

Breitenmoser
GUSTARIUM
erleben – entdecken – selber machen



Sönd wöllkomm zum
Grillseminar «Basic»

Erleben Sie
Freude beim Neuentdecken

Entdecken Sie
die Geheimnisse des Grillens

haben Sie Spass
beim selber machen

Ihr Menü

Köstlicher Einstieg zum Aperitif

- ❖ Hauseigener Grillkäse im Rohschinkenmantel
- ❖ Krosses Pizza-Baguette
- ❖ Grillpflaumen gefüllt mit Appenzeller Ziegenfrischkäse & Speck
- ❖ Gegrilltes Rindshuft-Filet auf knusprigem Kräuterbutter-Toastbrot

Aus dem Wasser und vom Land

- ❖ Fisch-, Fleisch- und Meeresfrüchte-Paella
- ❖ Ganzer Wolfsbarsch
- ❖ Lecker-Überraschendes aus dem kühlen Nass
- ❖ Kleine Grillkartoffeln mit Sauerrahmsauce
- ❖ Gegrillter Maiskolben mit Chili-Butter

Das «kleine Etwas» davor

- ❖ Gegrillte Enten- und Pouletbrust auf Lauchgemüse mit Jus und feinem Orangenaroma

Vielseitiger Hauptgang

- ❖ Smash-Hamburger
 - ❖ Côte de Boeuf
 - ❖ Lammrack
 - ❖ Kalbshohrücken am Spiess
 - ❖ Wurst-Cassoulet
- Dazu: Kartoffelgratin, Kräuterbutter und Sauce «Café de Paris»

Vergnüglich-Süsses zum Abschluss

- ❖ Kaiserschmarrn mit Vanille-Glace
- ❖ Flambierte Apfelscheiben mit Calvados-Rahm

Zu den Rezepten

Krosses Pizza Baguette

Rezept für 4 Personen

1	ganzes Baguette
50 g	geriebener Emmentaler
50 ml	Vollrahm
50 ml	Crème fraîche
50 g	Kochschinken
50 g	Salami
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Tomate
	Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2	Zweige Oregano



Vorbereitung, Anleitung & Zubereitung

Baguette der Länge nach halbieren. Käse, Vollrahm, und Crème fraîche vermengen und mit Pfeffer würzen. Kochschinken und Salami würfeln. Zwiebel, Knoblauch schälen und in Streifen schneiden. Tomaten vierteln, Kerngehäuse entfernen und würfeln.

Käse-Crème fraîche-Mischung mit den geschnittenen Zutaten vermengen, mit Salz würzen und gleichmäßig auf die Baguette-Hälften verteilen.

Am Grill:

Den Grill (mit geschlossenem Deckel) auf ca. 180°C für mittlere, indirekte Hitze vorbereiten.

Die Baguette-Hälften bei indirekter Hitze und mit geschlossenem Deckel ca. 8-10 Minuten grillen, bis der Käse geschmolzen ist, und die Baguettes eine schöne Bräunung haben.

Vor dem Servieren die Baguettes in Stücke schneiden und mit frischem Oregano verfeinern.

Tipp:

Für die vegetarische Variante Schinken und Salami durch Gemüse ersetzen. Dazu 100 g Maiskörner, 100 g in Scheiben geschnittene Champignons und eine gewürfelte rote Paprika dem Belag hinzufügen.

Gegrillter Maiskolben mit Chili-Butter

Rezept für 4 Personen

115 g	ungesalzene Butter, geschmolzen
3 EL	Frische Korianderblätter, fein gehackt (ca. 8 g)
1 ½ TL	Chilipulver
1 TL	grobes, reines Küchensalz
½ TL	Kristallzucker
¼ TL	gemahlener Cayennepfeffer
4	frische Maiskolben, geschält



Vorbereitung, Anleitung & Zubereitung

Alle Zutaten für die Zubereitung der Butter vermischen.

Anschliessend jeden Maiskolben mit etwas Butter bestreichen. Die restliche Butter für eine spätere Verwendung zur Seite stellen.

Den Grill für direkte Hitze (175 – 230°C) vorbereiten und den Rost mit einer Grillbürste säubern. Den Mais bei direkter Hitze und mit geschlossenem Deckel so lange grillen, bis er an einigen Stellen gebräunt und weich ist (ca. 12 – 14 Minuten). Dabei gelegentlich wenden. Den Mais vom Grill nehmen und anschliessend grosszügig mit der restlichen Butter bestreichen. Warm servieren.

Wurst-Cassoulet

Rezept für 4 Personen

300 g	Gemischte Würstchen von fein bis grob und von mild bis scharf
1 Stk.	Rote Zwiebel in Würfel geschnitten
1 Stk.	Peperoni rot, in Würfel geschnitten
2 Stk.	Knoblauchzehen, gehackt
1 Zweig	Thymian
6 Blätter	Salbei
800 g	Tomatensauce
2 dl	Geflügelfond
1 Dose	Schwarze Bohnen, abgetropft
1 Stk.	Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten
	Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken

Vorbereitung, Anleitung & Zubereitung

Gemischte Würstchen in einer Guss- oder Paella Pfanne anbraten. Gemüse begeben, leicht salzen und kurz mitrösten. Mit Tomatensauce und Geflügelfond auffüllen, Kräuter begeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Bohnen begeben und weitere 5 Minuten köcheln. Zum Schluss alles abschmecken.

Kartoffelgratin

Rezept für 4- 6 Personen

600 g	fest kochende Kartoffeln
20 g	Butter
1-3	Fein gewürfelte Knoblauchzehe(n)
100 g	Emmentaler
500 ml	Milch
200 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer und Muskat

Vorbereitung, Anleitung & Zubereitung

Eine Grillform mit Butter ausstreichen und den Knoblauch darauf verteilen. Den Käse reiben und die Kartoffeln waschen, schälen und in 2mm breite Scheiben hobeln. Anschliessend die Kartoffelscheiben in der Grillform schichten. Die Milch, Sahne, Knoblauch und die Gewürze vermischen und über den Kartoffeln verteilen. Zum Schluss den Käse über den Kartoffelgratin streuen.

Den Grill für indirektes Grillen bei mittlerer Temperatur (ca. 200 – 220 Grad) vorbereiten. Grillform in den Grill stellen und den Deckel schliessen. Sobald das Kartoffelgratin gar und goldbraun ist, vom Grill nehmen und in der Grillform servieren.

Fisch-, Fleisch- und Meeresfrüchte Paella

Rezept für 4 Personen

4 Stück	Calameretti, küchenfertig
8 Stück	Garnelen (King Prawns) entdarmt
4	Poulet-Flügel
2 Stück	Poulet-Brüste
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
2 TL	frischer Rosmarin, fein gehackt
Je 2 TL	Salz, schwarzer Pfeffer. Paprika edelsüss
4 EL	Olivensöl

400 ml	Fischfond
400 ml	Gemüsefond
200 ml	Weisswein
100 g	Erbsen (roh oder TK)
1	Paprika rot, in feine Würfel geschnitten
2	Schalotten, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
1/4 TL	zerstossene Safranfäden
400 g	Risotto-Reis (z.B. Arborio)
4 EL	Rapsöl
2	Zitronen vierteln



Vorbereitung, Anleitung & Zubereitung

Aus dem Olivenöl, den 2 feingehackten Knoblauchzehen und dem feingehackten Rosmarin eine Marinade herstellen und die Calamaretti und Garnelen darin einlegen (mindestens 30 Minuten ziehen lassen).

Salz, Pfeffer und Paprika vermischen und die Pouletbrust und die -flügel damit würzen. Das Poulet bei indirekter, mittlerer Hitze grillen (Brust ca. 20 Minuten, Flügel ca. 15 Minuten). Vom Grill nehmen und zur Seite legen.

Bei direkter mittlerer Hitze die Garnelen und die Calamaretti grillen (Garnelen ca. 4 Minuten pro Seite, Calamaretti ca. 2 Minuten pro Seite). Vom Grill nehmen und zur Seite stellen.

Die Grillplatte bei mittlerer, direkter Hitze auf den Grill platzieren und ca. 10 Minuten vorheizen. 4 EL Rapsöl auf die Grillplatte geben. Die gewürfelte Paprika und die Schalotten darin anschwitzen. Dann den Risotto-Reis und den Knoblauch dazugeben, durchrühren und glasig anschwitzen. Mit Weisswein ablöschen und kurz einkochen lassen.

Die Erbsen und den gestossenen Safran dazugeben und vermengen. Fischfond aufgiessen bis der Reis bedeckt ist. Deckel des Grills schliessen

und den Fond reduzieren lassen. Sobald der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat (ca. alle 5-10 Min), erneut mit Fond (erst Fischfond dann Gemüfefond) auffüllen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Reis fast gar ist beziehungsweise noch leicht bissfest ist.

Die Calamaretti und die Hähnchenbrust untermischen. Die Garnelen und Poulet-Flügel auf der Paella anrichten. Den Grilldeckel wieder schliessen und noch ca. 10 Minuten fertig ziehen lassen.

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Zitronenviertel auf die Paella legen und servieren.

Kaiserschmarrn mit Vanille-Glace

Rezept für 4 Personen

50 g	Rosinen
3 cl	brauner Rum
4	Eigelb
4	Eiweiss
125 ml	Milch
120 g	Mehl
50 g	Zucker
1 El	saure Sahne
1	Prise Salz
50 g	Butterschmalz
50 g	Butter
50 g	Zucker
	Puderzucker zum Bestreuen

Vorbereitung, Anleitung & Zubereitung

Die Rosinen im Rum einweichen. Die Eigelbe mit der Milch verrühren. Anschliessend Mehl, 50 g Zucker und die saure Sahne unterrühren. Die Eiweisse mit einer Prise Salz steif schlagen und dann vorsichtig unter den Teig heben.

Den Grill für direkte, etwas später indirekte Hitze mit der Pfanne vorbereiten. Das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und den Teig hineingeben. Backen bis die Unterseite leicht gebräunt ist. Die Rosinen darüberstreuen. Die Pfanne in die indirekte Zone schieben und den Kaiserschmarrn fertig backen.

Mit zwei Wendern den Kaiserschmarrn in Stücke zupfen und die Butter in Flocken sowie 50 g Zucker untermischen. Leicht karamelisieren lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Flammbierte Apfelscheiben mit Calvados-Rahm

Rezept für 4 Personen

4	Äpfel
1-2 EL	Rohrzucker
1	Schuss Calvados
1 dl	Saucenhalbrahm

Vorbereitung, Anleitung & Zubereitung

Die Äpfel schälen, das Kernhaus entfernen und in ca. 1.5 cm dicke Ringe schneiden. Auf dem Grill kurz auf beiden Seiten grillen. Anschliessend in eine geschlossene Aluminiumform geben.

Den Rohrzucker darüberstreuen. Mit dem Calvados übergossen und flambieren. Den Saucenhalbrahm darüber giessen und kurz etwas einkochen lassen. Die Apfelscheiben auf Tellern anrichten und mit der Calvados-Sauce übergossen.

Ihre Meinung ist uns wichtig

Danke, dass Sie den Event Revue passieren lassen und Ihre
Eindrücke mit anderen teilen

Schnell und einfach:

QR-Code scannen und schon kanns losgehen!



gustarium.ch



breitenmoser-metzgerei.ch

Unsere Fachgeschäfte & 16/7 Shop

Breitenmoser Fachgeschäft Appenzell

Spar Frischmarkt
Unteres Ziel | 9050 Appenzell
Tel. +41 71 780 08 01

Breitenmoser Fachgeschäft Gais

Dorfplatz 14 | 9056 Gais
Tel. +41 71 790 04 26

Breitenmoser Fachgeschäft Teufen

Im Anker
Dorf 10 | 9053 Teufen
Tel. +41 71 333 27 55

Breitenmoser Fachgeschäft Rorschacherberg

Rosenegg
Goldacherstrasse 105 | 9404 Rorschacherberg
Tel. +41 71 855 31 11

GenussEcke Appenzell

Hauptgasse 13 | 9050 Appenzell
16/7 für Sie geöffnet – bediente Zeiten sowie Self-Checkout
an fast 365 Tagen im Jahr
Tel. +41 71 788 09 70

Shop mit vielen Spezialitäten

Genussladen im Breitenmoser Gustarium

Sägehüslistrasse 13 | 9050 Appenzell Steinegg
Tel. +41 71 788 09 81