



KäseGrillVergnügen

Ökologische Molkereien Allgäu

"Köstliche Käse-Kreationen
für Ihre Grillparty -
das ÖMA-Team
wünscht frohes Schlemmen"

-  Zubereitungszeit
-  Wartezeit
-  Grillzeit
-  Portionen

Diese Grill-Ideen haben wir uns für Sie ausgedacht

Kräuterbutter-Baguette	2-3
Frischkäse-Dip mit Radieschen	4-5
Mozzarella-Grillsnack-Türmchen	6-7
Scamorza-Burger vom Grill	8-9
Mediterraner Grill-Feta	10-11
Feta-Creme in Zucchini	12-13
Süß-scharfer Grill-Feta	14-15
Gefüllte Champignons	16-17
Camembert im Speckmantel	18-19
Grill-Obst mit Camembert	20-21
Halloumi-Grillspieße	22-23
Gegrillte Käse-Kartoffel	24-25
Käse-Stockbrot	26-27
Pecorino-Karotten-Paste auf Kartoffel	28-29
Gegrillter Ziegen-Frischkäse auf Honig	30-31
Délicette vom Grill	32
Alternativen zu Aluminiumfolie	33



Kräuterbutter- Baguette

oder ... Frischkäse-
Baguette

Zutaten

- 125g ÖMA Allgäuer Bauernbutter
- Sauerrahm, Bioland
- 1 Bund Kräuter nach Wahl
- Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- 1 Baguette



Zubereitung

Die Allgäuer Bauernbutter etwa eine 1/2 Stunde vor Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Kräuter nach Wahl (bspw. Schnittlauch, Petersilie, Dill, Basilikum, Liebstöckel und Frühlingszwiebeln) klein hacken und mit der Butter, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Das Baguette an der Oberseite in 2 cm-Abständen zu zwei Dritteln einschneiden und die Butter in die Zwischenräume streichen. An der Seite des Grills auf den Rost legen, bis die Butter geschmolzen ist.

- ÖMA California (Frischkäse) mit gehackten Zwiebeln oder Schalotten in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Baguette oben einschneiden und Masse in die Zwischenräume einfüllen. 10-15 Minuten an die Seite des Grillrosts legen.





Frischkäse-Dip mit Radieschen

Zutaten

150g (= 1 Becher) ÖMA California Natur
oder Kräuter, Naturland (Frischkäse)
½ Bund Radieschen
1 Schale Kresse
Zitronensaft
Salz und Pfeffer



10 min.



30 min.



4 Port.

Zubereitung

Die Radieschen in kleine Stückchen schneiden, in eine Schüssel geben und salzen, ca. 1/2 Stunde warten und die entstandene Flüssigkeit abgießen. Die Radieschen anschließend mit California, Kresse, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren – fertig.

Übrigens

Passt herrlich zu Gegrilltem,
wie dem Scamorza-Burger vom
Grill (s. Rezept auf S. 8-9),
oder aufs Brot!

Mozzarella-Grillsnack-Türmchen



Zutaten

200g (= 2 Packungen) ÖMA Mozzarella, Naturland
2 kleine Zucchini
2 Tomaten
Basilikumblätter
Salz und Pfeffer
Olivenöl



Zubereitung

Zucchini der Länge nach in feine Scheiben schneiden. Auf dem Rost oder einer Grillschale mit etwas Öl ca. 5 Minuten von beiden Seiten grillen, bis sie braun werden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Ein Blatt Basilikum auf einen Zahnstocher spießen. Das Ende eines Zucchini-Streifens ebenfalls aufspießen, anschließend ein Blatt Basilikum, eine Scheibe Tomate und eine Scheibe Mozzarella aufspießen. Die Zucchini in einer Schleife über die erste Lage legen und den Vorgang wiederholen bis die Zucchini ‚ausgeht‘. Die Türmchen als Snack vor dem Grillen servieren!

• alternativ...

Alle Zutaten ungegrillt in eine kleine spanische Tapas-Schale aus glasiertem Ton für den Grill schichten, würzen und nach ca. 15 Minuten Grillzeit zum Grillgut servieren.

Zutaten

360g (= 1 Kugel) ÖMA Scamorza Affumicata,
Bio
1 Baguette
Salat nach Wahl (z.B. Romanaherz)
2 Tomaten
1 rote Zwiebel
Salz und Pfeffer
Basilikumblätter

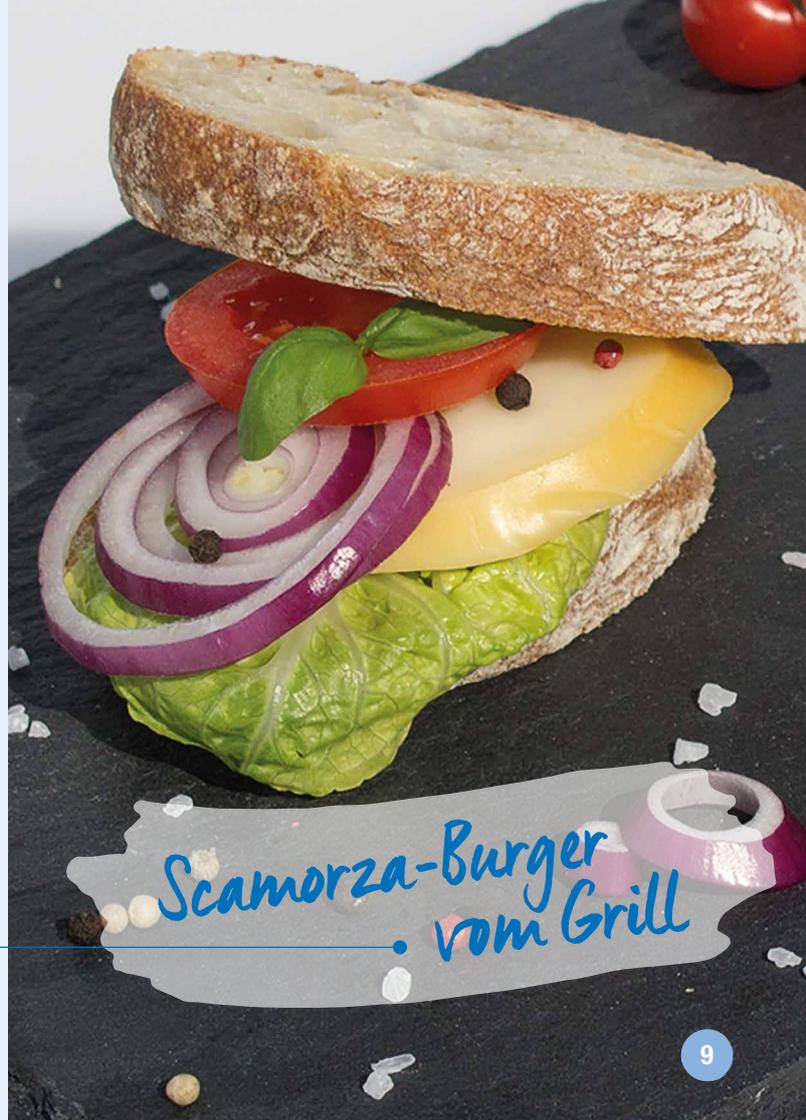


Zubereitung

Scamorza Affumicata in ca. 2 cm dicke Scheiben, das Baguette in ca. 3 cm dicke Scheiben und Tomaten sowie Zwiebel in feine Scheiben schneiden. Die Baguette-Scheiben am Rand des Grills von beiden Seiten rösten. Die Scamorza-Scheiben auf einer Grillschale oder in einer Grillpfanne von beiden Seiten grillen, bis sie leicht zu schmelzen anfangen. Nun von Tomaten und Zwiebelringen 1 bis 2 Stücke, ein Salatblatt sowie eine gegrillte Scamorza-Scheibe zwischen zwei Baguette-Scheiben schichten. Bei Bedarf mit einem Basilikumblatt belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Unbedingt noch warm genießen!

Tipps

Wer den Burger klassisch mit Mayo und Ketchup isst, dem empfehlen wir stattdessen die Barbecue Soße von Byodo oder die selbstgemachte Kräuterbutter (S. 2-3) bzw. den Radieschen-Dip (S. 4-5).



Scamorza-Burger
vom Grill



15 min.



5 min.



6 Port.

Mediterraner Grill-Feta



Zutaten

180g (= 1 Packung) ÖMA Feta
PDO Der Grieche, Bio oder
ÖMA Demetros, Demeter oder
ÖMA Feta PDO Tharros, Bio
1 Frühlingszwiebel

1 Zehe Knoblauch
je 1 Paprika rot und gelb
1 Zweig Rosmarin
Salz und Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

Beide Paprikas halbieren, Kerne entfernen und jeweils eine halbe Paprika in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln und Knoblauch fein hacken. Die ganze Paprikahälfte innen mit etwas Öl beträufeln und Feta darauf legen. Die geschnittenen Zutaten zusammen mit einem Zweig Rosmarin und Salz und Pfeffer auf dem Feta verteilen und nochmals etwas Öl darauf geben. Die andere Paprikahälfte als „Deckel“ verwenden und an den Rand des Grills legen, damit die Paprika nicht verbrennt. Rund 15 Minuten grillen. Selbstverständlich kann das „Grillgefäß“ nach dem Grillen mitgegessen werden.

Empfehlung

Alternativ eignen sich als Grillgefäße auch Grillpfännchen oder spanische Tapas-Schalen aus glasiertem Ton.





Feta-Creme in Zucchini

Zutaten

180g (= 1 Packung) ÖMA Feta
PDO Der Grieche, Bio oder
ÖMA Demetros, Demeter oder
ÖMA Feta PDO Tharros, Bio
150g (= 1 Becher) ÖMA California
Natur, Naturland (Frischkäse)
1 rote Paprika

1 große Zucchini
Salz und Pfeffer
Paprikapulver
Chilipulver



Zubereitung

Feta und Paprika sehr klein würfeln. Alles mit California vermischen und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chilipulver würzen bis der gewünschte Schärfegrad erreicht ist. Zucchini (alternativ eignet sich auch eine Aubergine) halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse aushöhlen. Die Feta-Creme in die Hälften füllen. In einem feuerfesten Grillgefäß, wie einem Grilltopf (s. S. 33), mit Deckel auf dem Rost für rund 20-30 Minuten grillen.

Die Feta-Creme schmeckt auch kalt auf Baguette, sowie zu Ge grilltem sehr gut! Für kleinere Häppchen kann die Creme auch als Füllung für gegrillte Pilze verwendet werden.

Wichtig ist...

...dass das Grillgefäß verschlossen ist, damit die Creme durch die Wärmeentwicklung leicht zu schmelzen anfängt.



20 min.



30 min.



4 Port.



15 min.



15 min.



1 Port.

Zutaten

180g (= 1 Packung) ÖMA Feta
PDO Der Grieche, Bio oder
ÖMA Demetros, Demeter oder
ÖMA Feta PDO Tharros, Bio
50g Mangoldblätter
1 kleine rote Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
½ Chili

½ Birne
Salz und Pfeffer
½ EL Schwarzkümmel
½ EL Sesam
Olivenöl
1 großes Mangoldblatt als „Grillgefäß“

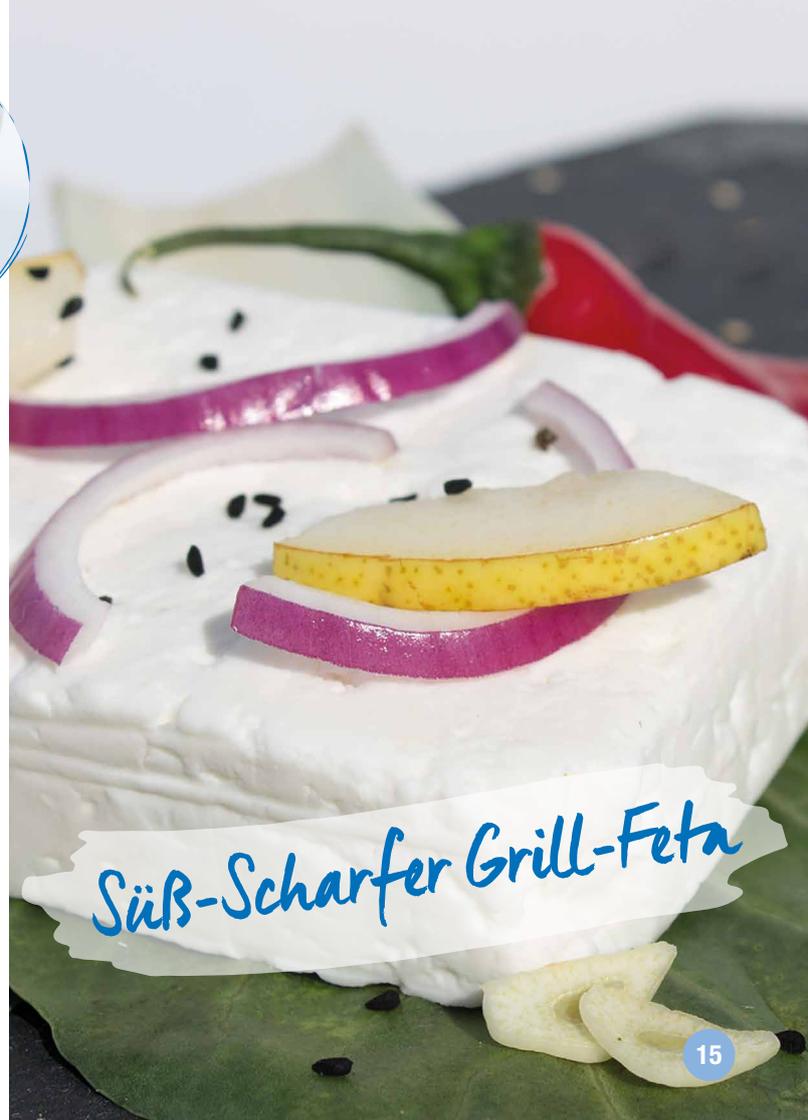


Zubereitung

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe in feine Scheiben schneiden. Die Kerne der Chili entfernen und Chili klein hacken. Die Birne vierteln, Gehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Das große Mangoldblatt auslegen und in der Mitte mit Öl beträufeln. Kleine Mangoldblätter darauf verteilen und den Feta in die Mitte legen. Die restlichen Zutaten zugeben und mit Salz, Pfeffer, Schwarzkümmel und Sesam bestreuen. Das Mangoldblatt verschließen und bei Bedarf mit einem gewässerten Zahnstocher fixieren. Rund 10-15 Minuten auf den Grill legen.

Einfach mal ausprobieren

Damit der Feta im Mangoldblatt gegrillt werden kann, ist es wichtig, dass es groß und sehr stabil ist. Sicherheitshalber beim Grillen beobachten! Selbstverständlich kann das „Grillgefäß“ nach dem Grillen mitgegessen werden. Alternativ kann Feta auch im Grillpfännchen gegrillt werden.



Süß-Scharfer Grill-Feta

Zutaten

170g (= 1 Packung)
ÖMA Gorgonzola
Dolce DOP, Bio
10 große Champignons
1 Birne



Zubereitung

Champignons säubern und den Stiel herauslösen. Die Birne schälen, das Gehäuse herauslösen, vierteln und anschließend in kleine Stücke schneiden. Nun den Gorgonzola mit den Birnen-Stücken in einer Schüssel vermischen und in die Pilze streichen. Auf einer Grillschale aus Edelstahl, Keramik oder Emaille oder auf dem Grillrost grillen. Wer einen Grill mit Deckel hat, kann diesen schließen, um mehr Hitze im Inneren der Pilze zu erzeugen.

Anschließend mit frischem Baguette genießen oder als besonderen Leckerbissen zum Grillteller anbieten.

Gefüllte Champignons

Tipp

Wagemutige können die Champignons mit einer Masse aus Birne und dem halbfesten Bio-Schnittkäse ÖMA Gorgonzola Piccante DOP füllen. Der Geschmack ist intensiver und würziger.



Zutaten

125g (= 1 Packung) ÖMA
Camembert, Bioland oder
ÖMA SaisonCambera, Bioland
6-8 Streifen Frühstücksspeck
1 Baguette

Zubereitung

Den Camembert (oder passend zur Saison den ÖMA Sommer-Cambera Paprika) komplett mit Frühstücksspeck-Streifen umwickeln und in einem Grillpfännchen oder spanischen Tapas-Schalen aus glasiertem Ton grillen. Unbedingt beim Grill stehen bleiben und den Käse gelegentlich in der Schale umdrehen, damit er von beiden Seiten knusprig werden kann. Den leicht geschmolzenen Käse anschließend mit Baguette genießen.

Alternative

Als vegetarische Alternative eignen sich auch der Länge nach geschnittene Zucchinischeiben. In das Grillpfännchen oder die Grillschale jedoch zuvor etwas Öl träufeln, damit die Zucchini nicht festklebt.



• Camembert
im Speckmantel



5 min.



15 min.



1 Port.



15 min.



10 min.



2 Port.

Grill-Obst mit Camembert

Zutaten

125g (= 1 Packung) ÖMA Camembert,
Bioland oder ÖMA SaisonCambera,
Bioland

Obst der Saison: bspw. heimische Sorten
wie Äpfel, Birnen und Pflaumen

5-6 Walnusskerne

1 EL weißer Balsamico-Essig

1 TL flüssiger Honig (oder Agavendicksaft)

Salz und Pfeffer



Zubereitung

Je nach Obstsorte das Obst in ca. 1 bis 2 cm dicke Ringe schneiden und bei Bedarf Gehäuse oder Kern entfernen. Camembert (oder passend zur Saison den ÖMA SommerCambera Paprika) in ca. ½ cm dünne Scheiben schneiden. Walnusskerne klein hacken und mit dem Essig, dem Honig und etwas Salz und Pfeffer ein Dressing zubereiten. Nun zwei Scheiben Obst mit einer Scheibe Camembert dazwischen auf dem Grillrost von beiden Seiten grillen, bis das Obst leicht karamellisiert ist und der Käse zu schmelzen anfängt. Käse-Grillobst vom Grill nehmen, mit dem Walnuss-Dressing beträufeln und warm servieren.



• Kernobst – bspw. Pflaumen – kann am besten halbiert auf der Schnittfläche gegrillt werden. Anschließend die Käsescheibe in die heißen Hälften legen und leicht erwärmen lassen. Wer den Käse geschmolzen genießen möchte, kann die Kreation – unter Wackelgefahr – nochmals ein paar Minuten auf den Grill legen. Dahinschmelzen garantiert!



15 min.



60 min.



15 min.



4 Port.

Zutaten je nach Spießgröße für jeweils ca. 4 Spieße

würzig-fruchtig

400g (= 2 Packungen) Halloumi
1 kleine Ananas
(alternativ aus der Dose)

Für die Marinade

3 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
Saft einer 1/2 Limette
1 TL flüssiger Honig
(oder Agavendicksaft)
2 EL Paprikapulver
Chiliflocken nach Belieben
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Eine Marinade aus den jeweiligen Zutaten zusammenrühren. Die Kräuter- marinade gelingt am besten im Mörser. Die Zutaten für die Grillspieße in ca. 2-3 cm große Würfel bzw. Stücke schneiden und abwechselnd aufstecken. Mit der Marinade einstreichen und rund 1 Stunde durchziehen lassen. Anschließend jede Seite mindestens 3 Minuten grillen und heiß servieren.

kräuter-frisch

400g (= 2 Packungen) Halloumi
1/2 Fenchel
1 Birne (alternativ Obst der Saison:
z.B. heimische Äpfel oder Pflaumen)
1 Paprika
1 rote Zwiebel

Für die Marinade

jeweils 1 TL Kräuter (z.B. Majoran,
Thymian, Salbei, Rosmarin)
2 EL Olivenöl
1 TL flüssiger Honig
(oder Agavendicksaft)
1 TL Frucht-Senf (z.B. Mango-
Balsamico Senf von Byodo)
2 Zehen Knoblauch
5-6 Pfefferkörner
(schwarz oder rot)
Salz

Halloumi-Grillspieße

Tipps

Der kräuter-frische Halloumi-Spieß gelingt am besten am Rand des Grills. Da dieser nicht so heiß ist, haben die Zutaten mehr Zeit zum Garen – wir empfehlen rund 20 Minuten Grillzeit.

- Der Ananas-Spieß darf auch gerne mit mehr Hitze gegrillt werden, dadurch karamellisiert die Süße des Obstes und ergibt mit der Marinade einen würzig-fruchtigen Geschmack.



Zutaten

- 200g ÖMA Allgäuer Emmentaler g.U., Bioland
- 16 Streifen Frühstücksspeck
- 8 kleine bis mittelgroße Kartoffeln
- 1 Frühlingszwiebel

Zubereitung

Kartoffeln gut waschen und in der Schale in Salzwasser kochen bis sie fast weich sind. Allgäuer Emmentaler in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln je nach Größe halbieren oder in drei Scheiben schneiden. Nun Kartoffeln und Käse abwechselnd zusammensetzen und mit zwei Scheiben Speck umwickeln. Bei Bedarf mit einem gewässerten Zahnstocher fixieren. Die Kartoffeln am Rand des Grills von allen Seiten grillen, bis der Speck rundherum gebräunt und der Käse leicht geschmolzen ist. Mit Frühlingszwiebel-Ringen bestreut – und nach Belieben mit Salz und Pfeffer gewürzt – servieren.

Gegrillte Käse-Kartoffel

Für etwas Würze...

...empfehlen wir unseren ÖMA Bauernkäse Chili in der Kartoffel zu grillen.



20 min.



60 min.



15 min.



5 Port.

Käse-Stockbrot

Zutaten

Für 5 Portionen:

250g ÖMA Allgäuer RahmKönig,

Naturland

500g Mehl

1 Würfel Hefe

1 ½ TL Salz

1 ½ TL Öl

250ml lauwarmes Wasser

Zubereitung

Allgäuer RahmKönig in kleine Würfel schneiden. Einen Teig aus Mehl, Hefe, Salz, Öl und lauwarmem Wasser in einer Schüssel zubereiten und ca. 10 Minuten kneten. Die Masse mindestens eine Stunde gehen lassen und dann die Käse-Stückchen vorsichtig einarbeiten. Lange Röllchen formen, diese um Holzstöcke wickeln und langsam nahe der Glut grillen, bis das Käse-Stockbrot knusprig braun ist.



Übrigens

Von Kindern als besonders gut befunden, wenn Käse-Stückchen am Rand blubbern, tropfen und knusprig werden – direkt gesagt – eine Riesenschweinerei machen!

Pecorino-Karotten-Paste auf Kartoffel

Wichtig ist,...

Zutaten

200g ÖMA Pecorino
Sardo DOP, Bio
150g (= 1 Becher)
ÖMA California Natur,
Naturland (Frischkäse)
4 Kartoffeln
2 kleine Karotten

2 Frühlings-
zwiebeln
½ Bund
Petersilie
Salz und
Pfeffer
Zitronensaft



Zubereitung

Kartoffeln gut waschen und in der Schale kochen bis sie fast weich sind. Karotten fein raspeln, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und Petersilie hacken. Anschließend Pecorino Sardo klein schneiden oder reiben und alle Zutaten mit California vermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Gekochte Kartoffeln halbieren und mit einem guten Esslöffel der Paste obenauf in einem feuerfesten Grillgefäß, wie einem Grilltopf (s. S. 33), mit Deckel grillen, bis die Paste leicht geschmolzen ist.



- ...dass das Grillgefäß verschlossen ist, damit die Paste durch die Wärmeentwicklung schön warm wird.



oder ... als Nachtisch?

• Wer den Ziegen-Frischkäse gerne als Nachtisch in süßer Variante servieren möchte, lässt die Kräuter weg und bestreut den in Honig ge-grillten Frischkäse mit gerösteten Pinienkernen und serviert dazu frische Früchte.

Gegrillter Ziegen-Frischkäse auf Honig

Zutaten

- 2 Scheiben (ca. 2 cm breit)
- ÖMA Ziegenrolle Blütentraum, Bioland
- Honig
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- Olivenöl



Zubereitung

Ein wenig Olivenöl sowie reichlich Honig auf dem Boden eines Grillpfännchens oder einer spanischen Tapas Schale aus glasiertem Ton verteilen. Eine ca. 2 cm dicke Scheibe der Ziegenrolle auf den Honig legen und nochmals mit Honig beträufeln/bestreichen. Anschließend je nach Geschmack mit Kräutern wie Rosmarin und Thymian bestreuen. Auf dem Rost grillen, bis der Honig auf der Unterseite des Ziegenkäses leicht karamellisiert und anschließend auf einem Baguette oder zu frischem Salat genießen.

Empfehlung

Auch in einem Weinblatt eingewickelt kann der Frischkäse mit Honig auf den Grill gelegt werden.



5 min.



10 min.



2 Port.

Délicette vom Grill

Unser Ofen-Menue vom Grill ist wohl die simpelste Form des Käse-Grillens. Puristen können die ÖMA Délicette – in einem Grilltopf mit Deckel (s. S. 33) – auf den Grill legen und nach rund 10-15 Minuten noch heiß servieren. Wer das Gericht noch etwas ‚aufpeppen‘ möchte, kann den Weichkäse an der Oberseite mit einer Feige bzw. getrockneten Feigen spicken und dann grillen. Empfehlungen können wir zudem Datteln, Cranberries oder wer es herzhaft mag, Knoblauch. Noch heiß mit frischem Baguette genießen.



Alternativen zu Aluminiumfolie

Wer Grillen möchte, greift oftmals automatisch zu Alufolie. Diese ist jedoch nicht nur in Sachen Umweltschutz eine schlechte Wahl, sondern auch gesundheitlich bedenklich. Wer dennoch nicht auf Alufolie verzichten kann, sollte zumindest zu Recycling-Folie greifen und diese so oft wie möglich wieder verwenden. Je nach Grillgut, können anstatt Alufolie verschiedene Alternativen verwendet werden:

Grillschalen aus Gusseisen, Keramik oder Emaille oder auch ein Schamottstein sind der optimale Untergrund für Grillgut, welches nicht auf den Grillrost gelegt werden kann. Viele Grill-Hersteller bieten inzwischen extra auswechselbare Platten an, welche statt oder zusätzlich zum Rost aufgelegt werden können.

Grilltopf mit Deckel – aus Gusseisen, Keramik oder Emaille, sowie die unglasierte Tajine oder der sogenannte Kartoffelteufel – eignet sich für Grillgut, welches durch den geschlossenen Deckel eine gewisse Hitze im Inneren entwickeln soll. Darin ‚Garen‘ die Gerichte bzw. Cremes, Pasten und Co. werden besser erhitzt.

Kleine Grillpfännchen oder Tapas-Schale aus glasiertem Ton werden in der spanischen Küche häufig auch auf dem Grill verwendet. Sie eignen sich für Grillgerichte, welche lediglich von unten eine Hitzeentwicklung benötigen und sind einfach im Handling. Zutaten in die Schale und ab damit auf den Grill.

Gemüse kann für das ein oder andere Gericht gleich zwei Rollen erfüllen. Bspw. eignen sich Zucchini, Aubergine und Paprika hervorragend als ‚Grill-Gefäße‘. Halbieren, aushöhlen, Zutaten einschichten und je nach Gericht die zweite Hälfte oben auf legen. Nun an der Seite des Grills garen, damit das Gemüse nicht anbrennt und abschließend einfach mitessen.

Bananen-, Wein-, Kohl- und Rhabarberblatt, welche häufig in Bioläden und Asia-Shops erhältlich sind oder im eigenen Garten geerntet werden können, sind die idealen Hilfsmittel um eingewickelt zu grillen. Grillgut in Blatt wickeln und gegebenenfalls verschüren oder mit gewässertem Zahnstocher fixieren. Diese Methode kommt der Alufolie vermutlich am nächsten.



Ökologische Molkereien Allgäu

Grill-Ideen überreicht von



94580

DE-ÖKO-006

www.oema.de