

FORUM-CULINAIRE

Gerhard Volk KOCHSCHULE
GRILLSCHULE



No ratings yet

© Forum-Culinaire, Gerhard Volk

Gericht: Grill Land & Region: Deutschland Portionen: 4 Personen

Autor: Gerhard Volk

Zutaten

Crunch

- 10 g Butter lauwarm
- 6 Stück Löffelbiskuit Stk. à 5 Gramm Senf aus Dijon

Zutaten

- 250 g Erdbeeren
- 2 Stück Bananen
- 30 g Honig
- 20 g Rum Wood Stork Bimmerle

Gratin Masse:

- 2 Stück Ei St. "L"
- 20 g Zucker
- 1 g Tonkabohnen, gemahlen
- 200 g Sahne 33%

Anleitungen

In der Küche

1. Eine passende Gusspfanne oder Auflaufform ausbuttern, Löffelbiskuits grob zerbröseln, in der Form verteilen.
2. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen, je nach Grösse halbieren oder vierteln.
3. Bananen schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Bananen und Erdbeeren mit Honig und Wood Stork Rum marinieren, dann auf den Bröseln verteilen.
5. Die Eier in Eigelb und Eiweiss trennen und dann zuerst das Eiweiss steif schlagen.
6. Anschließend die Tonkabohne in die Sahne reiben, Zucker beifügen, halbsteif aufschlagen und die Eigelbe untermischen.
7. Jetzt das Eiweiß darunterheben und die Masse auf den Früchten verteilen.

Am Grill

1. Grill für DIREKTES GRILLEN bei 220-240°C mit Hitzeschild vorbereiten.
2. Das Gratin auf das Hitzeschild stellen, bei geschlossenem Deckel ca. 8-10 Minuten golden braun grillen.

Notizen

Gerhard's Tipp

Dazu passt auch eine Kugel Vanille oder Erdbeereis.

Vorbereitungs-Zeit:

10 - 15 Minuten

Grillmethode

DIREKT bei 220-240°C und Hitzeschild

Garzeit:

Zwiebeln 8-10 Minuten