

Garys Barbecue

Für circa 4-5 Personen

Zutaten gefüllte Champignons

- 14 große Champignons
- 300 ml Crème fraîche
- 150 g Schafskäse
- 75 g gehackte Pecannüsse
- 1 EL Kräuter der Provence
- 4 zerdrückte Champignonstiele

Zubereitung gefüllte Champignons

Die Champignons putzen, die Stiele entfernen, zerdrücken und mit allen anderen Zutaten in einer Schüssel verrühren. Dann die Champignons mit der Füllung füllen. Bei 230°C auf die oberste Schiene des Grills legen, den Deckel schließen und etwa 20 Minuten lang grillen.

Tipp: Die gefüllten Champignons können auch im normalen Ofen gemacht werden.

Zutaten für Lachs

- Grillbrett aus Zedernholz
- 1 kg frisches Lachsfilet (mit Haut)
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Handvoll frischen, gehackten Dill
- 1 kleine gehackte Zwiebel
- Salz und Pfeffer

Zubereitung Lachs

Das Holzbrett für 2-3 Stunden in Wasser legen.

Öl, Zitronensaft, Dill, Zwiebeln, Salz und Pfeffer in einem Mixer mischen. Lachs mit der Haut nach unten auf das Holzbrett legen.

Die Soße über den Lachs gießen und gleichmäßig verteilen. Bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel im Grill bei 230°C für 20 Minuten garwerden lassen. Danach direkt servieren.

Zutaten für Caveman T-Bones

- 5 cm dicke T-Bone Steaks
(je Gästeanzahl)
- frisch gemahlener Pfeffer
- grobes Meersalz

Zubereitung Caveman T-Bones

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und für 1-2 Stunden ziehen bei Raumtemperatur lassen. Asche von den Kohlen abklopfen und die Steaks direkt auf die Kohlen legen und etwa 4 Minuten auf jeder Seite grillen, wenn sie medium sein sollen. Beim Wenden jeweils die Kohle abklopfen. Dann vom Grillen holen und die Soße vorbereiten.

Zutaten Hellfire Sauce für 4 Personen

- 180 ml Olivenöl
- 10-15 geschnittene Jalapeños
- 10 mittelgroße Knoblauchzehen,
geschnitten
- kleingehackte Petersilie oder Koriander
(je nach Belieben)

Zubereitung Hellfire Sauce

Eine gusseiserne Pfanne auf die heißen Kohlen setzen und Olivenöl hineingeben. Wenn das Öl heiß ist, die restlichen Zutaten in die Pfanne geben und anbraten lassen bis der Knoblauch braun wird. Dann die Pfanne von den Kohlen nehmen. Vorsicht: Sehr heiß! Die Soße dann über das Steak gießen und sofort servieren.

Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit!