

GRILLMEISTER-TIPP

Verwendet für das Rezept verschiedene Möhrensorten und -farben ... sieht auf dem Teller toll aus!

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zutaten Dressing

40 ml Aceto Balsamico Bianco, zum Beispiel von Balema
25 g süßer Senf
25 ml Ahornsirup
Salz, Pfeffer und Muskat
1 l Sonnenblumenöl
20 g Haselnüsse, gehackt
20 g Schalotten, fein gewürfelt

Zutaten Möhren- und Apfelsalat

200 g Möhren, klein
10 ml Sonnenblumenöl
1 Prise Salz aus der Mühle
1 Apfel Braeburn
1 Kresse-Schälchen

Zutaten Kräuterseitling

40 g Räucher-Chips, zum Beispiel „Weber Buchenholz“
400 g Kräuterseitlinge
20 ml Sonnenblumenöl
Salz und Cayennepfeffer

1 VORBEREITUNG Aceto Balsamico Bianco, süßen Senf, Ahornsirup, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren, bis die Gewürze gelöst sind. Sonnenblumenöl mit dem Stabmixer einarbeiten, Haselnüsse und Schalotten zum Dressing geben. Möhren waschen, putzen, halbieren, dann mit Öl und Salz marinieren. Kräuterseitlinge trocken putzen, mit wenig Öl einreiben, mit Salz und Cayenne würzen. Extrem große Pilze halbieren oder in dicke Scheiben schneiden.

2 GRILLEN Die Holzchips mindestens 30 Minuten in Wasser einweichen, den Holzkohle-Grill für indirektes Grillen mit 140-160°C vorbereiten. Den Grillrost reinigen und einölen. Die Möhren auf die direkte Zone des Grills legen und ca. 7-8 Minuten pro Seite mit geschlossenem Deckel grillen. Sobald die Möhren bissfest sind und kräftige Röstaromen haben, vom Rost nehmen, mit einem Teil des Dressings beträufeln und ziehen lassen. Jetzt die Pilze auf der indirekten Zone des Grills verteilen, die Holzchips abtropfen und auf der Glut verteilen. Deckel schließen und die Lüftungsklappen im Deckel zu $\frac{3}{4}$ schließen, Zuluft-Klappen im Kessel ganz öffnen. Pilze 15-20 Minuten räuchern

lassen. Falls ein intensives Raucharoma gewünscht ist, mehr Holzchips nehmen und länger räuchern.

3 ANRICHTEN Die gegrillten Möhren und die geräucherten Kräuterseitlinge auf Teller oder Platte für das Auge gefällig anrichten. Den Apfel in Spalten schneiden, das Kerngehäuse heraus schneiden, auch anrichten und mit der Kresse garnieren. Das restliche Dressing dazwischen träufeln.

4 GRILLMETHODE Indirekt bei 140-160°C
Gar-/Räucherzeit: Möhren 14-16 Minuten,
Pilze 15-30 Minuten

GEGRILLTE MÖHREN, KRÄUTERSEITLINGE

AUS DEM BUCHENHOLZRAUCH MIT APFEL & DRESSING MIT AHORNSIRUP

