

Hier und heute



Gefüllte BBQ-Pilze mit gegrillten Maiskolben und Kräuterbaguette

Grillmeister Carsten Goms verwandelt unseren Grill in einen Räucherofen und zeigt, wie einfach man mit eingeweichten Holzräucherchips lecker gefüllte BBQ-Pilze räuchern kann. Dazu gibt es kross gegrillte Maiskolben und Kräuterbaguette.

Rezept

Gefüllte BBQ-Pilze mit gegrillten Maiskolben, dazu Kräuterbaguette

von Grillmeister Carsten Goms, für vier Personen

Zutaten für die gefüllten BBQ-Pilze

- 8 große Champignons (Stiele entfernt)
- 200 g Frischkäse
- 50 g geriebener Cheddar
- 2 EL gehackter Schnittlauch
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 8 Scheiben Bacon
- Holzräucherchips (z.B. Mesquite oder Kirsche)

Zutaten für die gegrillten Maiskolben

- 4 Maiskolben
- 50 g Butter (geschmolzen)
- 1 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung gefüllte BBQ-Pilze

Vorbereitung

Frischkäse, Cheddar, Schnittlauch und Knoblauch in einer Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pilzköpfe mit der Frischkäsemischung füllen und jeweils mit einer Scheibe Bacon umwickeln. Mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Holzräucherchips in Wasser einweichen.

Grillen und Räuchern

Den Gasgrill auf mittlere bis hohe Hitze vorheizen.

Die eingeweichten Holzräucherchips in eine Räucherbox oder in Alufolie gewickelt und durchlöchert auf den Grill legen.

Die gefüllten Pilze auf den Grill legen und bei indirekter Hitze etwa 15 bis 20 Minuten grillen, bis der Bacon knusprig und die Füllung heiß ist.

Zubereitung gegrillte Maiskolben

Vorbereitung

Die Maiskolben schälen und die Seide entfernen.

Die geschmolzene Butter mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermischen und die Maiskolben damit bestreichen.

Grillen

Die Maiskolben direkt auf den Grill legen und etwa 10 bis 15 Minuten grillen, dabei regelmäßig drehen, bis sie rundum gebräunt sind.

Servieren

Die gefüllten BBQ-Pilze zusammen mit den gegrillten Maiskolben servieren.

Hier und heute



Kräuterbaguette vom Grill

Zutaten

- fertig gebackenes Baguette
- 100 g Butter (zimmerwarm)
- Knoblauchzehen
- 2 EL frischer Schnittlauch, fein gehackt
- 1 TL Salz

Zubereitung

Knoblauch-Schnittlauch-Butter vorbereiten

Die Butter in eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken. Den gehackten Knoblauch und den fein gehackten Schnittlauch zur Butter geben. Salz hinzufügen. Alles gut miteinander vermengen, bis eine gleichmäßige Kräuterbutter entsteht.

Baguette vorbereiten

Das fertig gebackene Baguette in gleichmäßige Scheiben schneiden, aber nicht ganz durchschneiden, sodass die Scheiben am unteren Ende noch zusammenhängen. Jede Scheibe großzügig mit der Knoblauch-Schnittlauch-Butter bestreichen. Falls noch Butter übrig ist, kann diese auf die Oberseite des Baguettes verteilt werden.

Grillen

Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Das Baguette in den indirekten Bereich hinein legen und sechs bis acht Minuten alleine oder mit weiteren vorhanden Lebensmitteln im Grill mitbacken.