



Grillen wie im wilden Westen - BBQ Rezepte

www.cactus-jack.com

Keep it simple

Gute BBQ-Rezepte gibt es im Internet wie Sand am Meer, und auch nach guten BBQ-Kochbüchern muss man nicht lange suchen. Ob man nun die Basics erlernen will, oder sein Wissen vertiefen möchte, für beinahe alles gibt es bereits die notwendige Fachliteratur, oder einen vielversprechenden Blog. Was jedoch in den meisten Anleitungen und Rezepten nicht steht, sind Angaben zu der Position der Lüftungsklappen, geeignete Holzsorten, der beste Ort in der Garkammer und weitere Infos, die für einen Erfolg auf dem Smoker entscheidend sind. Mit unserer Rezeptsammlung geben wir dem BBQ-Rookie einen kleinen Ratgeber mit auf dem Weg, um bereits bei den ersten Versuchen mit dem Cactus Jack Erfolg zu haben. Die Rezepte sind einfach gehalten: Keine aufwendigen Saucen, keine ewig langen Vorbereitungszeiten und nicht hunderte von Zutaten.

Viel Spass mit dem Jack!



Schwierigkeitsgrad Temperaturkontrolle

Der Schwierigkeitsgrad zeigt an, wie empfindlich das Grillgut auf Temperaturschwankungen reagiert.



Diese Rezepte sind für die ersten BBQ-Versuche geeignet.



An diese Rezepte sollte man sich erst wagen, wenn man die Temperaturkontrolle bereits einigermaßen beherrscht.



Inhalt

Fleisch

Spare Ribs	4
Rostbeef	6
Tomahawk & T-Bone Steak	8
Prime Rib	10
Pulled Pork	12

Fisch

Lachs unplugged	14
Lachs geräuchert	16
Jakobsmuscheln	17

Beilagen / Käse / Vegetarisch

Maisauflauf	18
Raclette	20
Feta	21

Süßes

Gebackene Bananen	22
Gebackene Ananas	24
Schoggi Töpfli	26



Die drei S

Mit Süß, Sauer und Salzig liegt man eigentlich nie verkehrt. Speisen die zugleich eine gewisse Süße und Salzigkeit aufweisen, schmecken selten eintönig und fade, sie bekommen Tiefe. Die Säure nimmt man oft gar nicht wahr, aber sie verstärkt das Geschmackserlebnis.

Bei der Chilli-Apfel Marinade hat man alles: Die Süße des Apfels, die Salzigkeit der Sojasauce und die Säure des Apfelessigs. Hinzu kommt noch der kräftige Bums der Chili, die dem Ganzen den nötigen Pepp verleiht.

Chili's

Chili's können, je nach Sorte, von ganz mild bis zu "ich brauche den Feuerlöscher" jeden Schärfegrad aufweisen. Beim Testen gilt: weniger ist mehr. Zu viel Schärfe kann ein Gericht ungenießbar machen und die Schärfe kann sich durch Hitze noch intensivieren. Tasten Sie sich also lieber vorsichtig an den gewünschten Schärfegrad heran.

Das Schärfste sind die Kerne. Im Zweifelsfall schaben Sie die Chilischote aus und lassen die Kerne weg.

Seien Sie kreativ

Es muss nicht zwingend die Chili-Apfel Marinade sein. Experimentieren Sie herum. Geeignete Zutaten für Marinaden sind: Essig, Wein, Zitronensaft, Bier, Schnaps, Senf, Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Honig, Frucht- und Gemüsesäfte, Cola, Sojasauce usw. Oder probieren Sie einen trockenen Rub mit Ihren Lieblingsgewürzen.

Spare Ribs mit Chili-Apfel Marinade

Vorbereitungszeit: 20 - 30 Minuten*
Marinieren: Über Nacht
Smoker einheizen auf 120 °C
Zeit im Smoker: 6 - 8 Stunden
Für 4 Personen



Zutaten

Für die Spare Ribs

4 Spare Ribs (Schweinsbrustspitz-
Rippchen am Stück, je ca. 300 g)

Für die Marinade

2 Knoblauchzehen, gehackt
1 kleines Stück Ingwer, gerieben
100 g Honig
50 ml Sojasauce
250 ml Apfelsaft
50 ml Apfelessig
ca. 1 Prise - 1 TL Chilipulver
oder etwas frische Chilischote

Vorbereitung (Am Vortag)

Die Spare Ribs sollten am besten frisch sein.
Aufgetaute Ware wird in der Regel trocken.

Die Knochenhaut (das ist die feine
durchsichtige Haut auf der Rückseite der
Knochen) muss unbedingt abgezogen
werden. Diese Haut wird nie zart oder weich,
egal wie lange man sie kocht.

Reduzieren Sie den Apfelsaft auf ca. 50
ml indem sie ihn einkochen. Wenn der
Pfannenboden nur noch knapp mit Saft
bedeckt ist, dann ist genügend Flüssigkeit
verdampft. Lassen Sie die Reduktion
auskühlen.

Mischen Sie nun alle Zutaten für die Marinade
und streichen Sie die Rippchen grosszügig
damit ein. Die marinierten Spare Ribs
zugedeckt in den Kühlschrank stellen und
über Nacht ziehen lassen.

**Je nachdem ob die Knochenhaut bereits vom Metzger
entfernt wurde, oder ob Sie diese selbst abziehen müssen.*

Zubereitung

Den Cactus Jack auf 120 °C vorheizen. Bei
der Holzsorte kann hier ruhig ein wenig
experimentiert werden, zu den Spare Ribs
passt fast alles. Besonders zu empfehlen ist
Buchenholz. Die Klappen sollten nach dem
Anfeuern alle geöffnet werden.

Die Spare Ribs mit der Knochenseite nach
unten auf den Grillrost legen. Vorzugsweise in
die Mitte der Hauptkammer (nicht zu nah bei
der Feuerbox).

Zwischendurch mit der restlichen Marinade
bepinseln (ca. 1 x pro Stunde). Dies sollte
möglichst zügig gemacht werden, damit nicht
zu viel Hitze entweicht.

Die Spare Ribs sollten nach 1-2 Stunden
immer noch relativ blass aussehen, dann ist
die Temperatur nicht zu hoch.

Nach 6 – 8 Stunden sollten sich die Rippchen
ganz leicht (ohne Messer) vom Knochen lösen
lassen und sind genussbereit.



***Tipp**

Normalerweise rechnet man bei einem Hauptgang mit ca. 200 -300 Gramm Fleisch pro Person. Das Roastbeef wird aber besser, wenn es nicht zu klein ist. Wir empfehlen ein Stück mit mindestens 4 Kilogramm Gewicht zu nehmen.

Keine Sorge wegen der Fleischmenge. Das Roastbeef schmeckt kalt aufgeschnitten einfach fantastisch und ist gekühlt problemlos 1-2 Tage haltbar.

Roastbeef-Sandwich

Zutaten

- 1 Baguette
- Ein paar knackige Salatblätter
- Essiggurken in Scheiben
- Remoulade
- Dünn aufgeschnittenes Roastbeef

Das Baguette halbieren und die Schnittfläche in der Pfanne knusprig anbraten. Mit Remoulade bestreichen, mit allen anderen Zutaten belegen und genießen.

Remoulade

Zum Sandwich passt eine selbstgemachte Remoulade. Die ist unglaublich einfach: Mayonnaise mit Crème fraîche, Senf, etwas Essiggurkensud und kleingeschnittenen Eiern vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig.

Rostbeef – der Klassiker

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Smoker einheizen auf 120 °C
Zeit im Smoker: 4 - 6 Stunden
(je nach Gewicht 1kg = ca. 1 h)
Kerntemperatur: 54 - 60 °C
Für 8 -10 Personen*



Zutaten

Für das Rostbeef
4 - 6 kg Rostbeef
Gewürze nach Wahl
(Z.B. Rosmarin, Pfeffer, Knoblauch)
Grobkörniges Salz

Vorbereitung

Das Rostbeef rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit es nicht zu kalt ist. Mindestens eine Stunde bevor es auf den Grill kommt. Mit Haushaltspapier trocken tupfen und großzügig würzen (nicht Salzen). Die Fettauflage (die Fettschicht drum herum) nicht entfernen.

Zubereitung

Das Roast Beef keinesfalls anbraten, sondern einfach in die auf 120 Grad aufgeheizte Hauptgarkammer legen. Pro Kilogramm Gewicht sollte das Fleisch 60 Minuten im Cactus Jack verweilen. Die Regulierungsklappen bei der Feuerbox und beim Rauchkamin sollten ganz offen sein. Buchenholz eignet sich hier besonders gut.

Wichtig ist die strikte Einhaltung der Temperatur. Das Roast Beef ist eine kleine Diva und verzeiht Ausrutscher nur schlecht. Öffnen Sie die Hauptkammer am besten erst wieder, wenn die Kerntemperatur erreicht ist.

Wenn das Roast Beef für lange Zeit keine Farbe annimmt, dann ist das ganz normal. Die schöne Patina erhält es erst kurz bevor es ganz fertig ist.

Vor dem Aufschneiden kurz ruhen lassen.

Das Salz wird erst unmittelbar vor dem Essen darüber gestreut.



T-Bone & Tomahawk Steak

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Smoker einheizen auf 140 °C
Zeit im Smoker: 5 - 15 Minuten
Kerntemperatur: ca. 55 °C
(je nach gewünschter Garstufe)
Für 3-4 Personen



Zutaten

1-2 Stück T-Bone oder
1 Stück Tomahawk Steak
Gewürze nach Wahl
(Z.B. Rosmarin, Paprika)
Grobkörniges Salz

T-Bone: 500 - 800 Gramm pro
Stück, manchmal bis zu 1.5 Kg
(inkl. Knochen).

Tomahawk: 1.1 - 1.3 Kg pro Stück
(inkl. Knochen).

Man sollte mit ca. 500-600
Gramm pro Person rechnen.

Beim T-Bone Steak und
auch beim Tomahawk ist
Bescheidenheit nicht angesagt,
denn je grösser und dicker die
Fleischstücke sind, desto saftiger
und schmackhafter werden sie.

Zubereitung

Das gewürzte (nicht gesalzene) T-Bone oder Tomahawk Steak im vorderen Bereich der Hauptgarkammer anbraten oder wenn Sie mögen auch in der Feuerbox aber Vorsicht nicht zu heiss und möglichst keine Flammen sollten das Fleisch berühren können. Ideal auf dem neuen höhenverstellbarem Grillrost über der Feuerbox zubereiten. Anschliessend bei 140 – 160 Grad für 5 – 10 max 15 Minuten im Cactus Jack belassen, je nach gewünschter Garstufe und Dicke des Steaks.

Die Regulierungsklappen bei der Feuerbox und beim Rauchkamin sollten ganz offen sein. Buchenholz und Fruchthölzer eignen sich besonders gut.

Vor dem Tranchieren 5 Minuten ruhen lassen. Das Salz wird erst unmittelbar vor dem Essen darüber gestreut.

T-Bone:

Damit das ganze Stück dieselbe Garstufe erhält, sollte man es zuerst auf der Roastbeefseite auf der Fettschicht ein bis zwei Minuten aufrecht stehend braten. Um zu verhindern, dass das kleinere Filetstück zu schnell durchgart, kann man es mit Alufolie vor direkter Hitze schützen.





Prime Rib - Hochrippe am Stück

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Smoker einheizen auf 120 °C
Zeit im Smoker: 4 - 7 Stunden
(je nach Gewicht 1 kg = ca. 1 h)
Kerntemperatur: 55 °C
Für 8 Personen



Zutaten

Für das Prime Rib
4-7 kg Hochrippenbraten
vom Rind mit Knochen
(Das Fleisch sollte gut gereift sein)
Trockengewürz nach Wahl

Alternative (Marinade):
100 ml Olivenöl
5 Knoblauchzehen, gehackt
5 Zweige Thymian
7 Zweige Rosmarin
1,5 TL Pfeffer Symphonie
1,5 TL grobes Meersalz

Vorbereitung

Das Prime Rib rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit es nicht zu kalt ist. Mindestens eine Stunde bevor es auf den Grill kommt. Mit Haushaltspapier trocken tupfen und mit Trockengewürz würzen.

Zubereitung

Den Cactus Jack auf 120 °C vorheizen. Bei der Holzsorte kann hier ruhig ein wenig experimentiert werden, zum Prime Rib passen fast alle Holzsorten. Besonders zu empfehlen ist Buchenholz. Die Klappen sollten nach dem Anfeuern alle geöffnet werden.

Das Prime Rib keinesfalls anbraten, sondern einfach in die aufgeheizte Hauptgarkammer legen. Pro Kilogramm Gewicht sollte das Fleisch 60 Minuten im Cactus Jack verweilen.

Wichtig ist auch hier die strikte Einhaltung der Temperatur. Öffnen Sie die Hauptkammer am besten erst wieder, wenn die Kerntemperatur im Fleisch erreicht ist.

Es dauert eine Weile, bis das Prime Rib Farbe bekennt. Die schöne Patina erhält es erst mit der Zeit.

Vor dem Anschnitt sollte das Fleisch noch 5-10 Minuten ruhen, damit sich die Fleischsäfte im Braten verteilen und nicht auslaufen.

Tip: Vor dem Essen noch etwas Fleur de Sel darüber streuen.

Marinade

Das Trockengewürz kann auch durch eine Marinade aus frischen Kräutern, Salz, Pfeffer, Knoblauch und gutem Olivenöl ersetzt werden. Die Marinade sollte mind. eine Stunde ins Fleisch einziehen können.



Big Boys Barbeque Pulled Pork

Vorbereitungszeit: 10 - 15 Minuten
Marinieren: Über Nacht
Smoker einheizen auf 120 °C
Zeit im Smoker: 8 Stunden
Kerntemperatur: 83°-85°C*
Für 6 – 10 Personen



Zutaten

Für's Pulled Pork

Mit Schwarte und Knochen:
1 ganze Schweineschulter, ca. 5 kg
oder ein ganzer Schweinshals, ca. 3.5 kg

Ohne Schwarte und Knochen:
1 ganze Schweineschulter, ca. 3.5 kg
oder ein ganzer Schweinshals, ca. 2.5 kg

Wir empfehlen mit Schwarte und Knochen!
(Das Fleisch hat einen Garverlust von 25-40 %.)

Für die Marinade

Knoblauchzehen, gehackt
Grobes Salz
Pfeffer

Sonstiges

Fleischpapier oder Alufolie
Fleischkrallen (Bärentatzen)
Die «Meat Claws» sind kein Muss.
Es gehen auch zwei Gabeln.

Vorbereitung

Am Vortag: Für das Pullet Pork lässt sich wahlweise eine ganze Schweineschulter oder einen ganzen Schweinehals verwenden. Das Fleisch wird einen Tag vor der Garung mit einer Marinade aus gepresstem Knoblauch, grobem Salz und gemahlenem Pfeffer eingerieben.

Vor dem Garen: Die Schwarte vor dem Garprozess mit einem Gittermuster einschneiden.

Zubereitung

Den Cactus Jack auf 120 °C vorheizen.

Als Brennmaterial eignen sich besonders Fruchthölzer.

Die Klappen sollten alle halb offen sein.

Das Fleisch in der Hauptgarkammer so platzieren, dass die Flammen es auf keinen Fall berühren können. Für rund 1-2 Stunden bei 160 Grad die Oberfläche verkusten lassen, bis sich eine gleichmässige Patina gebildet hat.

Anschliessend die Temperatur für 6 Stunden auf 120 Grad absenken.

Zwischendurch mit Marinade bepinseln (mind. 1 x pro Stunde). Dies sollte möglichst zügig gemacht werden, damit nicht zu viel Hitze entweicht.

Nach Ende des Garprozesses wird das Fleisch luftdicht in braunes Fleischpapier eingewickelt. Als Alternative bietet sich handelsübliche Alufolie an. In diesem «Steampack» schlummert das Fleisch dann bei 100 Grad weitere 6 Stunden im Cactus Jack.

*Je länger man das Pulled Pork im Smoker lässt, desto tiefer darf die Kerntemperatur sein. (Ab 12 bis 24 Stunden ca. 79°C.)

Das Steampack aus dem Cactus Jack nehmen und anschliessend für rund 15 Minuten ruhen lassen. Das Fleisch aus dem Fleischpapier oder der Alufolie nehmen und mit den Fleischkrallen oder 2 Gabeln in feine Stücke zupfen (pullen).

Das Pulled Pork wird traditionell zwischen zwei getostete Burgerbuns geklemmt. Mit in den Pulled Pork Burger gehören Coleslaw (Kabis-Karotten-Salat) und BBQ-Sauce.



Lachs unplugged mit Dill-Senf-Sauce

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Smoker einheizen auf 120 °C
Zeit im Smoker: ca. 50 - 70 Minuten
Als Vorspeise für 6-8 Personen
Als Hauptgang für 3-4 Personen



Zutaten

Für den Lachs

1 Lachshälfte (ca. 600 g)
1 Holzbrett in ausreichender Grösse
(Vorzugsweise eine Zedernholzplanke)

Für die Dill-Senf-Sauce

Dijonsenf
Süsser Senf
Zucker, Honig oder Ahornsirup
Apfelessig
Salz

Viele Grilleure scheuen sich davor, mit Fischen zu hantieren, weil ihre Zubereitungsart etwas Fingerspitzengefühl bedarf. Eine geniale Alternative ist der Lachs, der sich als Vorspeise besonders gut eignet. Einfach in der Zubereitung – sensationell im Geschmack. Der Lachs selbst kommt ganz ohne Kräuter- und Gewürz-Tamtam aus – unplugged eben.

Vorbereitung

Das Holzbrett rechtzeitig wässern. Es sollte mind. 30 Minuten, besser eine Stunde vor der Verwendung in kaltes Wasser gelegt werden.

Die Zutaten für die Dill-Senfsauce vermengen. Die Anteile können je nach Geschmack variiert werden.

Zubereitung

Den Cactus Jack auf 120 °C vorheizen. Besonders geeignet ist Buchenholz. Die Klappen sollten überall ganz offen sein, inkl. der Türe seitlich der Feuerbox!

Den Lachs auf dem Holzbrett in die Hauptkammer legen und ihn dort für etwa 50 Minuten schlummern lassen. Sobald Eiweiss in Form einer weissen Masse (kleine Tröpfchen/Punkte) austritt, ist es an der Zeit, den Lachs vom Cactus Jack zu nehmen.

Tipp: Wenn eine Zedernholzplanke (erhältlich im Grillfachhandel) verwendet wird, dann sollte man den Lachs vorgängig von der Haut schneiden, damit er den Zederngeschmack des Holzes annehmen kann.

Lachs geräuchert

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Marinieren: 24 h vorher

Zeit im Smoker: 2.5 Stunden



Zutaten

Für den Lachs

1 Seite Lachs mit Haut (gerätefrei)

4 Holzscheite Buche

1 kg Buchenräuchermehl

Für die Lacke

30 g gehackter Dill

30 g gehackte Petersilie

30 g gehackter Kerbel

Den Abrieb von einer
Orange (unbehandelt)

1 kg Rohrzucker

1 kg Salz

1 Stk. Sternanis

10 Pfefferkörner

Vorbereitung (24 h vorher):

Am Vortag alle Gewürze mit dem Abrieb der Orange und den Kräutern mischen. Den Lachs in einem tiefen Gefäß damit bedecken und für ca. 24 Stunden beizen lassen (abgedeckt im Kühlschrank lagern).

Zubereitung

Den Cactus Jack kräftig einheizen, damit möglichst viel Glut vorhanden ist. Warten bis die Holzscheite komplett herunter gebrannt sind und nur noch glühen. Die Temperatur sollte unter 40° sein, wenn man mit dem Räuchern beginnt. Alle Klappen schliessen.

Den Lachs aus der Beize nehmen, kurz unter dem kalten Wasser abspülen und in den Räucherturm des Cactus Jack hängen. Das Räuchermehl nach Bedarf über die 2.5 Stunden auf die Glut verteilen (im Sommer empfiehlt sich das Räuchern in den Morgenstunden).

Gut eingepackt ist der Lachs im Kühlschrank einige Tage haltbar.

Alternative ohne Räucherturm

Der Lachs kann auch in der Hauptgarkammer ganz Links geräuchert werden. Hierzu empfiehlt es sich, etwas mehr Holz zu verwenden.

Den Grossteil der Glut entfernt man aus der Feuerbox, sobald die Holzscheite ganz herunter gebrannt sind und bewahrt sie im Aschekübel auf. So kann bei Bedarf Glut nachgelegt und die Temperatur besser gesteuert werden.



Jakobs Muscheln an Mango-Curry-Sauce

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Für 2 Personen



Zutaten

Für die Jakobsmuscheln

6 Jakobs Muscheln
2 Crevetten (optional)

Für die Mango-Curry-Sauce

6 Knoblauchzehen
1 Teelöffel Currypulver
1 Esslöffel Mango Chutney
Olivenöl nach Belieben

Sonstiges

Gusseisen oder Eisenpfanne

Tipp: Crevetten (ganz mit Schale) passen wunderbar zu Jakobsmuscheln und haben die selbe Garzeit. Einfach mit den Jakobsmuscheln zusammen anbraten. Der Geschmack, der in den Schalen steckt, verleiht dem milden Muschelfleisch eine intensivere Note.

Zubereitung

In der Feuerbox ordentlich einfeuern, so dass eine schöne Glut entsteht.

Den Knoblauch in feine Scheiben schneiden und in Olivenöl kurz anrösten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Muscheln in die heiße Pfanne geben und von beiden Seiten je ca. 2 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in der Hauptkammer warmstellen. (Die Muscheln sollten innen noch glasig sein)

Für die Sauce die Pfanne leicht abkühlen lassen. Das Curry und das Mango Chutney in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren warm werden lassen. Nun den gerösteten Knoblauch wieder dazugeben.

Die Jakobs Muscheln mit der Sauce anrichten und genießen.

Vorsicht: Olivenöl ist leicht entflammbar. Die Pfanne auf dem Rost nicht zu sehr den Flammen aussetzen. Falls das Olivenöl trotzdem Feuer fängt, sofort den Deckel auf die Pfanne legen.





Maisauflauf Oksana, à la Hans Heiri

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Smoker einheizen auf 120 °C
Zeit im Smoker: 15 Minuten
Für 4 Personen als Beilage



Zutaten

Für den Maisauflauf

200 Gramm Süssmais aus der Dose
4 Esslöffel Crème Fraîche
60 Gramm Käse, fein gerieben
(Emmentaler oder Gruyère.)
4 Prisen grobkörnigen Orangenpfeffer
(Normaler Pfeffer geht auch)
4 Prisen edelsüssen Paprika
4 Prise getrockneten Oregano
1 Zehe Knoblauch, fein geschnitten
2 Spritzer Tabasco

Sonstiges

1 grosse, oder mehrere kleine Gratinschüsseln
(Alternativ Aluschalen)

Vorbereitung

Die Maiskörner aus der Dose gut abtropfen und in eine Schüssel geben. Alle anderen Zutaten dazugeben und gut vermischen. In die Gratinschüsseln geben und glatt streichen.

Zubereitung

Der Maisauflauf kommt bei 120 Grad für 15 Minuten in die Hauptgarkammer. Genussbereit ist er, wenn die Oberfläche leicht zu blubbern beginnt.

Tipp: Variieren kann man den Maisauflauf mit knusprig gebratemem Speck, oder kleingewürfelter Paprika. Für alle, die es gerne etwas leichter mögen, kann die Crème Fraîche durch Magerquark ersetzt werden. Oder man macht eine Mulde und gibt ein Spiegelei hinein. Der Auflauf lässt sich beliebig abändern. Experimentieren lohnt sich!

Raclette in 3 Varianten

Smoker einheizen auf 120 °C
Für 4 Personen als Hauptgericht



Zutaten

Raclette-Baguettes

800 g Raclettekäse in Scheiben
2 grosse Baguettes
1 dl Olivenöl oder Weisswein

Raclette Traditionell

800 g Raclettekäse in Scheiben
800 g Kartoffeln festkochend
Aluförmchen oder Gratinschälchen

Schnelles Raclette

800 g Raclettekäse in Scheiben
800 g Gschwellti* vom Vortag
1 Grosse Gratinform

Zusätzlich

Grobkörniger Pfeffer
Paprika
Oregano

* Gschwellti ist in der Schweiz die Bezeichnung für Pellkartoffeln. Für's Raclette eignen sich Festkochende Sorten.

(Mit Händöpfu meinen die Schweizer übrigens Kartoffeln. Abgeleitet vom Erdapfel. Und auch «Rigugegl» ist jedem Schweizer ein Begriff. Raclette ist gut und gibt eine gute Laune.)

Raclette-Baguettes

Baguettes der Länge nach halbieren. Die Schnittseite in Weisswein tunken oder mit Olivenöl bestreichen. Mit dem Käse belegen und ab in die Hauptkammer. Nach rund 8-10 Minuten sollte das Brot unten knusprig und der Käse geschmolzen sein. Sofort essen. (Es muss nicht zwingend Baguette sein, Bratscheiben gehen natürlich auch.)

Raclette Traditionell

Die Kartoffeln weich kochen und warm stellen. (Am besten in ein Tuch einschlagen. So bleiben sie warm ohne matschig zu werden.) Den Raclettekäse kleinschneiden und in den Aluförmchen verteilen. Die Schälchen für ca. 8-10 Minuten in die Hauptkammer stellen, bis der Käse geschmolzen ist. Zusammen mit den Kartoffeln geniessen.

Schnelles Raclette

Die Gratinform einfetten. Die Gschwellti in Scheiben schneiden und in die Form schichten. Mit den Raclettescheiben belegen und für ca. 10-12 Minuten in die Hauptkammer stellen. Ja nach Geschmack Pfeffer und/oder Paprika darüberstreuen und geniessen.

Tipp: Mit der Temperatur sollte man sich beim Raclette mässigen. Bei zu hohen Temperaturen fettet der Käse aus, was zwar durchaus noch essbar, aber um einiges weniger lecker ist.



Gebackener Feta-Käse

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Smoker einheizen auf 120 °C
Zeit im Smoker: ca. 15 Minuten
Für 8 Personen als Vorspeise
Für 4 Personen als Hauptgericht



Zutaten

4 Scheiben Feta à je 170 bis 200 Gramm
4 Teelöffel kalt gepresstes Olivenöl
4 Prisen edelsüßer Paprika
4 Prisen grobkörnigen Orangenpfeffer
(Normaler Pfeffer geht auch)
4 Prisen Oregano
2 Spritzer Tabasco
2 gepresste Knoblauchzehen (optional)

Vorbereitung

Den Feta mit Haushaltspapier trocken tupfen. Das Olivenöl mit allen anderen Zutaten vermengen und die Fetascheiben damit einreiben. Jede Scheibe einzeln auf ein grosses Stück Alufolie legen. Die Folie muss gross genug sein, damit man den Käse darin verpacken kann. Den Rest der übrig gebliebene Olivenöl-Kräuter-Mischung darüber träufeln. Die Alufolie so verschliessen, das ein auslaufsicheres Päckchen entsteht.

Zubereitung

Die Feta-Pakete bei 120 Grad für rund 15 Minuten in die Hauptkammer legen. So lange, bis der Inhalt weich geworden ist. Das lässt sich mit der Grillzange ganz einfach kontrollieren: Gibt das Paket nach, ist der Feta genussbereit.

Die Päckchen erst am Tisch öffnen und sofort geniessen.

Tipp: Der Feta kann auch in Aluschalen, Gratinformen oder anderen hitzebeständigen Schälchen gebacken werden.





Baked Banana

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Temperatur ca. 120 °C
Zeit im Smoker: ca. 30-60 Minuten
Für 4 Personen



Zutaten

4 reife Bananen
1 Schuss Grand Marnier pro Banane
4 Teelöffel Puderzucker
8 Kugeln Vanilleclacé
Baumnusskrokant (optional)
Ahornsirup oder flüssiger Honig (optional)

Zubereitung

Die Bananen in den Räucherturm (Chuckwagonmodelle) oder auf die linke Seite in die Hauptkammer legen. Dort bleiben sie so lange, bis die Schale schwarz geworden ist. Mit diesem Dessert lässt sich vielfach auch die Restwärme im Smoker nutzen, so dass ein Nachlegen von weiterem Holz grösstenteils entfällt. Die Bananen sind genussbereit, wenn die Schale beim Druck mit der Grillzange leicht nachgibt. Das dürfte bei einer Temperatur von 80 Grad nach etwa 30 Minuten der Fall sein.

Servieren

Die rundum schwarzen Bananen aus dem Cactus Jack heben und auf einem feuerfesten Teller mit dem Messer der Länge nach die Schale von der Frucht trennen. Hier ist Vorsicht geboten, da die weichen Bananen gerne zerfallen. Wer es gerne süss mag, kann etwas Puderzucker über die Bananen streuen. Anschliessend das Dessert mit reichlich Grand Marnier übergiessen und vor den Augen der Gäste flambieren. Mit Vanilleeiscrémé servieren. Herrlich schmeckt dazu auch etwas Baumnusskrokant, Ahornsirup oder Honig.





Tipp

Die Ananas nach dem Aufschneiden noch ganz kurz mit der Schnittfläche nach unten auf den heissen Rost legen. So bekommt sie zusätzlich noch ein wenig Röstaroma und das schöne Grillmuster. Das Auge isst ja bekanntlich mit.

Hot, Cold & Sweet

Zu der geschmorten Ananas passen Vanilleclacé und Honig. Mehr braucht es gar nicht für eine sündhaft gute Nachspeise.

Doppelt Hot

Chili ist eine eher ungewohnte Beilage für ein Dessert, aber für alle die es gerne ein wenig scharf mögen, der Geheimtipp schlechthin.

Die Chili einfach auch zu der Ananas in den Smoker legen. Danach die Kerne entfernen und in feine Würfelchen schneiden.

Mit Vanilleclacé, einer Prise Salz und geschlagener Sahne servieren.

Geschmorte Ananas

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Temperatur: 120 °C
Smokezeit: 1-2 Stunden
Für 4-8 Personen



Zutaten

1 ganze Ananas
Je nach Geschmack etwas Rum
Vanilleeiscremé
oder Puderzucker

Tipp: Wer sich Aufwand sparen will, der lässt ganz einfach seine Gäste arbeiten. Die Ananas nur aufschneiden und mit der Schale, mit Messer und Gabel servieren. Das ist etwas weniger elegant, dafür sitzt der Grillmeister viel schneller wieder bei seinen Gästen.

Die geschmorte Ananas gibt kaum etwas zu tun. Man muss allerdings daran denken, sie rechtzeitig in den Cactus Jack zu legen.

Zubereitung

Die Ananas im Ganzen (mit der Schale) in den Räucherturm (Chuckwagonmodelle) oder auf die linke Seite in die Hauptkammer legen. Dort bleibt sie für 1-2 Stunden. Die Ananas ist nicht empfindlich. Ob zehn Grad mehr oder weniger ist ihr egal. Sie kann also problemlos bereits in den Smoker wandern, während das Fleisch noch gegart wird.

Servieren

Die Schale der Ananas wegschneiden und das Fruchtfleisch in Scheiben oder Würfel schneiden. Zusammen mit Vanilleclacé, Rum oder Puderzucker geniessen.

Sogar der holzige Strunk wird durch die lange Garzeit zart und kann mitgegessen werden. Er bleibt jedoch faserig und ist auch weniger süß. Am besten man probiert ein Stück und entscheidet, ob er schmeckt oder nicht.



Marianne's Schoggi-Töpfli

Zubereitungszeit: 10 - 15 Minuten
Temperatur: 200 °C
Smokezeit: 15 Minuten
Ergibt 10-12 Küchlein
(Je nach grösse der Förmchen)



Zutaten

100 g Zartbitterschokolade
Ein paar kleine Schokoladenstücke extra
(Kochschokolade geht auch)
100 g weiche Butter
3 gestrichene Esslöffel Rohrzucker (30 g)
3 Eier
1 gehäufter EL Maisstärke (10 g)
1/2 TL Orangenaroma (Optional)
1 dl Bourbon Whiskey
Aluförmchen oder ofenfeste Schälchen

Variante:

Auch Cognac oder Rum schmecken herrlich.
Die Flüssigkeit kann ganz nach Geschmack
durch jeden Hochprozentigen ersetzt werden.
Likör hingegen ist nicht geeignet.

Tipp: Der Alkohol verdampft bei 79 °C. Die
Nachspeise ist somit auch für Kinder geeignet.
Wer den Alkohol ganz weglassen möchte,
kann 1 dl Orangensaft oder Milch nehmen.
Da der Alkohol als Triebmittel fungiert, sollte
1/2 TL Backpulver hinzugegeben werden
(auch wenn Likör verwendet wird).

Vorbereitung

Die Butter und den Zucker in einer Schüssel
vermischen. (Das geht mit dem Löffel besser,
als mit dem Schwingbesen.)

Die Schokolade in kleine Stücke brechen
und in eine Edelstahlschüssel geben. Das
Gefäß in die geöffnete Hauptkammer stellen
und so lange rühren, bis die Schokolade
geschmolzen ist.

Die flüssige Schokolade zu der Butter-Zucker-
Mischung geben und mit ca. 50 ml Bourbon
Whiskey verrühren.

Im restlichen Whiskey die Maisstärke
einrühren. Zusammen mit den Eiern und dem
Orangenaroma hinzugeben und mit dem
Schwingbesen verrühren.

Die Schokoladenmasse in kleinen
Aluförmchen oder Ofenfesten Schälchen
verteilen (nicht ganz füllen).
In jedem Schälchen ein Stück Schokolade
versenken.

Zubereitung

Die Schoko-Töpfli wandern für 15 Minuten
bei 200 Grad in die Hauptkammer. Sie sind
genussbereit, wenn sich an der Oberfläche ein
kompakter Film gebildet hat.

Die Küchlein müssen nicht ganz
durchgebacken sein. Ein leicht flüssiger Kern
schmeckt herrlich.



Stand März 2021 ©

★ Cactus Jack BBQ International ★

A Division of M & M Marketing Consulting GmbH

Chrüzacherstrasse 24 • CH-8340 Hinwil Switzerland
Tel +41 44 392 00 60 • Mobile +41 79 706 33 33 • info@cactus-jack.com

www.cactus-jack.com



Cactus Jack BBQ



[cactus_jack_bbq](https://www.instagram.com/cactus_jack_bbq)



Cactus Jack BBQ



Cactus Jack BBQ



[@cactus_bbq](https://twitter.com/@cactus_bbq)