eventgrillen.de

PREMIUM BBQ-EVENTS

DIE REZEPTE ZUM GRILLKURS

Großes Finale 2026

Samstag, 7. November 2026
Grünes Warenhaus Humpert, Arnsberg

VORSPEISE
Roadkill Wachteln mit Granatapfel Glaze auf Feldsalat

ZWISCHENGANG
BBQ Lachs mit Butter Glaze von der Zedernholzplanke

QUERVERKOSTUNG
Miyazaki Wagyu gegen Angus von der Sizzle Zone

HAUPTGANG
Iberico Nacken rückwärts gegart mit Mojo verde, Hokkaido mit knusprigem Speck und Pimientos de Padrón

DESSERT
American Cheesecake im Glas mit warmen Himbeeren

ZU GAST BEI

100 JAHRE Humpert grün erleben

VORSPEISE

Roadkill Wachteln mit Granatapfel Glaze auf Feldsalat

PORTIONEN	GRILL	KERN
4	direkt, mittlere Hitze	ca. 70 °C an der Keule

Zutaten

WACHTELN

- 4 Wachteln

WÜRZÖL

- 3 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- 1 TL frischer Thymian
- 1 Prise Pul Biber oder Chiliflocken
- Salz und Pfeffer

GRANATAPFEL GLAZE

- 1 EL Granatapfelsirup (Granatapfelmelasse)
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Olivenöl

FELDSALAT

- 100 g Feldsalat
- 1/2 rote Zwiebel, in Streifen
- 100 g Champignons, in Scheiben
- 25 g Walnüsse
- 1/4 Granatapfel
- 50 g Feta

Zubereitung

1. Schneid bei jeder Wachtel mit einem scharfen Messer oder einer Geflügelschere das Rückgrat heraus. Klapp sie auf und drück mit dem Handballen auf das Brustbein, bis es leicht nachgibt. So liegt sie flach auf dem Grill.
2. Verrühr Olivenöl, Knoblauch, Zitronenabrieb, Thymian, Pul Biber, Salz und Pfeffer und pinsel die Wachteln rundum damit ein.
3. Rühr Granatapfelsirup, Zitronensaft und Olivenöl zur Glaze glatt. Röste die Walnüsse kurz an und lös die Kerne aus dem Granatapfel.
4. Grill die Wachteln direkt bei mittlerer Hitze, zuerst auf der Hautseite, dann wenden.
5. Pinsel die Glaze erst ganz zum Schluss auf und lass sie kurz karamellisieren.
6. Brat Zwiebeln und Champignons auf der Plancha oder in der Pfanne an und gib sie warm über den Feldsalat. Walnüsse, Granatapfelkerne und Feta darüber, die Wachtel obendrauf und ein paar Tropfen Glaze darüberträufeln.

WICHTIGE HINWEISE

Glaze zum Schluss: Zuckerhaltiges gehört immer erst am Ende auf den Grill, sonst verbrennt es.

Kein Dressing nötig: Das Bratfett von Zwiebeln und Pilzen und der Saft von ein paar angedrückten Granatapfelkernen reichen völlig.

ZWISCHENGANG

BBQ Lachs mit Butter Glaze von der Zedernholzplanke

PORTIONEN	GRILL	KERN
4	Smoker oder indirekt mit Räucherchips	ca. 50 °C

Zutaten

LACHS

- ca. 600 g Lachsfilet mit Haut
- Salz und Pfeffer
- Flockensalz oder Fleur de Sel
- 1 Zedernholzplanke

GLAZE

- 125 g Butter
- 2 EL Ahornsirup
- 1 EL Magic Dust oder BBQ Rub
- 1 EL Teriyakisauce

Zubereitung

1. Schmilz die Butter langsam in einer feuerfesten Schale auf dem Grill.
2. Rühr Ahornsirup, Magic Dust und Teriyaki unter, bis eine gleichmäßige Glaze entsteht.
3. Würz den kalten Lachs mit Salz und Pfeffer und verteil die warme Glaze mit dem Pinsel darauf.
4. Streu etwas Flockensalz darüber, das gibt schöne salzige, knusprige Bissen.
5. Leg den Lachs auf die kalte Planke und stell ihn in den Smoker oder indirekt in den Grill.
6. Fertig ist er bei etwa 50 °C an der dicksten Stelle. Wer ihn durchgegarter mag, lässt ihn noch etwas länger drin.

WICHTIGE HINWEISE

Der Trick: Warme Glaze auf kaltem Lachs: Die Butter zieht sofort an und die Glaze bleibt auf dem Fisch.

Ohne Smoker: Indirekt bei 140 bis 160 °C garen und eine Räucherbox mit Holzchips über einen brennenden Brenner stellen.

QUERVERKOSTUNG

Miyazaki Wagyu gegen Angus von der Sizzle Zone

PORTIONEN	GRILL	KERN
4 zum Probieren	Sizzle Zone oder sehr hohe direkte Hitze	52 bis 56 °C

Zutaten

FLEISCH

- ca. 250 g Miyazaki Wagyu (Ribeye oder Entrecôte), ca. 2 cm dick
- ca. 250 g Angus Entrecôte, ca. 3 cm dick, oder Picanha

ZUM SERVIEREN

- Fleur de Sel oder Maldon Sea Salt
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Nimm das Fleisch rechtzeitig aus dem Kühlschrank, damit es nicht eiskalt auf den Grill kommt.
2. Grill das Angus Entrecôte von beiden Seiten scharf an und lass es indirekt bis etwa 52 bis 54 °C nachziehen.
3. Grill das Wagyu zum Schluss nur kurz und sehr heiß, bis eine Kruste entsteht. Ideal sind etwa 54 bis 56 °C, dann schmilzt das Fett schön.
4. Lass beides kurz ruhen und schneid es gegen die Faser in dünne Streifen.
5. Erst jetzt mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und nebeneinander probieren, zuerst Angus, dann Wagyu.

WICHTIGE HINWEISE

Nur Salz und Pfeffer: So schmeckt man den Unterschied in Marmorierung, Zartheit und Geschmack am deutlichsten.

Kleine Portionen: Wagyu ist sehr reichhaltig, ein paar Streifen pro Person reichen.

HAUPTGANG

Iberico Nacken rückwärts gegart

PORTIONEN	GRILL	KERN
4	Smoker oder indirekt, dann Sizzle Zone	50 °C, dann 58 bis 60 °C

Zutaten

FLEISCH

- ca. 600 g Iberico Nacken am Stück
- etwas Olivenöl
- Fleur de Sel zum Servieren

RUB

- 1 EL Pimentón de la Vera dulce (geräucherter Paprika)
- 1 Prise Pimentón picante
- 1 TL grobes Meersalz
- 1/2 TL Knoblauchgranulat
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer, grob
- 1/2 TL getrockneter Oregano

Zubereitung

1. Pariere den Nacken nur grob. Fettauflage und Marmorierung bleiben dran, das ist beim Iberico der Geschmack.
2. Reib ihn dünn mit Olivenöl ein und würz ihn rundum mit dem Rub.
3. Gar ihn bei 110 bis 120 °C im Smoker oder indirekt mit Räucherbox, bis er etwa 50 °C Kerntemperatur hat.
4. Kurz ruhen lassen und den Grill oder die Sizzle Zone voll aufheizen.
5. Rundum scharf angrillen, bis eine Kruste entsteht und der Kern bei 58 bis 60 °C liegt.
6. Ein paar Minuten ruhen lassen, gegen die Faser in dünne Tranchen schneiden und mit Fleur de Sel bestreuen.

WICHTIGE HINWEISE

Rosa ist richtig: Iberico wird in Spanien rosa gegessen. Wer es durchgegarter mag, legt seine Tranche einfach noch kurz auf den Grill.

Puffer: Ist der Nacken zu früh bei 50 °C, kann er bei niedriger Temperatur einfach warten.

ZUM HAUPTGANG

Mojo verde

PORTIONEN	ZUBEREITUNG	GRILL
4	Mörser oder Pürierstab	nicht nötig

Zutaten

- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 1/2 Bund Koriander
- 1 bis 2 Knoblauchzehen
- 1/2 grüne Chili
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1/2 TL grobes Meersalz
- 2 EL Sherry oder Weißweinessig
- 80 ml Olivenöl

Zubereitung

1. Röste den Kreuzkümmel kurz in einer Pfanne an, bis er duftet.
2. Zerstoß Knoblauch, Salz und Kreuzkümmel im Mörser zu einer Paste.
3. Hack Kräuter und Chili fein und zerstoß sie mit oder mix alles kurz mit dem Pürierstab.
4. Rühr den Essig unter und gib das Olivenöl nach und nach dazu.
5. Mit Salz abschmecken und etwa eine halbe Stunde ziehen lassen.

WICHTIGE HINWEISE

Frisch und grün: Der Mojo schneidet schön durch fettes Fleisch wie Iberico.

Ohne Koriander: Wer keinen Koriander mag, nimmt einfach nur Petersilie.

BEILAGE

Hokkaido mit knusprigem Speck und Strauchtomaten

PORTIONEN	GRILL	GARZEIT
4	indirekt	bis der Kürbis weich ist

Zutaten

- ca. 800 g Hokkaido Kürbis
- 100 bis 120 g Speckwürfel oder Bacon
- ca. 400 g Strauchtomaten
- 2 EL Öl
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- 1 Frühlingszwiebel oder etwas Petersilie

Zubereitung

1. Kürbis waschen, halbieren, entkernen und mit Schale in Spalten schneiden.
2. Mit Öl, Salz, Pfeffer, Rauchpaprika und fein gehacktem Knoblauch vermengen.
3. Kürbisspalten mit den Strauchtomaten in einen Einsatz legen und indirekt garen, bis der Kürbis weich ist.
4. In der Zwischenzeit den Speck in einer Gusspfanne knusprig auslassen.
5. Den Kürbis zum Schluss kurz im Speckfett schwenken, Speck darüber und mit Frühlingszwiebel oder Petersilie bestreuen.

WICHTIGE HINWEISE

Herzhaft statt süß: Speck bringt Salz, Fett und Rauch und macht den milden Kürbis zur perfekten Beilage.

Schale bleibt dran: Beim Hokkaido wird die Schale weich und kann mitgegessen werden.

BEILAGE

Pimientos de Padrón von der Plancha

PORTIONEN	GRILL	DAUER
4	Plancha, sehr heiß	wenige Minuten

Zutaten

- ca. 200 g Pimientos de Padrón
- Olivenöl
- grobes Meersalz

Zubereitung

1. Lass die Plancha richtig heiß werden.
2. Wasch die Schoten und tupf sie gut trocken. Sie bleiben ganz, mit Stiel.
3. Mit etwas Olivenöl auf die Plancha geben und unter Wenden braten, bis die Haut Blasen wirft und stellenweise schwarz wird.
4. Sofort in eine Schale geben und kräftig mit grobem Meersalz bestreuen.

WICHTIGE HINWEISE

Manche sind scharf: Man weiß vorher nie, welche es erwischt. Das sorgt am Tisch immer für Stimmung.

Ohne Plancha: Im Grillkorb direkt über der Flamme klappt es genauso.

DESSERT

American Cheesecake im Glas vom Grill

PORTIONEN	GRILL	KERN
4 Gläser à 160 ml	indirekt ca. 150 °C im Wasserbad	ca. 70 °C

Zutaten

BODEN

- 65 g Butterkekse
- 25 g Butter, geschmolzen
- 1 Prise Zimt

CHEESECAKE MASSE

- 150 g Doppelrahmfrischkäse
- 75 g Quark
- 40 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Speisestärke
- 1 TL Vanillezucker
- Abrieb und Saft einer halben Bio-Zitrone

TOPPING

- ca. 60 g Himbeeren (für das warme Topping gehen auch TK Himbeeren)
- 1 TL Zucker
- ein paar Blätter Minze

Zubereitung

1. Zerbrösel die Butterkekse fein, misch sie mit Butter und Zimt und drück die Mischung als Boden in die Gläser.
2. Rühr Frischkäse, Quark, Zucker, Vanillezucker, Stärke, Zitronenabrieb und Saft glatt. Das Ei zum Schluss nur kurz unterrühren.
3. Füll die Masse auf den Boden in die Gläser.
4. Stell die Gläser ohne Deckel in eine feuerfeste Form oder einen GN-Behälter mit etwas Wasser.
5. Indirekt bei etwa 150 °C backen, bis der Rand fest ist und die Mitte nur noch leicht wackelt, bei etwa 70 °C Kerntemperatur.
6. Abkühlen lassen, damit der Cheesecake fest wird.
7. Einen Teil der Himbeeren mit etwas Zucker kurz in einer Pfanne erhitzen, warm auf den kalten Cheesecake geben und mit einer frischen Himbeere und Minze garnieren.

WICHTIGE HINWEISE

Das Wasserbad: Gleichmäßige Hitze, nichts brennt an und der Cheesecake wird nicht bitter.

Zeit einplanen: Zu Hause am besten ein paar Stunden vorher backen, dann ist er gut durchgekühlt.

eventgrillen.de

PREMIUM BBQ-EVENTS

Danke, dass du dabei warst!

Schön, dass du mit am Feuer gestanden hast. Viel Spaß beim Nachgrillen zu Hause.
Neue Kurse, Firmenevents und Asado findest du auf eventgrillen.de.

Hat dir der Kurs gefallen?

Dann freue ich mich riesig über deine Bewertung bei Google. Das hilft mir als kleinem Grillservice enorm und dauert nur eine Minute.

QR-Code scannen oder **hier tippen**.

Bis zum nächsten Mal am Feuer, Daniel

ZU GAST BEI

100 JAHRE Humpert grün erleben