

Unser leckeres Outdoor Drei-Gänge-Menü – zubereitet auf dem Kuchoma Grill –

Vorspeise - Lachs auf Eichenholzplanken geräuchert

- Holzplanken eine Stunde vorher in kaltem Wasser einweichen und danach auf den Grillrost legen.
- Den Fisch 10 Minuten auf den Holzplanken im geschlossenen Grill räuchern – nicht bei voller Power, sondern mit gemäßigter Hitze. Rasch dringt das rauchige Aroma durch die Belüftungsschlitze.
- Fisch zu 80 Prozent auf der Haut braten, damit er nicht austrocknet.
- Auf einem Salatbouquet und mit einem Topping aus zerstoßenen Koriander- und Senfkörnern, Dill, Ahornsirup, Balsamico und Orangenabrieb servieren.

Tipp: Das Dressing kann zu Hause vorbereitet und bereits fertig mitgenommen werden.



Hauptspeise - Dry Aged Entrecote als Tagliata

- Fleisch vor dem Grillen leicht salzen und – nach einem Geheimitipp von Spitzenkoch Markus Sämmer – etwas braunen Zucker einmassieren, damit es kross karamellisiert.
- Grill auf die höchste Stufe vorheizen und danach je nach Dicke und Geschmack das Fleisch 2 bis 3 Minuten pro Seite grillen. Den Deckel geschlossen halten und nur zum einmaligen Wenden öffnen. Danach den Grill ausschalten und das Fleisch noch kurz bei geschlossenem Deckel ruhen lassen. In Streifen geschnitten servieren.
- Perfekt dazu schmecken Rosmarin-Kartoffeln und ein Ratatouille.

Tipp: Für die Zubereitung der Beilagen eignet sich der Tupike Zweiflamm-Kocher.



Dessert – Pfirsichhälften mit Amarettini-Füllung und Vanille-Eis

- Pfirsichhälften auf dem Grill für ca. 10 Minuten gar grillen.
- Amarettini zerstampfen, mit Honig verrühren und in die Aushöhlung der gegrillten Pfirsiche füllen.
- Mit einem kleinen Rosmarinzweig dekorieren und mit Vanille-Eis anrichten.

Tipp: Das Vanille-Eis und die Getränke können für Transport und Kochvorgang im PRIMUS Cooler oder Cooler Backpack aufbewahrt werden.

