

# INDIREKTES GAREN

www.monolith-grill.de

## TOSKANISCHE SPANFERKELKEULE MIT PFIFFERLINGEN

Zutaten und Zubereitung für 4 Personen:

- 1** unbehandelte Zitrone
- 1** Zweig Rosmarin
- 2-3** Zweige Basilikum
- 3** Knoblauchzehen
- 1** Prise Nelkenpulver
- ½ TL** Fenchelsamen
- Salz, weisser Pfeffer** aus der Mühle
- 11** EL Olivenöl
- 1** Spanferkelkeule (etwa 750g, ohne Knochen)
- 180 g** Pfifferlinge
- 15** entsteinte grüne Oliven
- 2 EL** Tomatenmark
- 2 EL** Balsamicoessig
- ½ l** trockener Rotwein
- 1 TL** Kapern

Die Zitrone waschen und trockenreiben, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Rosmarin und Basilikum waschen, trocken schütteln und die Nadeln und Blättchen von den Zweigen zupfen. Den Knoblauch schälen. Alles mit Nelkenpulver, Fenchelsamen, etwas Salz, Pfeffer und 3 EL Olivenöl in einen Mixer geben und zu einer feinen Paste verarbeiten. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Schwarte der Spanferkelkeule mit einem scharfen Messer einschneiden. Dann die Keule rundherum mit der Kräuterpaste gründlich einreiben. Restliches Öl in einem Bräter erhitzen und darin die Keule auf der Schwartenseite anbraten. Wenden, den Bräter in den Ofen schieben und die Keule etwa 1¼ Stunden knusprig braten. Die Pfifferlinge putzen, waschen und schneiden. Die Oliven in dünne Scheiben schneiden. Tomatenmark mit Balsamicoessig und Rotwein verrühren. Nach 30 Minuten Garzeit Pilze, Oliven und Kapern zum Fleisch geben, den Wein aufgießen. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit Pfifferlingen, Oliven, Kapern und der Sauce auf Tellern anrichten.



# RAUECHERN

www.monolith-grill.de

## LACHSSEITE GERAEUCHERT

**Zutaten und Zubereitung für 4 Personen:**

**Lachsfilet von 700-900 Gramm**

**250 ml brauner Rum**

**brauner Zucker**

**grobes Meersalz**

***dazu reicht man:***

**frisches Baguette und gekühlten Weißwein**

Es gibt kaum etwas besseres zu einem gekühlten Weißwein und etwas frischem Baguette, als gerade geräucherter, noch warmer Lachs.

Man nimmt ein Lachsfilet von 700 bis 900g und zieht bei diesem die Haut ab. Dann zieht man mit einer Zange die evtl. noch vorhandenen Gräten aus dem Lachs. Den Lachs abspülen und abtrocknen. Den Lachs in eine Form geben und mit ca. 250ml braunem Rum übergießen. Dann 20 Minuten marinieren und danach wieder abspülen und trocknen. Den Lachs in eine Mischung 2/3 braunem Zucker und 1/3 groben Meersalz mit etwas Pfeffer einlegen und abgedeckt im Kühlschrank 4 Stunden pökeln. Danach wieder abspülen und trocknen. Ca. 500g Holzspäne (Buche o.ä.) ca. 1 Stunde in Wasser einweichen.

Den Grill auf eine Temperatur von ca. 120 Grad vorheizen und kurz bevor man den Deflektorstein mit dem Lifter und dem auf dem Grillrost liegenden Lachs zusammen einlegt, die Hälfte Holzspäne auf der Glut verteilen.

Jetzt den Lachs ca. 20 bis 30 Minuten (je nach Größe) smoken. Während dieser Zeit sollte man, wenn der Rauch nachlässt, einige Holzchips über das Schiene/Schiebersystem nachlegen. Den Lachs entnehmen, wenn er sich fest anfühlt und auf einem Gitter abkühlen lassen. Je nach Belieben warm oder abgekühlt servieren.



# BACKEN

www.monolith-grill.de

## CIABATTA

### Zutaten und Zubereitung für 1 Brot:

#### *Vorteig:*

2 g frische Hefe  
90 g Mehl  
60 ml Wasser

#### *Hauptteig:*

2 g frische Hefe  
140 g Mehl  
1½ EL Milch  
60 ml Wasser  
½ EL Olivenöl  
5g Salz  
Mehl für die Unterlage  
Öl

Am Vortag für den Vorteig die 2 g Hefe in 60 ml handwarmem Wasser 10 Minuten gehen lassen. Das Mehl (90 g) gründlich unterrühren. Zugedeckt gehen lassen.

Am nächsten Tag für den Hauptteig die 2 g Hefe in der lauwarmen Milch 10 Minuten gehen lassen. Mit 60 ml lauwarmem Wasser, dem Öl und dem Vorteig verrühren. Salz und Mehl unterkneten. Auf bemehlter Fläche 2 bis 3 Minuten kräftig kneten, einölen und abgedeckt 1,5 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis der Teig sehr luftig und leicht klebrig ist.

Den Teig zu einer Rolle formen und so ziehen, dass sie handbreit und 20 bis 30 cm lang wird.

Mit der Naht nach oben auf ein bemehltes Stück Backpapier setzen. Mit den Fingern mehrfach leicht eindrücken und mit einem Geschirrtuch bedeckt 1,5 bis 2 Stunden gehen lassen. Den Pizzastein auf den Lifter legen und den MONOLITH auf 220 Grad vorheizen. Dann das Brot umgedreht darauf legen. Das Papier entfernen und sofort den Deckel schließen. 25 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.



# PIZZA BACKEN

www.monolith-grill.de

## BUNTE FRUEHLINGSPIZZA VEGETARISCH

### Zutaten und Zubereitung für 1 Pizza:

500 g	Mehl
1 Päck.	Hefe
1 Prise	Zucker
250 ml	lauwarmes Wasser
2 EL	Olivenöl
1 TL	Salz
250 g	Möhren
1 Dose	Pizzatomen oder Tomatenmark
	Oregano
300 g	Spargel (oder Paprika-Streifen)
150 g	Mozzarella

Mehl und Hefe in einer Schüssel mischen und etwas Zucker dazugeben. Wasser, Olivenöl und Salz unter das Mehl mischen. Mit dem Knehtaken des Handrührgerätes einen glatten Teig kneten. Die Schüssel mit einem sauberen Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.

Die Möhren waschen, schälen und auf einer Reibe grob raspeln. Die Möhrenraspel unter die Pizza-Tomaten mischen. Den Spargel schälen und schräg in etwa 2 cm breite Abschnitte teilen. Mozzarella würfeln. Den Teig noch mal kräftig mit den Händen durchkneten und ausrollen. Zuerst Tomaten-Möhren-Mix auf den Teig geben, danach den Spargel (oder Paprika) darüber legen. Mozzarellawürfel auf der Pizza verteilen.

Pizzastein auf den Lifter legen und den Grill auf 300 bis 350 Grad vorheizen. Die Pizza mit einem Pizzaschieber auf dem Pizzastein platzieren. Nach ca. 90 Sekunden die Pizza einmal mit dem Pizzaschieber leicht drehen. In 2 bis 3 Minuten ist die Pizza fertig. Der Käse ist verlaufen und leicht gebräunt und die Unterseite der Pizza hat ebenfalls eine leichte Bräunung. Zum Schluss mit Oregano und evtl. etwas Salz abschmecken.



# DIREKTES GRILLEN

www.monolith-grill.de

## BISTECCA FIORENTINA

**Zutaten und Zubereitung für 2 Personen:**

- 1** Steak(s), dickes T-Bone-Steak (800-1000g)
- 6 EL** Olivenöl
- grob geschroteter schwarzer Pfeffer**
- 3** Knoblauchzehen
- 2** Rosmarinzweige
- ½ TL** Oregano
- 100 g** Rucola
- 2** Fleischtomaten
- 1** unbehandelte Zitrone

Fleisch waschen und trocken tupfen.

Öl, Pfeffer, durchgepressten Knoblauch, Rosmarin und Oregano verrühren und das Fleisch einen Tag marinieren.

MONOLITH auf hohe Hitze (250 bis 300 Grad) vorheizen. Die Glut muss gleichmäßig mit einer leichten Schicht Asche überzogen sein.

Das Fleisch auf den Rost mit Lifter über die Glut legen und pro Seite 5 Minuten grillen. Dabei den Deckel des Grills schließen.

Zum Servieren das T-Bone-Steak quer zum Knochen in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf einem Bett von Rucola und Tomatenscheiben anrichten, salzen, pfeffern und Zitronen-achtel dazu reichen.

