

LAFER

REZEPTE

Geflügelspieße auf Zitronengras mit gegrilltem Obstsalat

Zutaten für 4 Personen

Für die Spiesse:

1 Schalotte	Den Grill für direkte/indirekte mittlere
2 junge	Hitze vorbereiten.
Knoblauchzehen	Für die Spiesse Schalotte, Knoblauch und
50 g Ingwer	Ingwer schälen
1 rote Chilischote	und fein würfeln. Die Chili halbieren und
200 g	entkernen, waschen und ebenfalls würfeln.
Geflügelhackfleisch	Alle Zutaten für die Geflügelmasse
½ Brötchen	mischen und mit Salz und Chili würzen.
(gewürfelt und	Mit angefeuchteten Händen aus der Masse 4
in Milch	Röllchen formen und jeweils vorsichtig um
eingeweicht)	1 Zitronengrasstiel
1-2 EL Sojasauce	drücken.
1 Ei	Den Grillrost fetten und die Spiesse mit
1 Msp. fruchtiges	geschlossenem
Currypulver	Deckel bei indirekter Hitze (160-180 °C)
2 EL Semmelbrösel	6-8 Minuten grillen.
feines Salz	Die Hitze erhöhen und auf direkte Hitze
Chili aus der Mühle	wechseln. Den Rost erneut fetten und die
4	Spiesse mit geschlossenem Deckel bei
Zitronengrasstiele	direkter Hitze (ca. 200 °C) in 6-8
Pflanzenöl für den	Minuten rundum grillen.
Grillrost	

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA Nr. 20561 · Sitz Guldental ·

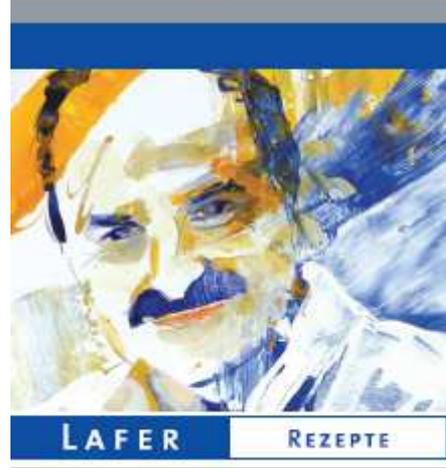
Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR



Für den Obstsalat:

1 Baby-Ananas
1 Mango
2 Pfirsiche
½ kleine
Wassermelone
(800 g-1 kg, ohne
Kerne)
abgeriebene Schale
und Saft von
2 unbehandelten
Limetten
1 EL brauner Zucker
50 g feiner Rucola

Für den Salat Ananas schälen und halbieren, entstrunken und in Scheiben schneiden. Die Mango schälen und in Streifen vom Kern schneiden. Die Pfirsiche waschen, halbieren und entkernen. Die Melone ggf. schälen und in Scheiben schneiden. Limettenschale und -saft mit Zucker verrühren und das Obst damit bestreichen. Den Grillrost fetten und das Obst offen bei direkter Hitze grillen, bis ein Muster entsteht.

Für die Vinaigrette:

50 g Ingwer
1-2 Schalotten
1 rote Chilischote
2 EL geröstete
Erdnüsse
2-3 EL Erdnussöl
1-2 EL weißer
Balsamico
feines Salz
Chili aus der Mühle

Vom Grill nehmen und mundgerecht würfeln. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schütteln.

Für die Vinaigrette Ingwer und Schalotten schälen und würfeln. Chili halbieren und entkernen, waschen und würfeln. Ingwer, Schalotten, Chiliwürfel, Nüsse, Öl und Essig verrühren, mit Salz und Chili würzen. Vinaigrette mit Rucola und gegrilltem Obst mischen.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA Nr. 20561 · Sitz Guldental ·

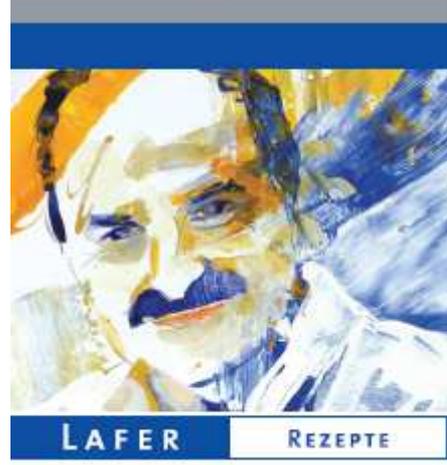
Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR



Die Geflügelspieße dazu reichen.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA Nr. 20561 · Sitz Guldental ·

Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

A handwritten signature in blue ink that reads 'Johann Lafer'. The signature is written in a cursive style and is enclosed within a blue oval shape.

LAFER TABLED'OR