ETTLI

Genusswelten

JA, WIR GRILLEN!

inklusive Beilagen und Veggie Rezepten

GENIESSE DEN SOMMER 2021 MIT ETTLI

VORWORT

Corinna Pape
Geschäftsführerin

So einfach geht besonders: Wir wären nicht ETTLI, wenn wir für Sie nicht wieder besondere Grillrezepte zur Sommerzeit gezaubert hätten. Egal, ob Sie tolle Rezepte für das Grillen auf der Terrasse suchen, Ideen für leichte Snacks im sommerlichen Homeoffice brauchen oder ein geniales Gericht für Ihre nächste Gartenparty verwirklichen wollen: Das Team von ETTLI präsentiert Ihnen in diesem Heft die neuen kulinarischen Highlights für jeden Anlass. Vegetarier oder Freunde veganer Rezepte werden hier natürlich genauso satt wie Fleisch- oder BBQ-Liebhaber.

Lassen Sie sich inspirieren von ETTLI's Lieblingsrezepten in Kombination mit unseren eigenen Gewürzkreationen aus natürlichen Zutaten und unseren Grill-Geschenkideen! Wie immer gilt: Rezepte sind keine exakten Bauanleitungen, sondern Zubereitungsvorschläge, an denen nach Herzenslust auch eigene Ideen ausprobiert werden dürfen. Von dieser Kreativität und Freude lebt jedes Gericht und auch unser ETTLI Spirit. Da wir eng mit unserer Region verwurzelt sind, freuen wir uns über die Kooperation mit der Fächerbräu Karlsruhe (Seite 32) und über das herrliche Ambiente der Björn Wallacher Kochschule, in der wir die leckeren Rezepte aus diesem Heft zubereiten und grillen durften.

Viel Freude beim Nachgrillen! Genießen Sie den Moment!

Björn Wallacher
FEINKOST · KOCHSCHULE · WEINE

Räuchersteak mit Kaffee-Rub Butter

Zutaten für 1 Portion | Zubereitungszeit: 10 Minuten Steak + 150 Minuten Butter

300 g Steak der Wahl
Räuchersalz
250 g Butter

2 TL Roman‘s Kaffee Rub
120 g Walnusskerne
1 kleine Schalotte

3 Knoblauchzehen
1 TL Meersalz grob
Pfeffer

1. Für die Kaffee-Rub Butter den Backofen auf 140 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Walnusskerne auf das Backblech geben und im Ofen für 15 Minuten rösten. Anschließend grob hacken.

2. Butter an einem warmen Ort weich werden lassen.

3. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Den Knoblauch hacken und mit der Schalotte und 20 g Butter in einer Pfanne langsam goldbraun andünsten.

4. 1/3 der weichen Butter in einem Topf erwärmen, bis sie flüssig ist. Salz unterrühren und in kleine Silikonförmchen füllen und für 30 Minuten kühl stellen. Achtung: Nur der untere Teil der Förmchen sollte bedeckt sein.

5. Die restliche Butter mit Roman‘s Kaffee Rub, den gehackten Walnüssen und der Zwiebel-Knoblauch-Masse vermengen. Anschließend erneut auf die Förmchen verteilen und für zwei Stunden kühl stellen.

6. Vor dem Grillen muss das Steak zwei Stunden im Voraus aus dem Kühlschrank genommen werden, so wird es schön saftig.

7. Das Steak kommt anschließend auf den Grill. Bei geschlossenem Deckel von beiden Seiten circa 4 bis 5 Minuten grillen, damit es Medium ist. Nach dem Grillen das Steak mit Räuchersalz und Pfeffer würzen.

Veganer Süßkartoffel-Blumenkohl-Burger mit selbstgemachter Aioli

Zutaten für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 50 Minuten

400 g Süßkartoffel
400 g Blumenkohlröschen
Olivenöl
Brutzelheld
1 TL Kartoffelabenteuer
Salz und Pfeffer
Semmelbrösel
1 Limette
2 Avocados
4 große Burgerbrötchen
Pflücksalat
2 Knoblauchzehen
100 ml Sojamilch
200 ml Sonnenblumenöl
1 TL Senf

1. Die Süßkartoffel in kleine Würfel schneiden und mit den Blumenkohlröschen auf ein Backblech geben. Mit Olivenöl und Brutzelheld beträufeln. Anschließend für ca. 30 Minuten bei 160 °C Umluft in den Ofen.

2. Die Hälfte der gebackenen Süßkartoffeln beiseitelegen. Die andere Hälfte gemeinsam mit dem Blumenkohl in einen Mixer geben und zu einer glatten Masse mixen. Anschließend die Masse in eine Schüssel geben und mit der anderen Hälfte Süßkartoffeln vermischen. Semmelbrösel hinzugeben, bis die Masse gut formbar ist, aber nicht zu fest. Zum Schluss mit Kartoffelabenteuer würzen.

3. Aus der Süßkartoffel-Blumenkohl-Masse nun 4 Patties formen und für 20 Minuten kühl stellen.

4. In der Zwischenzeit kann die Aioli zubereitet werden. Die Limette halbieren und den Saft einer halben Limette mit Sojamilch und dem Knoblauch in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Pürierstab leicht aufschäumen. Langsam das Sonnenblumenöl unter ständigem Mixen dazugeben. So lange rühren, bis eine cremige Aioli entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken.

5. Die Avocados halbieren und vorsichtig den Kern entnehmen. Mit dem Saft einer halben Limette, die Avocados in einer Schüssel zerdrücken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Die Patties kommen nun auf den Grill, bis sie goldbraun sind. Alternativ können die Patties auch mit etwas Öl in der Pfanne gebraten werden.

7. Zu guter Letzt wird der Burger belegt. Zuerst das Patty, dann die Avocado-Creme, etwas Pflücksalat obendrauf und anschließend mit Aioli verfeinern.

Rote Spaghettinester

Zutaten für 6 Portionen | Zubereitungszeit: 50 Minuten

250 g Spaghetti
50 g Karotten
50 g Zucchini
100 g Fetakäse
1 Paprika, rot
1 EL Olivenöl
2 Eier
250 ml Sahne
30 g Tomatenmark
100 g Käse (z.B. Gouda)
Gärtnerglück
Pasta Amore
Salz und Pfeffer
Muskat
Milch

1. Die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen.
2. Karotten und Zucchini waschen, abtrocknen und mit einer Rohkostreibe grob raspeln. Auch der Fetakäse wird anschließend geraspelt.
3. Die Paprika schälen und klein würfeln. Nun das Gemüse mit dem Fetakäse und Gärtnerglück vermischen.
4. Aus 100 ml Sahne und Tomatenmark eine Tomatensauce anrühren. Mit Pasta Amore abschmecken und die gekochten Spaghetti hinzugeben.
5. Die Mulden einer Muffinform mit Öl auspinseln und die Hälfte der Spaghetti mithilfe einer Gabel in die Mulden drehen.

6. Die Feta-Gemüsemischung auf den Spaghetti verteilen und etwas festdrücken.
7. Eier mit 150 ml Sahne und ggf. mit etwas Milch verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. Den Guss über die Nester verteilen.
8. Käse reiben und auf die Spaghettinester streuen. Im Ofen bei 160 °C Heißluft für ca. 20 bis 30 Minuten überbacken.

Weiße Spaghettinester

Zutaten für 6 Portionen | Zubereitungszeit: 50 Minuten

250 g Spaghetti
50 g Karotten
50 g Zucchini
100 g Fetakäse
1 Paprika, rot
1 EL Olivenöl
2 Eier
150 ml Sahne
100 g Käse (z.B. Gouda)
Gärtnerglück
Salz und Pfeffer
Muskat
Milch

1. Die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen.
2. Karotten, Paprika und Zucchini waschen und abtrocknen. Die Karotte schälen und zusammen mit der Zucchini auf einer Rohkostreibe grob raspeln.
3. Die Paprika und den Fetakäse in kleine Würfel schneiden. Anschließend alles vermischen und mit Gärtnerglück abschmecken.
4. Die Mulden einer Muffinform mit Öl auspinseln und die Spaghetti mithilfe einer Gabel in die Mulden drehen.

5. Die Feta-Gemüsemischung auf den Spaghetti verteilen und etwas festdrücken.
6. Eier mit 150 ml Sahne und ggf. mit etwas Milch verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. Den Guss über die Nester verteilen.
7. Käse reiben und auf die Spaghettinester streuen. Im Ofen bei 160 °C Heißluft für ca. 20 bis 30 Minuten überbacken.

Smoky-Chicken-Spieße

Zutaten für 8 Portionen | Zubereitungszeit: 20 Minuten + 60 Minuten Marinieren

500 g Hähnchenbrustfilets
1 Paprika, rot
1 Paprika, gelb
1 große Zwiebel
2 TL Smoky Chicken
6 EL Öl
8 Schaschlik-Stäbchen
etwas Öl für die Stäbchen

1. Die Hähnchenbrustfilets abbrausen, trocken tupfen und in ca. 2,5 cm große und gleichmäßige Stücke schneiden.
2. Für die Marinade das Öl mit Smoky Chicken vermengen und über die Hähnchenstücke geben. Alles gut einreiben und in einer verschließbaren Schüssel für ca. 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.
3. Gelbe und rote Paprika waschen. Anschließend halbieren und nochmals in neun gleichgroße Stücke teilen.

4. Zwiebel schälen, halbieren und die einzelnen Scheiben lösen. Die äußeren großen Scheiben nochmals halbieren.
5. Die Spieße mit etwas Öl einpinseln und dann abwechselnd auf jeden Spieß drei Hähnchenstücke, zwei rote und zwei gelbe Paprikastücke und zwei Scheiben Zwiebeln aufspießen.
6. Bei ca. 175 °C die Spieße auf dem Grill goldbraun grillen. Die Spieße zwischendurch mehrfach umdrehen. Zeit und Hitze kann je nach Grill variieren.
Tipp: Holzspieße sollten im Gegensatz zu Metall oder Edelstahl vorher für 2 Stunden in Wasser einweichen.

Sommerlicher Melone-Feta-Salat

Zutaten für 6 Portionen | Zubereitungszeit: 10 Minuten

1/2 Wassermelone	1 Fetakäse	Minze
1 Gurke	1 Zitrone	1 TL Schafskäsegewürz
1 Zwiebel, rot	Olivenöl	Salz und Pfeffer

1. Die Wassermelone halbieren und mit einem Messer vorsichtig in Würfel schneiden. Die Melone mithilfe eines Löffels oder einer Kelle aushöhlen. Die Melonenstücke können nun ggf. noch kleiner geschnitten werden.
2. Die Gurke waschen und längs Vierteln. Anschließend in dünne Scheiben schneiden.
3. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

4. Den Fetakäse würfeln und mit Schafskäsegewürz in eine Schüssel geben. Je nachdem wie groß die Melone ist, kann auch mehr Käse verwendet werden.
5. Auch die Zitrone halbieren und den Saft gemeinsam mit etwas Olivenöl zum Fetakäse hinzugeben. Gut umrühren.
6. Nun alles in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Zum Schluss die Minze von den Stielen zupfen und den Salat damit garnieren.
Tipp: Für einen Hingucker auf dem Tisch kann der Salat in der halben Melone serviert werden. Aber Achtung: Nicht alles passt in die Melone rein.

Zucchini-Feta-Päckchen

Zutaten für 10 Päckchen | Zubereitungszeit: 25 Minuten

1 große Zucchini
200 g Hirtenkäse/Fetakäse
1 kleine Knoblauchzehe
1 Schalotte
150 g Mini-Rispentomaten
1 TL Gärtnerglück
2 TL Öl
Salz und Pfeffer
Holzspieße

1. Die Zucchini waschen und längs in 20 dünne Streifen schneiden. Am besten eignet sich ein Gemüsehobel oder ein sehr breiter Sparschäler.
2. Den Hirtenkäse längs halbieren und beide Teile nochmals in fünf gleichgroße Stücke teilen, sodass es in Summe 10 Stückchen sind.
3. Tomaten, Schalotte und Knoblauch fein würfeln und mit Gärtnerglück und Öl in einer Schüssel vermengen und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Je zwei Zucchinistreifen über Kreuz aufeinanderlegen und ein Stück Käse in die Mitte setzen. Auf den Hirtenkäse ca. 1 EL des Tomatenmixes geben. Die vier Seiten der Zucchini zu einem Päckchen zusammenklappen und mit ein oder zwei Zahnstochern befestigen.
5. Auf eine feuerfeste Schale oder eine geeignete Grillplatte legen. Bei geschlossenem Deckel für ca. 15 bis 20 Minuten goldbraun grillen. Nach der Hälfte der Zeit nicht vergessen zu wenden! Zeit und Hitze kann je nach Grill variieren.
Tipp: Holzspieße bzw. Zahnstocher vorher für 2 Stunden in Wasser einweichen.

Kunterbuntes Zupfbrot mit Cafe de Paris Dip

Zutaten für 1 Brot | Zubereitungszeit: 80 Minuten

50 g Butter
30 ml Milch
1 TL Zucker
1 Würfel frische Hefe
650 g Mehl
15 g Meersalz
Olivenöl
1 TL Smoky Chicken
3 TL Café de Paris
1 TL Das SCHARFE Curry
1 EL Parmesan
1 TL Schwarzkümmel
125 g Speisequark
100 g Schmand
200 g Frischkäse

1. Milch in einem Topf mit Butter und Zucker erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Lauwarm abkühlen lassen, Hefe hinein bröckeln und unter Rühren auflösen.
2. In einer großen Schüssel Mehl und Salz mischen. Hefemilch hineingeben und unter die Mehlmischung kneten, bis ein glatter und glänzender Teig entsteht. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig für circa 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Kranzform gut mit Butter einfetten und den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Den aufgegangenen Teig in vier gleich große Portionen teilen und aus jedem Teil einen Strang von etwa 25 cm formen. Jeden Strang in sechs gleich große Teile schneiden und zu kleinen Kugeln formen.
5. Für die Kruste wird Olivenöl mit jeweils 1 TL Smoky Chicken, Café de Paris, Das SCHARFE Curry, Parmesan gemeinsam mit Schwarzkümmel vermengt, damit es eine Marinade ergibt. Die Teigkugeln nun in den verschiedenen Marinaden von allen Seiten rollen.
6. Die Teigkugeln nun in die Kranzform geben und für circa 20 Minuten in den Ofen. Anschließend etwas abkühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form stürzen.
7. Für den Dip Speisequark, Schmand und Frischkäse vermengen. 2 TL Café de Paris in etwas Wasser kurz aufquellen lassen und unter die Quarkmischung heben. Zum Schluss nach Belieben mit etwas Knoblauchpfeffer und Salz abschmecken.

Kabeljau Saltimbocca mit Mango Chutney

Zutaten für 6 Portionen | Zubereitungszeit: 15 Minuten

- 600 g Kabeljau
- 6 Scheiben Serrano Schinken
- 8 Salbeiblätter
- 1 Mango
- Olivenöl
- Roman‘s Fisch & Meer
- Fleur de Sel
- 1 Prise Rohrzucker
- Meersalz grob

1. Kabeljau in die gewünschte Größe schneiden. Wir haben sechs gleichgroße Stücke geschnitten.
2. Die Mango schälen und vorsichtig die zwei Hälften vom Kern schneiden. Eine Hälfte der Mango in dünne Scheiben schneiden, die andere Hälfte wird klein gewürfelt.
3. Den Fisch von beiden Seiten mit Roman‘s Fisch & Meer würzen. Anschließend auf eine Schinkentranche legen, ein Salbeiblatt und eine dünne Scheibe Mango darauf legen.

4. Mit dem Serrano Schinken ummanteln und mit etwas Olivenöl bepinseln.
5. Für das Mango Chutney werden zwei Salbeiblätter fein gehackt und mit der gewürfelten Mango in eine Schüssel gegeben. Mit Fleur de Sel, einer Prise Rohrzucker und etwas Olivenöl gut vermengen.
6. Bei guter Hitze den Kabeljau grillen und dabei wenden. Der Fisch sollte nicht zu lange auf dem Grill bleiben, da der Fisch nicht trocken werden sollte. Nach dem Grillen den Fisch mit etwas grobem Meersalz würzen und gemeinsam mit dem Mango Chutney servieren.

Fruchtiger Reissalat mit Curry in der Ananas

Zutaten für 6 Portionen | Zubereitungszeit: 15 Minuten

250 g Basmatireis
2 EL Rapsöl
2 EL Sojasauce
1 EL Das SCHARFE Curry
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Ananas
1 Karotte
1 Paprika, rot
50 g Mais
50 g Erbsen
2 EL Cashewnüsse
2 Frühlingszwiebeln
Meersalz
frischer Koriander

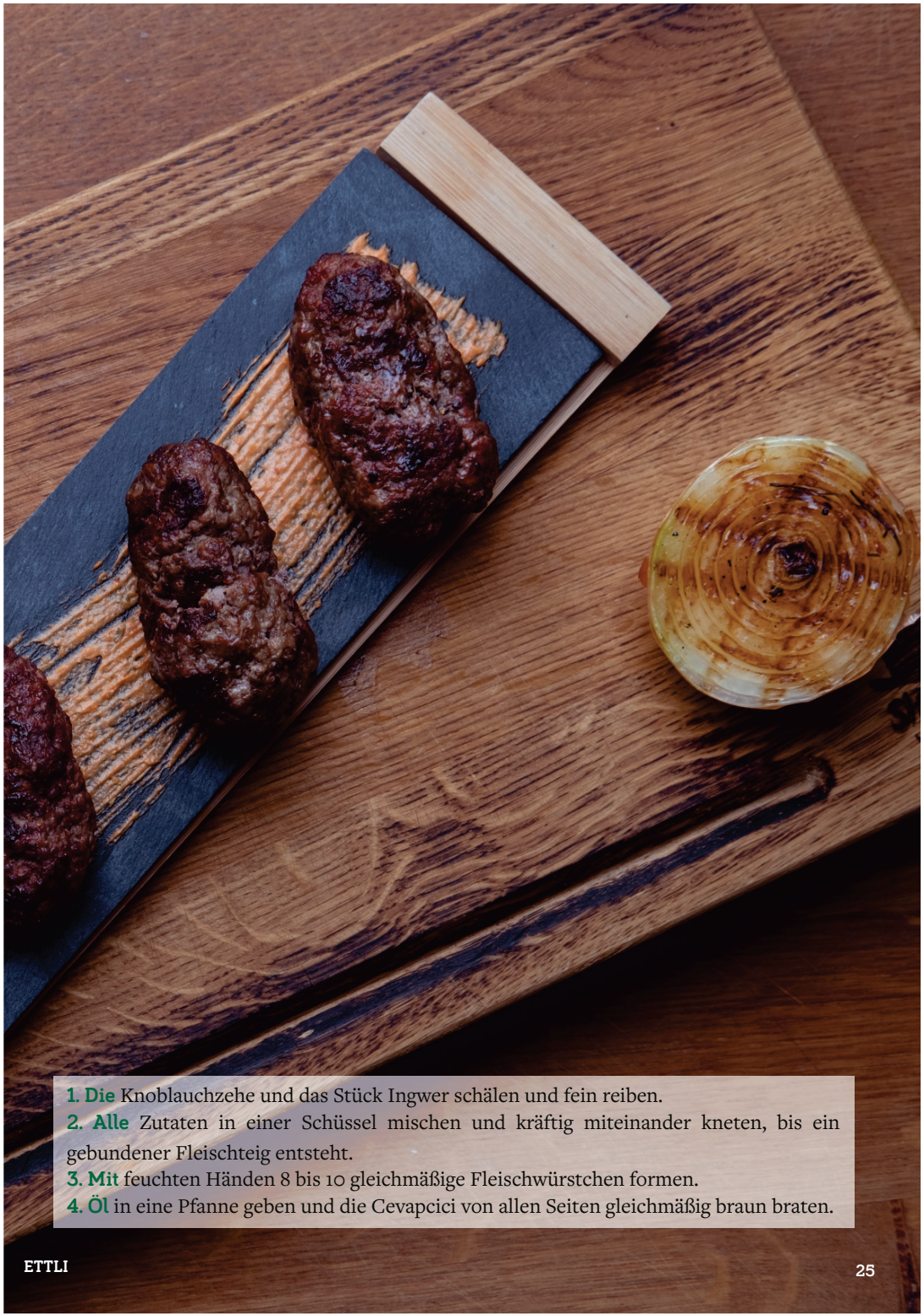
1. Die Ananas vorsichtig länglich halbieren und die Hälften aushöhlen. Das Fruchtfleisch klein würfeln.
2. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein hacken. Die Karotte schälen und in dünne Scheiben schneiden. Paprika waschen und in kleine Würfel schneiden. Zum Schluss die Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden.
3. Den Reis nach Vorgabe kochen und in eine Schüssel geben.

4. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch für circa 2 Minuten anbraten. Nun die Karotte und die Paprikawürfel zugeben und für weitere 3 Minuten braten.
5. Anschließend den gekochten Reis zusammen mit den Ananaswürfeln, dem Currypulver und der Sojasauce unterheben. Für 2 weitere Minuten anbraten.
6. Nun den Mais, die Erbsen, die Frühlingszwiebeln und die Cashewnüsse zugeben und den Reissalat mit Salz abschmecken. Den Reissalat nun in den Ananashälften servieren.
7. Wer den Geschmack von Koriander mag, kann das Ganze mit Koriander garnieren.

Cevapcici „Rösterstyle“

Zutaten für 8 Portionen | Zubereitungszeit: 10 Minuten

500 g Hackfleisch vom Rind oder Lamm
1/2 TL Räuchersalz
1 TL Zitronensaft
1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer
2 TL Roman‘s Kaffee Rub



1. **Die** Knoblauchzehe und das Stück Ingwer schälen und fein reiben.
2. **Alle** Zutaten in einer Schüssel mischen und kräftig miteinander kneten, bis ein gebundener Fleischteig entsteht.
3. **Mit** feuchten Händen 8 bis 10 gleichmäßige Fleischwürstchen formen.
4. **Öl** in eine Pfanne geben und die Cevapcici von allen Seiten gleichmäßig braun braten.

Lauwarme Limoncello-Ricottacreme mit Amarettini

Zutaten für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 30 Minuten

60 g Amarettini
250 g Ricotta
2 Eier
40 g Zucker
1 EL Speisestärke
1/2 Zitrone
4 cl Limoncello
1 TL Nasch-Engelchen
Himbeeren

1. Amarettini zerbröseln. Einen kleinen Teil der Brösel zur Seite legen und den Rest in 4 kleine, feuerfeste Formen verteilen. Am besten eignen sich Weck-Gläser, denn diese halten bis zu 200 °C stand.
2. Die Zitrone in eine Schüssel auspressen und etwas Abrieb der Zitrone hinzugeben.

3. Ricotta, Eier, Zucker, Stärke, Limoncello und Nasch-Engelchen hinzugeben und mit einem Rührgerät zu einer glatten Masse verrühren.
4. In die Formen zu den Amarettini-Brösel füllen und bei indirekter Hitze auf dem geschlossenen Grill für 20 Minuten garen. Alternativ kann es auch im Ofen bei 160 °C Grillfunktion für 20 bis 30 Minuten gebacken werden.
5. Himbeeren auf die Creme geben und die beiseitegelegten Amarettini-Brösel auf die Formen verstreuen. Am besten noch warm servieren!

Eiskaffee in der Genießer-Variante

Zutaten für 1 Glas | Zubereitungszeit: 5 Minuten, kalt stellen: 30 Minuten

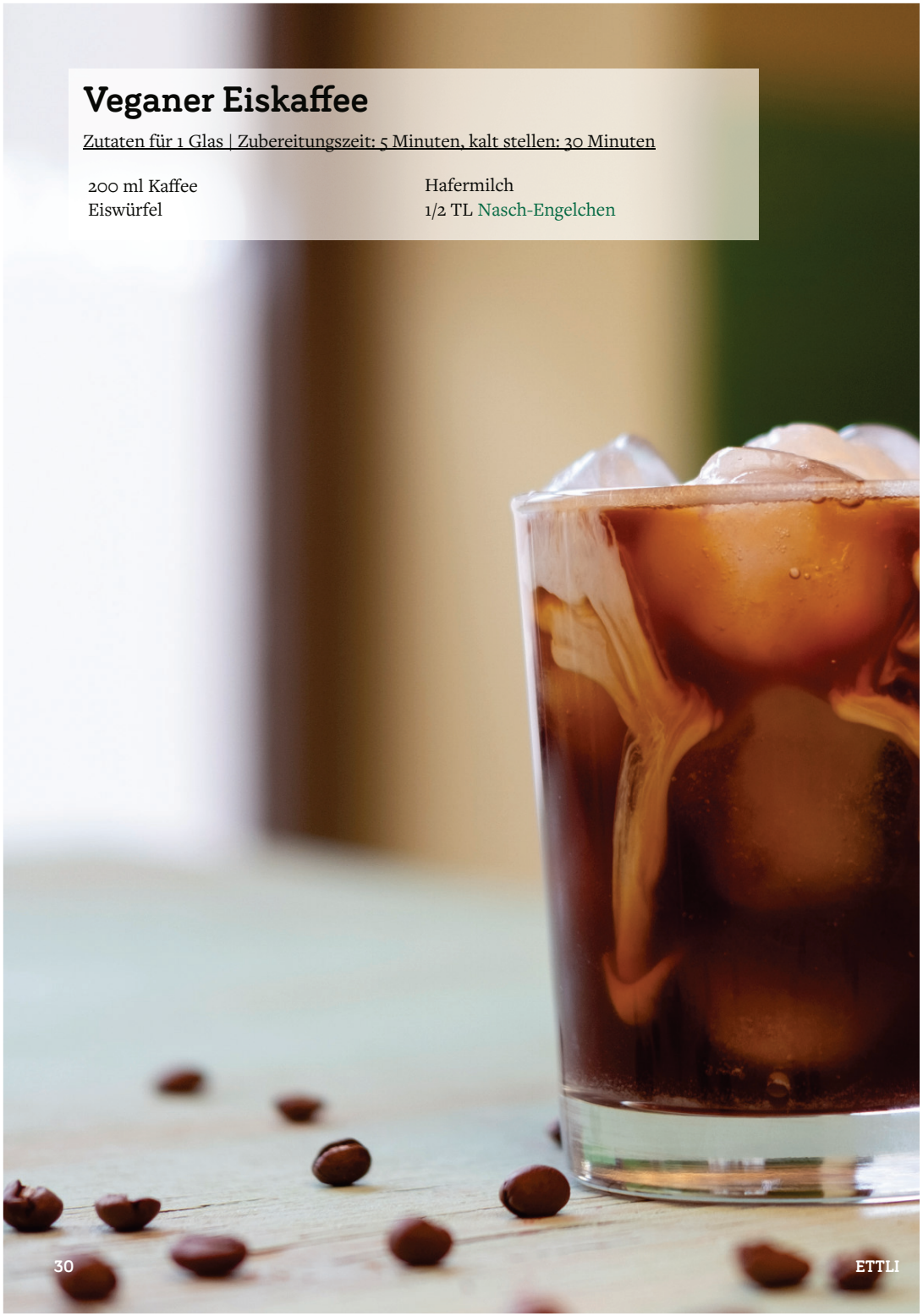
200 ml Kaffee
1 Kugel Vanilleeis
40 g Sahne
1/2 TL Nasch-Engelchen

1. 200 ml Kaffee wie gewohnt zubereiten und für 30 Minuten kaltstellen.
2. Kurz vor dem Verzehr 40 g Sahne mit 1/2 TL Nasch-Engelchen aufschlagen.
3. Eine Kugel Vanilleeis in ein Glas geben und mit dem kaltgestellten Kaffee aufgießen. Anschließend mit der Sahne garnieren.

Veganer Eiskaffee

Zutaten für 1 Glas | Zubereitungszeit: 5 Minuten, kalt stellen: 30 Minuten

200 ml Kaffee
Eiswürfel
Hafermilch
1/2 TL Nasch-Engelchen



1. 200 ml Kaffee wie gewohnt zubereiten und mit 1/2 TL Nasch-Engelchen süßen. Anschließend für 30 Minuten kaltstellen.
2. Eiswürfel in ein Glas geben. Kaffee hinzugießen und mit Hafermilch verdünnen. Wer möchte, kann die Milch auch etwas aufschäumen.

Brandneu!
Grillbox „Die glorreichen 7" 2.0

Genussbox für gemütliche Grillabende
mit 5 Gewürzen und zwei Flaschen Bier

Sie wollen den Grill anschmeißen und mal so richtig auftischen? Mit unserer Grillbox "Die glorreichen 7" 2.0 bekommt man unsere Top 5 Gewürze zum Grillen. Und das Tolle daran: Das Paket beinhaltet zudem zwei Flaschen Bier! Gemeinsam mit dem Fächerbräu aus Karlsruhe haben wir dieses Grillpaket zusammengestellt. Fächerbräu ist eine Karlsruher Brauerei, die als Kuckucksbrauer in badischen Brauereien die Biersorten wie Bio-Pils oder Bio-Festbier braut. Hier ist für jeden was dabei.

Unsere Grilllbox „Die glorreichen 7" 2.0 erhalten Sie online unter: www.ettli.de/shop oder per Vorbestellung in unseren Filialen in Ettlingen und Karlsruhe.

Solange der Vorrat reicht!

SUPREAM

ETTLI Kaffee GmbH | Lorenzstraße 12 | 76275 Ettlingen | 07243 - 58 99 80
kaffee@ettli.de | www.ettli.de