

Baked potatoes mit Kresse-Mousse

4 grosse Kartoffeln (je 250 g) wenig Öl

Die Kartoffeln mit einer Gabel mehrmals einstechen, einzeln in leicht gefettete Alufolie packen und 50 bis 60 Minuten über schwacher Glut grillieren, gelegentlich wenden.

Kresse-Mousse

180 g saurer Halbrahm
1 TL grobkörniger Senf 1 Knoblauchzehe
1/2 TL Salz
25 g Kresse Halbrahm mit den Gewürzen mischen, am Schluss Kresse beigegeben.

Bis zum Servieren kühl stellen. Serviertipp: Alufolie leicht öffnen, Kartoffeln oben kreuzweise einschneiden, leicht auseinander drücken und Kresse-Mousse daraufgeben.

Weinblätter mit Fetakäse

- Fetakäse, Weinblätter
- Pepperoni, Knoblauch
- Zwiebeln, Olivenöl
- Pfeffer
- Alufolie

Auf der Alufolie die Weinblätter ausbreiten. Feta darauf und mit Pfeffer würzen. Pepperoni und Knoblauch pürieren und ebenfalls über die Weinblätter geben. Die Zwiebeln klein hacken und mit dem Öl dazugeben. Alles als Päckchen verschließen und grillen. Tip: Wenn die Weinblätter nicht in Salzlake lagen, dann kann man auch noch ein wenig salzen.

Lammnackensteaks mit Pfefferminze 4 Portionen

4 küchenfertige Lammnackensteaks
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Tasse Olivenöl
2-3 EL geriebene Zitronenschale
2 Knoblauchzehen
1 Bund Pfefferminze
1 EL Kräuter der Provence
1 kleines Glas Mintgelee
Saft von 1/2 Zitrone
Weißwein

Zubereitung:

1. Die Lammnackensteaks unter fließendem Wasser abwaschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
2. Das Olivenöl mit der geriebenen Zitronenschale, den geschälten und feingehackten Knoblauchzehen in eine Schüssel geben und verrühren.
3. Die Pfefferminze waschen, gut abtropfen lassen, hacken und mit den Kräutern der Provence unter das Öl mischen.
4. Das Mintgelee mit dem Zitronensaft und dem Weißwein in eine Schüssel geben und glattrühren.
5. Die Lammnackensteaks mit dem Kräuteröl einstreichen und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
6. Die Lammnackensteaks auf dem Grill garen und das gewürzte Mintgelee in einem Töpfchen erhitzen.
7. Während der Garzeit die Lammnackensteaks öfter mit dem Kräuteröl bestreichen.
8. Nach Ende der Garzeit die restliche Kräutermarinade mit dem Mintgelee vermischen, einmal aufkochen lassen und über die angerichteten Nackensteaks verteilen.
9. Die Steaks ausgarnieren und servieren.