

Grillen mit Ali und Adnan

Rezepte zur Folge 2: Ziege mit Waldgemüse

Stand: 14.06.2022 | Bildnachweis



Gegrilltes und Geschmortes von der Ziege (für 4 Personen)

Ziege:

1 ausgelöste Zickleinkeule (ca. 400 g)

4 Koteletts à ca. 100 g

1 Stück Schulter ausgelöst



Ziegen-Rollbraten

8 getrocknete Tomaten

Handvoll Brennnesseln

Handvoll Goldrute

Handvoll Petersilie

Pinienkerne

20 g geriebenen Parmesan

100 g Ziegenkäserolle

Olivenöl

Salz, Pfeffer

8 getrocknete Tomaten mit heißem Wasser übergießen und ca. 1/2 Stunde quellen lassen.

Handvoll Brennnesselblätter und Goldrute mit 20 g geriebenem Parmesan und 100 g Ziegenkäserolle - gewürfelt - vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten geschnitten unterheben.

Ausgelöste Keule aufschneiden (Butterfly-Schnitt), zwischen Folie flach klopfen, mit der Füllung einrollen und zusammenbinden.

Bei mäßiger Hitze langsam grillen.

Geschmorte Ziegenschulter

ausgelöste Ziegenschulter

4 Karotten

4 Kartoffeln

Thai-Aubergine

2 gr. Tomaten

1 gelbe Paprika

Knoblauchknolle

2 Zwiebeln

Peperoncini

2-3 Lorbeerblätter

Koriandersamen, Kardamon

Zitronenabrieb von Bio-Zitrone

Gemüsefond

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Petersilie

Das Schulterstück von Sehnen befreien, salzen und angrillen. Mit dem geputzten, grob geschnittenen Gemüse in der Pfanne mit Deckel auf dem Grill schmoren.

BEILAGEN



Tabouleh

100 g Bulgur

2 gr. reife Tomaten

1 rote Zwiebel

1 Bund Blatt Petersilie

½ Granatapfel

1 Bio-Zitrone

2 EL geröstete Pinienkerne

Olivenöl

Salz und Pfeffer

Bulgur mit eineinhalbfacher Menge heißem Wasser oder Gemüsebrühe quellen lassen.

Petersilie fein schneiden, Zwiebel und Tomaten würfeln, restliche Zutaten hinzufügen und vermengen; mit Zitronensaft und Abrieb würzen und abschmecken. Mit Pinien- und Granatapfelkernen garnieren.

Auberginen-Zucchini-Salat mit Sauerklee

4 Thai-Auberginen

1-2 mittlere Zucchini

6-8 getrocknete Tomaten

Zitronensaft

Olivenöl

Salz

Zucker

Sauerklee

Auberginen im Ganzen grillen, anschließend Schale abkratzen; Zucchini-Scheiben leicht ölen und ebenfalls grillen; Tomaten, Zucchini und Auberginen in Stücke schneiden und mit Olivenöl, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Gegrillte Lauchherzen mit Pinienkernvinaigrette

4 Mittelstücke vom Lauch

Vinaigrette:

geröstete Pinienkerne
2 EL Balsamico
4-6 getrocknete Tomaten
20 g geriebener Parmesan
Frischer Rosmarin
Olivenöl
Salz
Zucker
Giersch

Lauchstücke rundherum grillen, das verkohlte Äußere entfernen und die Herzen auf einer Platte anrichten und mit der Vinaigrette übergießen.



Peperoncini-Joghurt

200 g türkischer Joghurt 10%
2 Peperoncini
Fenchelgrün
Schnittlauch
Olivenöl
Paprika edelsüß
Salz
50 g geröstete Brotwürfel

Peperoncini schneiden, Kerne entfernen und mit Salz, Zitronensaft, Öl und den Kräutern abschmecken; die gerösteten Brotcroutons darüber verteilen.

WASSERREZEPTE

Schafgarben Wasser

1 Liter kaltes Wasser
1 Handvoll Schafgarben (ca. 80 – 150 g)
Eine Handvoll Schafgarben über Nacht in Wasser ansetzen.