

Patrick Rosenthal

# GENIALE Grillspieße

90 Rezept-  
und Buffetideen  
von klassisch  
bis exotisch

riva

© 2020 des Titels »Geniale Grillspieße« von Patrick Rosenthal (ISBN 978-3-7423-1263-1) by riva Verlag,  
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)

# Geniale Grillspieße

Das Grillen hat bei mir eine lange Tradition. Denn zu Hause haben wir eigentlich schon immer gern gegrillt. Nur sind mir Bratwurst und Co. schnell langweilig geworden. Und gekaufte marinierte Grillspieße kamen für mich nie infrage, weil ich da nicht erkennen konnte, wie das Fleisch unter der Marinade aussah. Da half nur eines: selbst machen.

Wenn Besuch kam, haben wir einfach viele kleine Schüsseln mit vorher selbst eingelegtem Fleisch und weiteren Zutaten wie Obst, Gemüse, Dips etc. auf den Tisch gestellt. So konnte sich jeder seinen Lieblings-Grillspieß kreieren und das essen, worauf er Lust hatte.

Manchmal kamen die erstaunlichsten Kombinationen dabei heraus, wenn noch jeder seine Reste vom Vortag mitgebracht hat und dann auf einmal gekochte Kartoffeln, Falafeln oder Blumenkohl auf den Spießen gelandet sind. Daraus ist schließlich die Idee entstanden, die nachfolgenden Themen-Bufferets zu entwickeln. Und damit es leichter fällt, alle Zutaten dafür parat zu haben, sind zu Beginn jeweils Einkaufslisten angeführt, die immer ein Themen-Bufferet umfassen. Die Zutaten pro Buffet sind jeweils für vier hungrige Personen berechnet und drei »fertige« Grillspieße werden vorgestellt, die sich

meist an traditionelle Gerichte aus der entsprechenden Region anlehnen.

Aber die Möglichkeiten zur Bestückung eines Spießes sind eigentlich nahezu unendlich. Die Zutaten lassen sich also beliebig variieren. Und was als »Bonus« noch dazu oder obendrauf kommt, bestimmst du natürlich nach eigenem Belieben. Dazu gibt es im Folgenden ebenfalls viele interessante und leckere Ideen. Also, ran an die Spieße und den Grill. Genial, oder?

## Wichtiges zum »Spieß-Grillen«

Mit unterschiedlichen Zutaten bestückte Spieße zu grillen, ist eigentlich überall auf der Welt beliebt. In Japan nennt man das Yakitori, was traditionell einen Grillspieß mit Hähnchenfleisch und Gemüse bezeichnet. Im modernen Japan wird allerdings mittlerweile auch anderes Fleisch und Fisch mit Gemüse aufgespießt, gegrillt und mit einer würzigen Soße serviert. Aus dem Türkei-Urlaub kennen wir alle Şiş Kebab, den leckeren traditionellen Grillspieß mit mariniertem Lammfleisch, Tomaten und Paprika. Und wer schon einmal ein richtiges Schaschlik gegessen hat, der ist mit Sicherheit auch Fan der russischen Variante des Spießes mit mariniertem, gegrilltem Fleisch.

Egal, für welche Variante du dich entscheidest, die Wahl des richtigen Spießes steht an erster Stelle. Ich empfehle Spieße aus Metall, Bambus oder Holz. Holzspieße sollten zwei Stunden vor dem Grillen in Wasser eingeweicht werden, damit die Enden später auf dem Rost kein Feuer fangen. Für Metall- und Holzspieße gilt gleichermaßen, dass beide vor dem Bestücken mit etwas Öl bestrichen werden müssen, damit sich später Fleisch und Co. problemlos abstreifen lassen.

Das Spannende an Grillspießen ist natürlich die Zusammensetzung, die du bei einem Buffet frei wählen kannst. Wichtig dabei

ist, dass die jeweiligen Zutaten, die aufgespießt werden sollen, möglichst gleich groß sind und eine ähnliche Garzeit benötigen. Das beste Grillergebnis bei einem Gemüse-Fleisch-Spieß erzielst du, wenn du den Grill erst einmal auf 180 °C indirekte Hitze vorheizt. Die Spieße können dann zunächst 10 Minuten indirekt garen, so wird das Gemüse schön weich. Danach kannst du die Spieße von allen Seiten über dem Feuer angrillen. So entstehen tolle Röstaromen. Willst du die Spieße nicht vorgaren und legst sie direkt auf die Flamme, wird das Fleisch zwar gar, aber das Gemüse ist dann leider schnell verbrannt.

**ACHTUNG:**  
Die Grillspieße, egal ob aus Metall  
oder Holz, werden extrem heiß.  
Daher Vorsicht beim Herunternehmen!





# *Orientalische* **AROMEN**

Die orientalische Küche ist so reich an tollen Gewürzen und Aromen, dass sie auf jeden Fall immer einen Platz auf dem Buffet haben sollte. Mit ein wenig Kreativität könnt ihr eure Spieße wunderbar vielfältig variieren. Viel Spaß beim Ausprobieren!

# Einkaufsliste

4 ½ Zitronen	1 TL Zucker
9 Tomaten	Salz
1 rote Paprikaschote	schwarzer Pfeffer
1 kleine rote Chilischote	125 g helle Tahini-Paste
1 Salatgurke	450 g getrocknete Kichererbsen
1 Zucchini	17 getrocknete Datteln (entsteint)
2 Auberginen	1 Glas kleine Maiskolben (ca. 125 g Abtropfgewicht)
6 Bund glatte Petersilie	200 g Couscous
1 Bund Minze	150 g Bulgur
1 Bund Koriander	500 g Mehl
1 Zweig Rosmarin	100 g Kichererbsenmehl (oder Weizenmehl Type 550)
1 Zweig Thymian	150 ml Gemüsebrühe
5 Frühlingszwiebeln	1 TL Honig
5 Zwiebeln	Olivenöl
10 Knoblauchzehen	Sonnenblumenöl
1 ½ TL gemahlener Kreuzkümmel	2 EL Milch
1 ½ TL Kreuzkümmelsamen	200 g saure Sahne
¼ TL Koriandersamen	200 g griechischer Joghurt
¼ TL gemahlene Kurkuma	50 g Butter
1 Prise gemahlener Schwarzkümmel	1 Ei
1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 Würfel Hefe
1 Prise Chilipulver	400 g Lammlachse
1 EL Ras el-Hanout	
2 EL weißer Sesam	
2 TL schwarzer Sesam	



# Taboulé

Taboulé ist ein typischer Salat aus der arabischen Küche.  
Bei uns im deutschen Sprachraum ist er eher bekannt als Bulgursalat.

## Zutaten

### FÜR 4 PORTIONEN

150 g Bulgur  
150 ml heiße Gemüse-  
brühe  
4 Tomaten  
1 Salatgurke  
4 Frühlingszwiebeln  
4 Bund glatte Petersilie  
1 Bund Minze  
1 Zitrone  
5 EL Olivenöl  
1 TL Honig  
Salz  
schwarzer Pfeffer

1. Bulgur in eine Schüssel geben und mit der heißen Gemüsebrühe übergießen. 30 Minuten quellen lassen.
2. Währenddessen das Gemüse waschen und putzen. Tomaten und Gurke würfeln, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
3. Petersilie und Minze waschen, trocken schütteln und grob hacken.
4. Bulgur mit den Händen durchkneten und abkühlen lassen. Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, Petersilie und Minze unterheben.
5. Zitrone auspressen. Vor dem Servieren Zitronensaft, Olivenöl und Honig mit dem Bulgursalat vermischen und Taboulé mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

# Kleine Ras-el-Hanout-Maiskolben

Ras el-Hanout ist eine Gewürzmischung, die je nach Zubereitung bis zu 25 verschiedene Gewürze enthalten kann. Anis, Ingwer, Gewürznelken, Piment, Kreuzkümmel und Rosenpaprika sind nur einige der wenigen enthaltenen Aromen. Mittlerweile gibt es Ras el-Hanout in gut sortierten Supermärkten zu kaufen.

## Zutaten

### FÜR 4 PORTIONEN

1 Glas kleine Maiskolben  
(ca. 125g Abtropfgewicht)  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Sonnenblumenöl  
1 EL Ras el-Hanout

1. Maiskolben in einem Sieb abtropfen lassen. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
2. Maiskolben in eine Schüssel geben und gut mit Sonnenblumenöl, Knoblauch und Ras el-Hanout vermengen.



# Falafel

## Zutaten

### FÜR 12 BÄLLCHEN

200 g getr. Kichererbsen  
2 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
½ Bund glatte Petersilie  
½ Zitrone  
½ Bund Koriander  
1 Prise Salz  
½ TL gem. Kreuzkümmel  
1 TL Olivenöl (optional)

1. Kichererbsen über Nacht in einer Schüssel mit reichlich Wasser einweichen. Dann durch ein Sieb abgießen und noch einmal gut spülen. Die Kichererbsen in einen Topf mit 1 ½ l frischem Wasser geben, aufkochen und bei mittlerer Hitze 1–1 ½ Stunden köcheln lassen, bis sie ganz weich sind. Abseihen und abkühlen lassen.
2. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Zitrone auspressen und den Saft auffangen.
3. Kichererbsen, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Zitronensaft in eine Küchenmaschine geben und zu einer cremigen Masse pürieren.
4. Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken. Koriander, Salz und Kreuzkümmel unter die Kichererbsenmasse rühren. Die Hände etwas anfeuchten und aus dem Teig 12 kleine Bällchen formen.
5. Falafel entweder in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von allen Seiten anbraten und abgekühlt auf dem Buffet platzieren oder noch roh auf das Buffet stellen. Die Falafel können dann auf Spieße gesteckt und gegrillt werden.

# Couscous-Bällchen

## Zutaten

### FÜR 12 BÄLLCHEN

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
¼ TL Koriandersamen  
¼ TL gem. Kurkuma  
1 Prise Chilipulver  
1 Prise gem. Kreuzkümmel  
1 Prise gem. Schwarzkümmel  
2 getr. Datteln (entsteint)  
200 g Couscous  
100 g Kichererbsenmehl  
(oder Weizenmehl  
Type 550)  
Salz  
schwarzer Pfeffer

1. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin kurz anbraten. Koriandersamen in einem Mörser zerstoßen und mit Kurkuma, Chilipulver, Kreuz- und Schwarzkümmel zu den Zwiebeln geben und kurz anschwitzen.
2. 300 ml Wasser angießen und unterrühren. Datteln würfeln und in den Topf geben. Aufkochen lassen und Couscous einrühren. Mischung einmal aufkochen lassen, dann Topf vom Herd nehmen und Couscous 10 Minuten ziehen lassen.
3. Anschließend Kichererbsenmehl einrühren, bis ein klebriger Teig entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen 12 Bällchen formen. Falls der Teig zu klebrig ist, noch etwas Kichererbsenmehl zufügen. Bällchen mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.



# Hummus

## Zutaten

### FÜR 4 PORTIONEN

250 g getr. Kichererbsen  
½ Bund glatte Petersilie  
1 Knoblauchzehe  
2 Zitronen  
1 Prise Salz  
125 g helle Tahini-Paste  
½ TL gem. Kreuzkümmel  
etwas Olivenöl

1. Kichererbsen über Nacht in einer Schüssel mit reichlich Wasser einweichen. Dann durch ein Sieb abgießen und noch mal gut spülen. Die Kichererbsen mit 1½ l frischem Wasser in einen Topf geben, aufkochen und bei mittlerer Hitze 1–1½ Stunden köcheln lassen, bis sie ganz weich sind. Abseihen und das Kochwasser dabei auffangen. Abkühlen lassen.
2. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Den Knoblauch schälen und pressen. Die Zitronen auspressen; es sollte ca. 100 ml Saft ergeben.
3. Kichererbsen in einer Küchenmaschine mit Salz, Petersilie und Knoblauch grob pürieren. Nach und nach Tahini-Paste, Kreuzkümmel und Zitronensaft zugeben, bis die Konsistenz schön cremig ist. Sollte die Konsistenz noch zu fest sein, einfach 2–3 EL Kichererbsenkochwasser zufügen. Hummus in eine Schale füllen und mit etwas Olivenöl beträufeln.



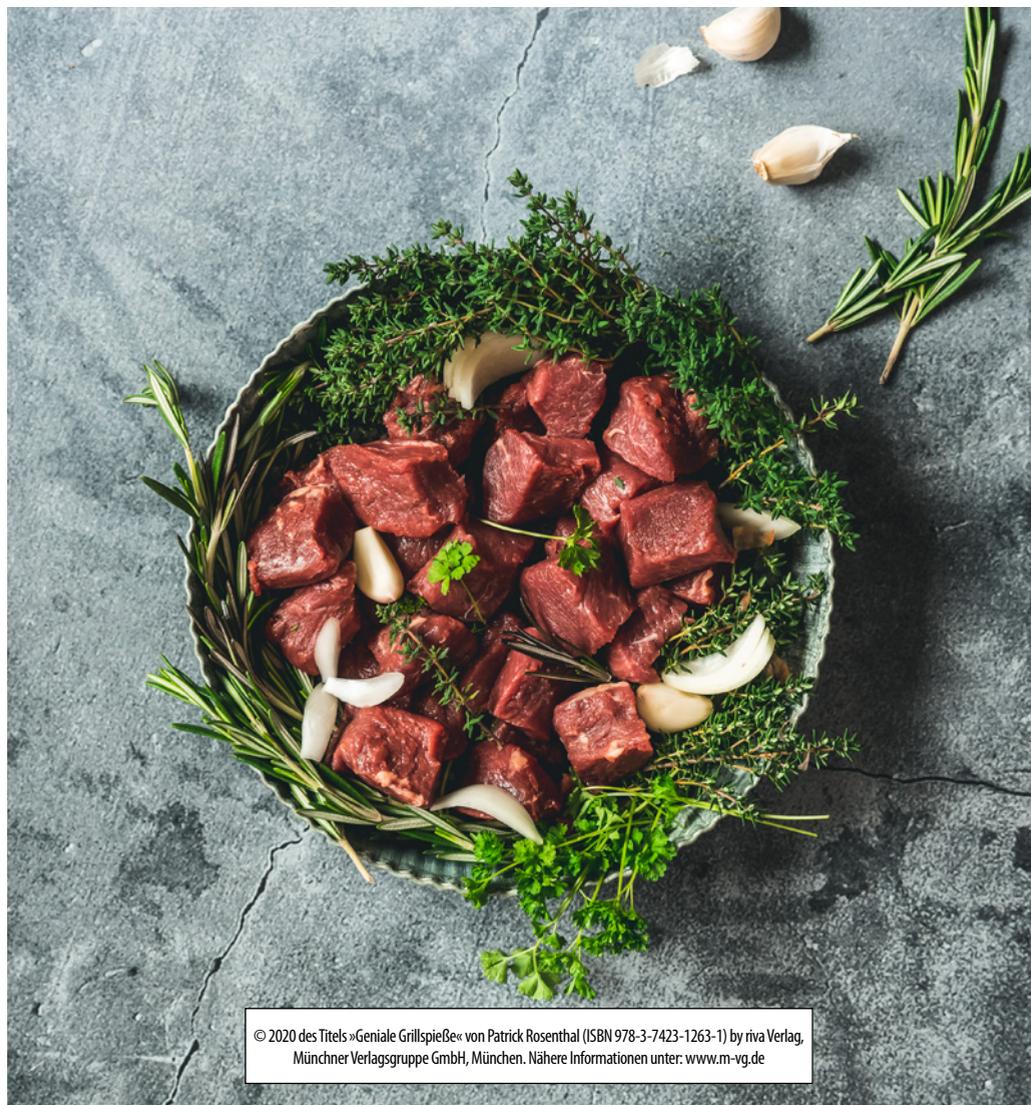
# Eingelegtes Lammfleisch

## Zutaten

FÜR 4 PORTIONEN

400 g Lammlachse  
50 g Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
½ Bund glatte Petersilie  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
3 EL Olivenöl

1. Lammlachse in etwa 3 cm große Würfel schneiden.
2. Für die Marinade Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Petersilie, Rosmarin und Thymian sehr fein hacken. Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter in einer Schüssel mit dem Olivenöl vermengen. Die Lammwürfel darin einlegen, gut mit der Marinade überziehen und mindestens 2 Stunden lang zugedeckt ruhen lassen.



# Joghurtsoße

## Zutaten

FÜR 4 PORTIONEN

200 g saure Sahne  
200 g griechischer Joghurt  
1 Frühlingszwiebel  
1 rote Paprikaschote  
Salz  
schwarzer Pfeffer

1. Saure Sahne und Joghurt in einer Schüssel glatt rühren.
2. Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Paprika waschen, putzen und klein würfeln. Beides unter die Saure-Sahne-Joghurt-Mischung rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



# Zaalouk-Salat

Zaalouk oder Zalouk bezeichnet einen marokkanischen Salat aus Auberginen und Tomaten. Er kann auch wunderbar einen Tag vor dem Verzehr zubereitet werden.

## Zutaten

### FÜR 4 PORTIONEN

2 Auberginen  
3 TL Olivenöl  
5 Tomaten  
3 Knoblauchzehen  
1 kleine rote Chilischote  
1 ½ TL Kreuzkümmel-  
samen  
1 TL edelsüßes  
Paprikapulver  
½ Bund glatte Petersilie  
½ Bund Koriander  
1 Zitrone  
Salz

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Auberginen waschen, putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit etwas Olivenöl (ca. 2 TL) beträufeln und 20 Minuten im Ofen backen. Danach herausnehmen, auf einem Teller etwas auskühlen lassen, dann Scheiben in kleine Würfel schneiden.
3. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, häuten, Kerngehäuse und Strunk entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Knoblauch schälen, Chilischote waschen und putzen und beides fein hacken. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und Kreuzkümmelsamen darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten braten. Chili und Knoblauch zugeben und ebenfalls kurz mitandünsten. Paprikapulver hinzufügen und kurz braten. Tomaten in die Pfanne geben, alles gut vermischen und 80 ml Wasser angießen. Aubergine hinzufügen und Gemüse bei niedriger Hitze zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen.
4. Petersilie und Koriander waschen, trocken schütteln und grob hacken. Zitrone auspressen.
5. Pfanne vom Herd nehmen und Gemüse grob mit einem Stampfer zerdrücken. Kräuter untermengen und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.
6. Bis zum Servieren in den Kühlschrank geben.

# Fladenbrot

## Zutaten

### FÜR 6 KLEINE FLADENBROTE

500 g Mehl + etwas für  
die Arbeitsfläche  
1 Würfel Hefe  
1 TL Zucker  
50 g weiche Butter  
1 Ei  
Salz  
2 EL Milch  
2 EL weißer Sesam

1. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken.
2. Hefe in eine Schüssel mit 250 ml lauwarmem Wasser bröseln. Den Zucker zugeben und alles verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Das Hefegemisch in die Mulde im Mehl gießen. Butter, Ei und 2 TL Salz dazugeben und alles mit dem Handrührgerät 5 Minuten lang kneten. Danach Teig mit den Händen kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 6 gleich große Kugeln formen. Teig mit einem Tuch abdecken und 40 Minuten gehen lassen.
3. Danach jedes Teigstück noch einmal kurz durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen (Ø etwa 10 cm). Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und abgedeckt weitere 10 Minuten gehen lassen.
4. Mit dem Ende eines Holzlöffels in jeden Fladen ein paar Löcher stechen. Fladen abdecken und nochmals 60 Minuten gehen lassen.
5. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Fladenbrote mit Milch bestreichen. 1 Prise Salz und den Sesam darüberstreuen und Brote im vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen.

