

# Elegante Grillvariationen



## Gefüllte Hähnchenfilets

### Rezept für 4 Personen

#### Zutaten:

4 Hähnchenbrüste, 4 kleine Spieße oder Zahnstocher

**Für die Füllung:** 1/2 Bund glatte Petersilie gehackt, 2 kleine Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl, 2 EL Orangensaft, 40 g Feta Käse, 1 EL Paniermehl, 1/2 TL Paprika edelsüß, Salz und Pfeffer

#### Zubereitung:

Die Hähnchenfilets waschen und trocken tupfen. Vorsichtig tiefe Taschen in die Filets schneiden.

**Für die Füllung:** Alle Zutaten im Mixer oder in der Küchenmaschine pürieren. Die Fleischtaschen mit der Paste füllen und mit Spießen fixieren. Salzen und pfeffern. Mit der restlichen Paste bestreichen. Abgedeckt mit Frischhaltefolie für ca. 2 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.

Auf dem Grill bei mittlerer Hitze gut durchgrillen. Mehrmals wenden.

Weitere elegante Rezepte finden Sie auf der Rückseite.



## Gegrillte Auberginenscheiben mit Parmesan

### Rezept für 4 Personen

**Zutaten:** 2 Auberginen, 8 EL Olivenöl, 50 g geriebenen Parmesan, Salz, Pfeffer, **Zutaten für das Tomatenpüree:** 3 Fleischtomaten, 1/2 EL Balsamico-Essig, 15 Basilikumblätter, Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Auberginen waschen, trocknen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und die Auberginenscheiben von beiden Seiten damit einpinseln. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und von beiden Seiten für ca. 15 Minuten grillen, bis die Scheiben weich und braun sind. So schmecken sie am Besten.

**Für das Tomatenpüree:** Die Fleischtomaten häuten, die Kerne heraus schneiden. Das Tomatenfleisch in kleine Würfel schneiden. Basilikumblätter waschen, trocknen und in dünne Streifen schneiden. Zu dem Tomatenpüree geben und mit Salz, Essig und Pfeffer abschmecken. Die gegrillten Auberginenscheiben auf einer Platte anrichten, etwas nachsalzen und mit dem Tomatenpüree bestreichen. Mit Parmesan bestreuen.



## Frühlings-Avocado-Dip

### Rezept für 4 Personen

**Zutaten:** 2 sehr reife Avocados, 2 EL Olivenöl, 2 TL Zitronensaft, 1 TL Balsamico Essig, 200 g Joghurt, 1/2 Bund glatte Petersilie, Salz und ein wenig Pfeffer

### Zubereitung:

Avocados halbieren, schälen, den Kern entfernen und klein schneiden. Petersilie waschen, grob zerkleinern. Alle Zutaten im Mixer oder in der Küchenmaschine pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu knusprig geröstetes Bauernbrot oder Baguette servieren.



## Dorade mit Bacon & Salbei

### Rezept für 4 Personen

**Zutaten:** 4 Doraden (frisch oder tiefgekühlt, z.B. von FEMEG), 12 Scheiben Bacon, Frischer Salbei, Rosmarin, 1 unbehandelte Zitrone, Pfeffer und Salz

### Zubereitung:

Doraden von innen und außen waschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Doraden jeweils mit etwas Salbei, Rosmarin, einer Zitronenscheibe sowie einer Scheibe Bacon füllen. Eine Seite der Doraden 2 bis 3 mal leicht einschneiden und jeweils ein Salbeiblatt hineinstecken. Je 2 Baconscheiben über die Doraden geben und anschließend in einem Fischgitter knusprig grillen. Dazu schmecken hervorragend gegrillte Tomaten und etwas Baguette.