



## Winterliches Grillen bei und mit Franco

### Description

Man sollte sich öfter antizyklisch verhalten (wie in diesem Fall: bei -4° Außentemperatur den Holzkohlegrill anwerfen), wenn dabei etwas so Wunderbares herauskommt wie der Grillabend im Restaurant „[La Galleria](#)“. In einer netten 6-er Gruppe bereiteten wir zunächst Fisch (Garnelen und Lachs mit einer Butter-Sahne-Senf-Cognac-Paprika-Knoblauch-Kräuter-usw.-Sauce), dann Fleisch (erst Rippchen, Perlhuhn und eine köstlich-würzige Salsiccia, dann American Beef und Lammchops) und schließlich ein Dessert (Bratapfel mit Marzipan-Rosinen-Füllung, Zimt-Zabaione und Vanilleeis) zu. Zum Fleisch in einer schönen Kräutermarinade gab es Gemüsespieße aus Zucchini, Aubergine, Champignons, Mais, Tomaten, Fenchel und Paprika plus Kartoffeln und ein Mango-Chutney. Verspeist haben wir unsere Gerichte im geheizten Gasträum des Lokals – gegrillt wurde aber tatsächlich draußen bei Eiseskälte. Bei all diesen Leckereien wurde einem dann doch recht schnell warm :-).



Vorweg: Lachs und Garnelen mit selbstgemachter Sauce...



Grillteller Nummer 1



Zum guten Schluss: Bratapfel vom Grill mit Marzipanfüllung, Zimt-Zabaione und Vanilleeis  
C. erklärte viel Wissenswertes rund um Fisch, Fleisch und Gemüse, weihte uns in seine Grillgeheimnisse ein und philosophierte mit uns am Ende des Abends (nach über fünf Stunden!) bei Akkordeonmusik noch über das Essen und Kochen im Speziellen und das Leben im Allgemeinen. Was für ein toller, gelungener Abend!

## Category

1. Back- und Kochkurse

## Tags

1. Apfel
2. Fisch
3. Fleisch
4. GemÃ¼se
5. herzhaft
6. Marzipan

**Date Created**

26. Januar 2013

**Author**

schokohimmel

default watermark