

5. Camino Coaching Rezepte

Jakobsmuschel

Jakobsmuschel eingewickelt mit Lardo oder Pancetta und Salbeiblatt. Ananas, mariniert mit Olivenöl, Salz und Yellow-Safrangewürzmischung. Aufgespießt und 5-6 min gegrillt.



Couscous-Salat

Zwiebel, geriebener Ingwer und Kurkuma, anschwitzen in Olivenöl, Schuss Holunderblütensirup, mit Wasser oder Gemüfefond aufgießen und aufkochen. Über den vorgegarten/instant Couscous geben, dass er gerade bedeckt ist. Abdecken und ca. 10min ziehen lassen mit Gabeln/Händen lockern. Abschmecken mit Salz und Pfeffer, Limetten Abrieb und Limetten Saft und etwas Öl.

Forellen/Saibling Tartar

Forellentartar in kleine Würfel schneiden oder hacken. Dazu etwas Öl und kleiner Schluck Weißwein Essig, Salz, Pfeffer, Limettenabrieb und Limettensaft.



Frischkäse-Dip

Frischkäse, Zitronenabrieb und Zitronensaft mit Öl und Orange-Gewürzpulver zu cremiger Masse verrühren.

Entenbrust mit Tandori-Wassermelone und Süßkartoffel

Entenbrust bei 80 Grad bei 45 min und ohne vorbraten garziehen. Auf der Hautseite ohne Fett in der Pfanne oder auf dem Grill (Wellgrate-Rost, damit kein Fett in die Glut tropft) ca. 6-8 min goldbraun anbraten und auf der Fleischseite 1-2 min nachbraten, dann 2 min ziehen lassen damit sich Fleischsaft sammelt. Dann aufschneiden.



Wassermelone in schöne Stücke schneiden, mit Tandorigewürz, Öl und Salz auf dem Grill oder in der Pfanne anbraten.

Die Süßkartoffel in Alufolie für 40-45min im Ofen garen, ev. auf den Grill geben für Röstaromen, aufschneiden etwas Butter hinzufügen und Black-BBQ-Gewürz hinzugeben.

Infos zu Valentin Vögele, Gomeo-Grill und Gewürzmischungen: <https://valentin-voegele.de/catering>

