

Zutaten

- 2 Tortilla Wraps
- 150 g Frischkäse
- 150 g Cheddar, gerieben
- 1 Glas gegrillte Paprika
- Kochateliers Salz „Wunderwaffe“
- Geräuchertes Paprikapulver
- 1 Zweig Petersilie, fein geschnitten
- Chicken-Drumsticks – „Sweet & Sticky“
- 8 Hähnchenunterschenkel
- ½ Mango, geschält und püriert (alternativ fertiges Mangopüree)
- Jerk-Gewürzmischung mit den typischen Zutaten:
- Honig
- Beef Filet – „Smoky-BBQ-Rub”
- 600 g Rinderfilet - Mittelstück

Hauptgang, vom Grill

Quesadillia

Entdecke unser Rezept für köstliche Quesadillia mit Frischkäse und gegrillter Paprika. Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Frischkäse mit Kräutern verrühren, mit Salz und Paprikapulver würzen. Jeweils die Hälfte des Frischkäses auf den Wraps verstreichen. Einige abgetropfte Paprikastücke darauf verteilen. Cheddarkäse auf die Wraps streuen, danach in der Mitte zusammenklappen und leicht andrücken. Auf dem Grill bei indirekter Hitze bei 200 °C ca. 10 Minuten grillen.
2. z.B. Chiliflocken, Pfeffer, Piment, Majoran, Thymian, Ingwer, Muskatnuss, Zimt, Koriander, Kreuzkümmel, Salz
3. Fleisch großzügig mit den Gewürzen bestreuen und einreiben, danach mit Mangopüree marinieren. Am besten über Nacht ziehen lassen. Die Schenkel salzen, bei niedriger indirekter Hitze, 100 °C, ca. 30 Minuten garen. Die gegarten Hähnchenschenkel bei direkter Hitze sehr kross ringsherum bräunen. Kurz vor Ende mit Honig bepinseln.
4. Fleisch von Fett und Sehnen befreien. Das Filet mit Olivenöl und Salz marinieren. Bei starker Hitze das Filet von allen Seiten angrillen und anschließend bei indirekter, niedriger Hitze (ca.80 °C) ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 57 °C erreicht ist.
5. Das Kalbscarré mit Olivenöl und Salz marinieren. Bei starker Hitze das Fleisch von allen Seiten angrillen und anschließend bei

- Kochateliers Salz „Aufgepeppt“
- Olivenöl
- Kalbscarré – “Chimichurri-Style”
- 500 g Kalbscarré, küchenfertig
- Kochateliers Salz „Manche mögen´s heiss“
- Olivenöl
- 1 Schalotte, geschält und fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 3 g getrockneter Oregano
- 1 kleines Bund Petersilie fein gehackt
- 1 rote Chili (ohne Kerne) fein gewürfelt
- Saft von ½ Limette
- 50 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Flamm-Lachs – „Honey & Mustard”
- 1 Seite Lachs mit Haut, entgrätet, ca. 600 g
- 1 EL grober Senf
- 1-2 Limetten
- 1 EL Honig
- 1 kleines Bund Dill
- Kochateliers Salz „Frohlocken“
- 1 Fischgrillgitter

indirekter, niedriger Hitze (ca.80 °C) ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 57 °C erreicht ist.

6. Alle Zutaten gut vermengen und ziehen lassen.
7. Mit dieser Marinade das fertig gegarte Fleisch bepinseln.
8. Senf und Honig in eine Schüssel geben. Limettenschale fein abreiben, den Saft auspressen und mit dem Senf verrühren. Das Lachsfilet kräftig mit dem Salz würzen, dann mit dem Senf einreiben. Grillgitter aufklappen und das Fischfilet einspannen. Den Fisch bei hoher direkter Hitze von jeder Seite 3-4 Minuten grillen. Anschließend bei niedriger Hitze 4-5 Minuten nachziehen lassen.