

Rezepte / Recipes

Raclette & Grill





WMF LONO Raclette
WMF LONO Raclette Grill



WMF LONO Tischgrill gerippt
WMF LONO Table Grill ribbed



WMF LONO Tischgrill flach & gerippt
WMF LONO Table Grill flat & ribbed



WMF LONO Family Grill
WMF LONO Family Grill



WMF LONO Family Grill Standfuß
WMF LONO Family Grill rack

Inhalt

Einleitung	4	Grill	20
WMF Grill Familie	6	Vegetarisch	
WMF LONO Raclette	6	Tomate - Zucchini - Feta Grillpäckchen	20
WMF LONO Tischgrill gerippt	6	Fisch	
WMF LONO Tischgrill flach & gerippt	6	Gegrillte Lachsfilets	22
WMF LONO Family Grill	8	Fleisch - Hähnchen	
Tipps & Tricks	8	Hähnchen mit Brotsalat	24
Raclette	10	Fleisch - Rind	
Vegetarisch		Rindersteaks mit Marinade aus Schwarzbier	26
Raclette mit Honig und Äpfeln	10	Fleisch - Schwein	
Fisch		Glasiertes Schweinefilet	28
Raclette mit Lachs und Mozzarella	12	Fleisch - Lamm	
Marinade		Gegrillte Lammlachse	30
Leckere Marinade für Raclette-Fleisch	14	Nachtisch	
Fleisch - Rind		Gegrillte Feigen mit Mascarpone-Crème	32
Rinderfilet mit Mango und Feta	16	Notizen	34
Nachtisch			
Apfel-Zimt-Pfännchen	18		

Contents

Introduction	5	Grill	21
WMF Grill Family	7	Vegetarian	
WMF LONO Raclette Grill	7	Tomato - Zucchini - Feta parcels grill	21
WMF LONO Table Grill ribbed	7	Fish	
WMF LONO Table Grill flat & ribbed	7	Grilled salmon fillets	23
WMF LONO Family Grill	9	Meat - Chicken	
Tips & tricks	9	Chicken salad with bread	25
Raclette	11	Meat - Beef	
Vegetarian		Beef steaks with marinade of black beer	27
Raclette with honey and apples	11	Meat - Pork	
Fish		Glazed pork	29
Raclette with salmon and mozzarella	13	Meat - Lamb	
Marinade		Grilled lamb salmon	31
Delicious marinade for meat-raclette	15	Dessert	
Meat - Beef		Grilled figs with mascarpone cream	33
Beef with mango and feta	17	Notes	35
Dessert			
Apple cinnamon pans	19		

Einleitung

Grillvergnügen für die ganze Familie. Ob mit Freunden oder Familie, ob in geschlossenen oder im Freien. Elektrogrills können am Tisch, auf dem Balkon oder auf der Terrasse genutzt werden. Die neue LONO Grillserie bietet Ihnen alle Möglichkeiten gemütliche und kulinarische Stunden zu verbringen. Es stehen vier WMF Grillerlebnisse zur Auswahl. Das LONO Raclette, die LONO Tischgrills und der LONO Family Grill. Flexibel zeigen sie sich auch bei der Vielfalt der Anwendungen: Fleisch, Fisch, Gemüse und selbst Desserts lassen sich mit einem Raclette oder Elektrogrill perfekt grillen. Dabei ist die Zubereitung der Speisen einfach, schnell, schonend, bekömmlich und emissionsfrei. Fett und Grillsaft werden schnell in die Auffangschale geleitet und das Grillgut bleibt bekömmlich. Bestechend durch klare Formen und hochwertigstem Cromargan®, lassen sie sich optimal in das MY WMF Cromargan® Küchenset integrieren. Grillvergnügen zu jeder Zeit.

Introduction

BBQ fun for the whole family. Whether with friends or family, indoors or out. Electric grills can be used at the table, on the balcony or on the patio. The new LONO grill range offers many opportunities to spend a few pleasant hours in great company. There are four WMF BBQ experiences to choose from: the LONO Raclette, the LONO Indoor Grills and LONO Family Grill. Their flexibility means they can be used for many different things: meat, fish, vegetables and even desserts can be perfectly grilled with a raclette or electric grill. Food is prepared simply, quickly and gently, so that it is wholesome. Even better, the barbecues don't produce emissions. Fat and juices quickly drain into the drip tray and the food stays healthy. With its clean shapes and high-quality Cromargan®, they are a perfect match for the MY WMF Cromargan® kitchen set. Barbecue fun at any time.

WMF Grill Familie

WMF LONO Raclette

- Hochwertiges Cromargan®
- 1.500 Watt Leistung
- große gerippte, anti-haft-beschichtete Wende-Grillplatte aus Aluminiumguss
- Zwei Seiten Grillplatte zum Grillen oder für zwei Crêpes
- 8 anti-haft-beschichtete und spülmaschinengeeignete Pfännchen
- 8 hochwertige und spülmaschinengeeignete Raclette-Schieber
- Abstellenebene für unbenutzte und heiße Pfännchen



WMF LONO Tischgrill gerippt

- Hochwertiges Cromargan®
- 2.000 Watt Leistung
- 1.100 cm² große gerippte, anti-haft-beschichtete Grillplatte aus Aluminiumguss
- Abnehmbare, spülmaschinengeeignete Grillplatte mit integriertem Heizelement
- LED Beleuchtete Bedienelemente mit stufenloser Temperatureinstellung
- Herausnehmbare Cromargan® Auffangschale



WMF LONO Tischgrill flach & gerippt

- Hochwertiges Cromargan®
- 2.300 Watt Leistung
- 1.100 cm² große, anti-haft-beschichtete Grillplatte aus Aluminiumguss
- Aufteilung mit 1/3 flacher und 2/3 gerippter Grillfläche
- Abnehmbare, Spülmaschinen geeignete Grillplatte mit integriertem Heizelement
- LED Beleuchtete Bedienelemente mit stufenloser Temperatureinstellung
- Herausnehmbare Cromargan® Auffangschale
- Grillzange im Lieferumfang enthalten



WMF Grill Family

WMF LONO Raclette Grill

- *High-quality Cromargan®*
- *1,500 watt power*
- *Large ribbed non-stick coated reversible grill plate in cast aluminium*
- *Two-sided grill plate for grilling or two crepes*
- *8 non-stick coated and dishwasher-safe individual pans*
- *8 high-quality and dishwasher-safe raclette scrapers*
- *Storage level for unused and hot pans*



WMF LONO Table Grill ribbed

- *High-quality Cromargan®*
- *2,000 watt power*
- *1,100 cm² large ribbed non-stick coated grill plate in cast aluminium*
- *Removable, dishwasher-safe grill plate with integrated heating element*
- *LED-lit control element with variable temperature settings*
- *Removable Cromargan® drip tray*



WMF LONO Table Grill flat & ribbed

- *High-quality Cromargan®*
- *2,300 watt power*
- *1,100 cm² large non-stick coated grill plate in cast aluminium*
- *1/3 flat and 2/3 ribbed grilling area*
- *Removable, dishwasher-safe grill plate with integrated heating element*
- *LED-lit control element with variable temperature settings*
- *Removable Cromargan® drip tray*
- *Grill frame included*



WMF Grill Familie

WMF LONO Family Grill

- Hochwertiges Cromargan®
- 2.400 Watt Leistung
- 1.400 cm² große Grillfläche
- Zwei getrennte, anti-haft-beschichtete Grillplatten aus extra dicken Aluminiumguss mit individuell einstellbarer Temperatur
- Zwei LED Beleuchtete Bedienelemente mit stufenloser Temperatureinstellung
- Abnehmbare, Spülmaschinen geeignete Grillplatten mit integriertem Hochleistungsheizelement
- Herausnehmbare Cromargan® Auffangschale
- Wind- und Spritzschutz inklusive
- Grillzange im Lieferumfang enthalten
- Outdoor Zertifizierung
- WMF LONO Family Grill Standfuß optional erhältlich



Tipps & Tricks

Mit dem LONO Raclette können auch leckere Crêpes hergestellt werden. Auf der flachen Seite des LONO Tischgrills können schonend Gemüse und Fisch zubereitet werden.

Die getrennt einstellbaren Grillplatten des LONO Familie Grills eignen sich hervorragend für Speisen mit unterschiedlichen Garpunkten. Achten Sie stets auf einen sicheren und festen Stand der Geräte.

WMF Grill Family

WMF LONO Family Grill

- High-quality Cromargan®
- 2,400 watt power
- 1,400 cm² large grilling area
- Two separate non-stick coated grill plates made of extra-thick cast aluminium with individually adjustable temperature
- Two LED-lit control elements with variable temperature settings
- Removable, dishwasher-safe grill plates with integrated high-performance heating element
- Removable Cromargan® drip tray
- Wind and splash guard included
- Grill frame included
- Certified for outdoor use
- WMF LONO Family Grill Rack available separately



Tips & tricks

The LONO Raclette can also be used to make tasty crepes. On the flat side of the LONO Table Grill, you can gently prepare vegetables and fish.

The separately adjustable grill plates of the LONO Family Grill are perfect for foods with different cooking times. Always ensure the appliance is on a secure surface.

Raclette Vegetarisch



Raclette Vegetarian

Raclette mit Honig und Äpfeln

Zutaten für 4 Portionen:

1 Stück	Unbehandelte Orange
500 ml	Wasser
2 Stück	Sternanis
1 Stück	Nelke
1 TL	Pfeffer, geschrotet
4 Stück	Äpfel
500 g	Käse
1 Bund	Lauchzwiebeln
1 EL	Butter
100 g	Walnüsse
3 EL	Honig
	Salz

Orange mit der Schale in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben mit den Gewürzen in 500 ml Wasser 5 Minuten lang kochen. Die Äpfel schälen und in acht gleich große Stücke schneiden und in dem Wasser einmal aufkochen lassen. Anschließend den Sud abkühlen lassen.

Käse in Scheiben schneiden, Lauchzwiebeln waschen, putzen und in 3 Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Lauchzwiebeln zusammen mit der Butter, einer Prise Salz 5 Min. anschwitzen.

Apfelstücke aus dem Sud entnehmen, mit Lauchzwiebeln und grob gehackten Walüssen in Portionspfännchen verteilen, mit Honig beträufeln und mit Käsescheiben belegen und im Raclette überbacken.

Raclette with honey and apples

Ingredients for 4 servings:

1	Untreated orange
500 ml	Water
2	Star anise
1	Clove
1 tsp.	Peppercorns, crushed
4	Apples
500 g	Cheese
1 bunch	Spring onions
1 tbsp.	Butter
100 g	Walnuts
3 tbsp.	Honey
	Salt

Cut the whole orange (including the peel) into thin slices. Boil the slices of orange and the spices in 500 ml water for 5 minutes. Peel the apple, cut into eight similarly sized pieces and leave to cook in the water. Leave the liquid to cool.

Cut the cheese into slices, wash the spring onions and cut into 3 cm long pieces. Sweat the spring onions with the butter and a pinch of salt for 5 minutes.

Remove the apple slices from the liquid and place them into the individual raclette pans with the spring onion and roughly chopped walnuts. Drizzle with honey, cover with a slice of cheese and bake on the raclette grill.

Raclette Fisch



Raclette mit Lachs und Mozzarella

Zutaten für 4 Portionen:

300 g	Lachs, in dünne Scheiben geschnitten
10	Cocktailtomaten, in Scheiben geschnitten
150 g	FrISChe Champignons, in Scheiben geschnitten
1 Bund	Basilikum
3 Kugeln	Mozzarella
2 EL	Olivenöl, natives
2 Zehen	Knoblauch

Basilikumblätter von Stiel zupfen und fein hacken.

Knoblauch ebenfalls fein hacken und Mozzarella-Kugeln in Würfel schneiden.

Würfel in eine Schüssel geben und mit dem Basilikum, Knoblauch und dem Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lachs in die Pfännchen geben und die Tomaten- und Champignonscheiben verteilen.

Darüber die Mozzarella-Mischung geben und im Raclette backen.

Raclette Fish



Raclette with salmon and mozzarella

Ingredients for 4 servings:

300 g	Salmon, thickly sliced
10	Cherry tomatoes, sliced
150 g	Freshly Mushrooms, sliced
1 bunch	Basil
3 balls	Mozzarella
2 tbsp.	Virgin olive oil
2 cloves	Garlic

Pluck the basil leaves from the stalk and chop finely.

Chop the garlic finely and cut the mozzarella balls into cubes.

Put the cubes into a mixing bowl and mix with the basil, garlic and olive oil. Season with salt and pepper.

Place the salmon into the pan and add slices of tomato and mushroom.

Add the mozzarella mix and bake on the raclette grill.

Raclette Marinade



Raclette Marinade

Leckere Marinade für Raclette- Fleisch

Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Bio-Schweinefleisch
1 Stück	Chinesischen Knoblauch
2 TL	Senf mittelscharf
2 Spritzer	Zitronensaft frisch gepresst
6 EL	Sonnenblumenöl
1 TL	Zuckerrübensirup
2 Stiele	Frischer Rosmarin
	Salz
	Pfeffer

Rosmarin und Knoblauch grob schneiden. Beides in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten vermengen. Fleisch in kleine Würfel schneiden und zu der Marinade geben und gut vermengen und mind. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Auf die Pfännchen verteilen und im Raclette backen.

Delicious marinade for meat- raclette

Ingredients for 4 servings:

500 g	Organic pork
1	Chinese garlic
2 tsp.	Medium mustard
2 splashes	Freshly squeezed lemon juice
6 tbsp.	Sunflower oil
1 tsp.	Molasses
2 stalks	Fresh rosemary
	Salt
	Pepper

Roughly chop the rosemary and garlic. Put into a mixing bowl with the rest of the ingredients. Cut the meat into small cubes, add to the marinade and mix well. Leave to stand in the fridge for at least 2 hours. Add to the individual raclette pans and bake on the raclette grill.



Raclette

Fleisch - Rind

Raclette

Meat - Beef



Rinderfilet mit Mango und Feta

Zutaten für 4 Portionen:

1 reife	Mango
400 g	Rinderfilet
4 EL	Öl
200 g	Cremiger Feta
1 Handvoll	Oregano
	Salz
	Pfeffer

Mango vom Stein befreien. Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden. Fleisch in dünne Scheiben schneiden.

Öl und Fleisch vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch mit der Marinade auf der Bratenplatte des Raclettes 3–4 Minuten braten.

Anschließend mit Mango und Käse in die Pfännchen schichten und im Raclette überbacken.

Nach Belieben mit Oregano garnieren.

Beef with mango and feta

Ingredients for 4 servings:

1 ripe	Mango
400 g	Fillet steak
4 tbsp.	Oil
200 g	Creamy feta
1 handful	Oregano
	Salt
	Pepper

Remove the mango stone. Cut the fruit into thin slices. Cut the meat into thin slices.

Mix the oil and meat together. Season with salt and pepper to taste.

Cook the marinated meat on the raclette plate for 3–4 minutes.

Cover with the mango and cheese in the pan and bake on the raclette grill.

Garnish with oregano as desired.

Raclette Nachtisch



Raclette Dessert

Apfel-Zimt-Pfännchen

Zutaten für 4 Portionen:

2 Stück	Äpfel
200 g	Crème double
2 Stück	Eigelb
1 TL	Zimt
1 EL	Puderzucker

Crème double mit zwei Eigelb, Zimt und Puderzucker cremig verrühren. Äpfel in dünne Spalten schneiden. Fächerförmig in die Pfännchen legen. Die cremigen Masse drüber geben und im Raclette überbacken.

Apple cinnamon pans

Ingredients for 4 servings:

2	Apples
200 g	Double cream
2	Egg yolks
1 tsp.	Cinnamon
1 tbsp.	Icing sugar

Stir the egg yolks, cinnamon and icing sugar into the cream until it reaches a creamy consistency. Cut the apple into thin slices. Lay in the individual raclette pan in a fan shape. Pour over the creamy mixture and bake on the raclette grill.



Grill Vegetarisch



Grill Vegetarian

Tomate - Zucchini - Feta Grillpäckchen

Zutaten für 4 Portionen:

2 Stück	Zucchini
4 Stück	Tomaten
2 Packungen	Feta-Käse
4 Stück	Knoblauchzehen
1 Handvoll	Frischen Basilikum
1 EL	Oliveöl
	Salz
	Pfeffer

Aus Alufolie eine Schale falten.
Die Zucchini und Tomaten in Scheiben.
Nun abwechselnd Zucchini, Tomaten und Feta-Käse überbeinander in die Alufolien Schale legen und mit Pfeffer und Salz würzen.
Den frischen Basilikum darüber geben und ein ordentlichen Schuss Olivenöl darüber geben.
Alufolie schließen und auf für ca. 10 Minuten auf den Grill legen.

Tomato - Zucchini - Feta parcels grill

Ingredients for 4 servings:

2	Courgettes
4	Tomatoes
2 packets	Feta cheese
4	Garlic cloves
1 handful	Fresh basil
1 tbsp.	Olive oil
	Salt
	Pepper

Make a bowl out of aluminium foil.
Cut the courgettes and tomatoes into slices.
Layer courgette, tomato and feta in the foil dish and season with salt and pepper.
Add fresh basil and drizzle with a good dose of olive oil.
Close the foil parcel and grill for approx. 10 minutes.

Grill Fisch



Grill Fish

Gegrillte Lachsfilets

Zutaten für 4 Portionen:

4 Stück	Lachsfilets
1 Bund	Basilikum
1 Bund	Petersilie
1 Zehe	Knoblauch
1 Spritzer	Limettensaft
	Chillisalz
	Pfeffer

Die Lachsfilets mit etwas gewürztem Olivenöl einstreichen.

Eine kleine Tasse zur Hälfte mit Olivenöl füllen. Pfeffer, Chillisalz, Basilikum, Petersilie, Limettensaft und Knoblauch nach Geschmack hinzufügen.

Die Marinade mit einem Pinsel oder per Hand einmassieren.

Die Lachsfilets auf 4-5 Grillstufe für ein paar Minuten von beiden Seiten grillen.

Grilled salmon fillets

Ingredients for 4 servings:

4	Salmon fillets
1 bunch	Basil
1 bunch	Parsley
1 clove	Garlic
1 splash	Lime juice
	Chilli salt
	Pepper

Coat the salmon fillets with seasoned olive oil.

Half-fill a small cup with olive oil. Add pepper, chilli salt, basil, parsley, lime juice and garlic to taste.

Rub the marinade into the fish with a brush or your fingers.

Grill the salmon fillets at grilling level 4-5 for a few minutes on each side.



Grill

Fleisch - Hähnchen



Hähnchen mit Brotsalat

Zutaten für 4 Portionen:

Hähnchenbrust

4 Stück Hähnchenbrustfilets
 11 EL Olivenöl
 2 Stängel Thymian
 1 Stängel Rosmarin
 1 Stück Unbehandelte Zitrone
 Salz
 Pfeffer

Brotsalat

3 Scheiben Bauernbrot
 200 g Kirschtomaten
 2 Stück Tomaten
 ½ Stück Salatgurken
 1 Stück Rote Zwiebel
 2 EL Weißer Balsamessig
 1 Handvoll Frischer Basilikum

Die Zitrone auspressen. 2 EL Zitronensaft mit 4 EL Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Thymian und Rosmarin waschen, trocken und fein hacken. Anschließend mit der Zitrone und dem Öl vermengen. Die Hähnchenbrustfilets mit der Marinade bestreichen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Zwischenzeitlich das Brot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne anrösten. Kirschtomaten vierteln und die Gurke sowie Zwiebel ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Basilikumblätter abzupfen.

Nun alle Zutaten miteinander vermengen. Die marinierten Hähnchenbrustfilets auf dem Grill ca. 15 Minuten lang von beiden Seiten grillen und alles auf dem Teller anrichten.

TIPP: Zum Auspressen der Zitronen eignet sich hervorragend die WMF STELIO Citruspresse.

Grill

Meat - Chicken



Chicken salad with bread

Ingredients for 4 servings:

Chicken breast

4 Chicken breasts
 11 tbsp. Olive oil
 2 sprigs Thyme
 1 sprig Rosemary
 1 Untreated lemon
 Salt
 Pepper

Salad with croutons

3 slices Farmhouse bread
 200 g Cherry tomatoes
 2 Tomatoes
 1/2 Cucumber
 1 Red onion
 2 tbsp. White balsamic vinegar
 1 handful Fresh basil

Squeeze the lemon. Mix 2 tbsp. lemon juice with 4 tbsp. olive oil and season with salt and pepper.

Wash, dry and finely chop the thyme and rosemary. Mix with the lemon juice and olive oil. Coat the chicken breasts with the marinade and leave to stand for about 30 minutes. In the meantime, cut the bread into small cubes and fry in a pan. Quarter the cherry tomatoes and chop the cucumber and onion into small pieces. Tear up the basil leaves. Mix all salad ingredients together. Cook the marinated chicken breasts on the grill for approx. 15 minutes per side and place everything on a plate.

TIP: The WMF STELIO Lemon Squeezer is perfect for squeezing lemons.

Grill

Fleisch - Rind



Grill

Meat - Beef

Rindersteaks mit Marinade aus Schwarzbier

Zutaten für 4 Portionen:

4	Rindersteaks
75 g	Senf
20 g	Honig
300 ml	Schwarzbier
1 Bund	Majoran, grob gezupft
	Salz
	Schwarzer Pfeffer

Senf, Honig, Schwarzbier und Majoran verrühren.

Die Rindersteaks in die Marinade legen und mindestens 10 Stunden ziehen lassen.

Die Steaks abtropfen lassen und anschließend von beiden Seiten 3-5 Minuten scharf angrillen.

Danach kurz Ruhen lassen.

Mit Salz und Pfeffer individuell würzen.

Beef steaks with marinade of black beer

Ingredients for 4 servings:

4	Beef steaks (rump)
75 g	Mustard
20 g	Honey
300 ml	Black lager
1 bunch	Marjoram, roughly torn
	Salt
	Black pepper

Mix the mustard, honey, black lager and marjoram together.

Lie the steaks in the marinade and leave to stand for at least 10 hours.

Allow the steaks to drain and then grill at a high temperature for 3-5 minutes on both sides.

Rest the steak for a moment.

Season with salt and pepper to taste.

Grill

Fleisch - Schwein



Glasiertes Schweinefilet

Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Schweinefilet
½ TL	Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 TL	Zimt
2 EL	Olivenöl
3 TL	Brauner Zucker
3 EL	BBQ Sauce
1 EL	Chilisauce
2 TL	Meersalz
1 TL	Kreuzkümmel

Meersalz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Zimt mit dem Olivenöl vermischen und das Schweinefilet mit der Marinade einreiben.

Das marinierte Schweinefilet 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Zwischenzeitlich die zweite Marinade mit dem braunen Zucker, der BBQ Sauce und der Chilisauce herstellen.

Das marinierte Schweinefleisch von allen Seiten grillen. 5 - 10 Minuten vor Ende der Grillzeit die Schweinefilets mit der zweiten Marinade bestreichen und weiter grillen.

Das Schweinefilet anschließend in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und servieren.

Grill

Meat - Pork



Glazed pork

Ingredients for 4 servings:

500 g	Pork fillet
½ tsp.	Freshly ground black pepper
1 tsp.	Cinnamon
2 tbsp.	Olive oil
3 tsp.	Brown sugar
3 tbsp.	BBQ Sauce
1 tbsp.	Chilli sauce
2 tsp.	Sea salt
1 tsp.	Cumin

Mix the sea salt, pepper, cumin and cinnamon with the olive oil and coat the pork with the marinade.

Leave the marinated pork in the fridge for 1 hour.

In the meantime, make the second marinade with the brown sugar, BBQ sauce and chilli sauce.

Grill the marinated pork on all sides. 5-10 minutes before the end of the cooking time, coat the meat with the second marinade and continue to grill.

Cut the pork fillet into 1.5 cm thick slices and serve.

Grill

Fleisch - Lamm



Grill

Meat - Lamb

Gegrillte Lammlachse

Zutaten für 4 Portionen:

4 Stück	Lammlachsen
200 ml	Olivenöl
1 El	Grobes Meersalz
1 Handvoll	Frischer Rosmarin
1 Handvoll	Frischer Basilikum
1 Handvoll	Frischer Schnittlauch
1 Handvoll	Frischer Thymian
1 Handvoll	Frische Pfefferminze

Kräuter klein schneiden, in ein Mörser geben und zerreiben. Den Esslöffel Meersalz dazu geben und weiter zerreiben. Kräuter-Salz-Mischung mit dem Olivenöl vermischen und in einen dichten Gefrierbeutel geben. Die Lammlachse in den Gefrierbeutel geben und die Marinade kräftig einmassieren und mindestens 24h im Kühlschrank ziehen lassen. Die marinierte Lammlachse 1h vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Die Lammlachse von beiden Seiten bei starker Hitze 2 Minuten grillen. Anschließend ca. 15 Minuten fertig durchgaren.

Grilled lamb salmon

Ingredients for 4 servings:

4	Lamb medallions
200 ml	Olive oil
1 tbsp.	Coarse sea salt
1 handful	Fresh rosemary
1 handful	Fresh basil
1 handful	Fresh chives
1 handful	Fresh thyme
1 handful	Fresh mint

Finely chop the herbs and grind using a pestle and mortar. Add a tablespoon of sea salt and grind again. Mix the herb-salt mixture with the olive oil and pour into a freezer bag. Add the lamb medallions to the freezer bag. Rub in the marinade and leave in the fridge for at least 24 hours. Take the marinated lamb out of the fridge 1 hour before cooking. Grill the lamb medallions at a high heat for 2 minutes on each side. Continue to cook for approx. 15 minutes.

Grill Nachtisch



Grill Dessert

Gegrillte Feigen mit Mascarpone-Crème

Zutaten für 4 Portionen:

20 Stück	Feigen
300 g	Mascarpone
100 g	Quark
2 Tassen	Kaffee (Getränk)
20 Stück	Löffelbiskuit aus Biskuit- masse
2 EL	Weizenkeimöl
1 Stück	Saft einer Orange
3 EL	Honig
	Zucker

Feigen in einer Schüssel mit Honig und Orangensaft marinieren.
Mit etwas Weizenkeimöl beträufeln auf die Spieße aufspießen und grillen.
Mascarpone mit Quark, einer Tasse Kaffee und etwas Zucker glatt rühren.
Eine Platte mit Löffelbiskuit auslegen, mit Kaffee beträufeln und die Mascarpone-Crème gleichmäßig darüber verteilen.
Zum Schluss die gegrillten Feigen darüber anrichten und nach Bedarf mit Honig beträufeln.

Grilled figs with mascarpone cream

Ingredients for 4 servings:

20	Figs
300 g	Mascarpone
100 g	Quark (curd cheese)
2 cups	Coffee
20	Sponge fingers
2 tbsp.	Wheat germ oil
1	Juice of 1 orange
3 tbsp.	Honey
	Sugar

*Marinate the figs in a bowl with the honey and orange juice.
Drizzle with wheat germ oil, place onto skewers and grill.
Mix the mascarpone with the quark, a cup of coffee and some sugar until smooth.
Line a dish with sponge fingers, drizzle with coffee and cover with an even layer of the mascarpone-cream mix.
Finally, place the grilled figs on top and drizzle with honey as desired.*



Notizen

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



WMF consumer electric GmbH

Messerschmittstrasse 4
89343 Jettingen-Scheppach
Germany

Tel +49 82 25 30 80 0
Fax +49 82 25 30 80 100

info@wmf-ce.de
www.wmf-ce.de