

# Rezepturen für Salamander



## **Thunfischsteak in Sesamkruste**

Thunfisch mit Sesamöl einreiben, würzen und in Sesamkernen wälzen. Dann für 4 Minuten in den Salamander mit 4 cm Abstand zum Thunfisch.

## **Scampi in Salz**

Scampi mit Zitronenblättern und Lemongras (Paste) 20 Minuten in Salzwasser einlegen. Dann herausnehmen und 5 Minuten unter den Salamander.

## **Großgarnelenschwänze in Kräutern**

Großgarnelenschwänze in Kardamonpulver, frischem Knoblauch und Olivenöl marinieren. Dann auf einen Spieß aufreihen und je 2 Minuten von jeder Seite in den Salamander.

## **Entenbrust mit Honig-Balsamico**

Entenbrust ohne Haut mit Salz, Pfeffer und Honig einreiben. Dann für je 3 Minuten von jeder Seite in den Salamander. Danach je 2 Minuten von jeder Seite mit Liftstellung ganz oben (reduzierte Hitze). Zum Schluss mit Balsamico übergießen.

## **Seewolffilet 130 g**

Filet mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl wenden. Mit der Haut nach oben für 6 Minuten in den Salamander mit einem Abstand von 15 cm. Danach 2 Minuten mit Liftstellung ganz oben (reduzierte Hitze).

## **Kalbskotelett mit feinen Kräutern**

250 g Steak mit Salz, Pfeffer, Kräutermischung und Olivenöl einreiben. Dann für je 5 Minuten für jede Seite in den Salamander (Fleisch ist dann englisch). Für Medium bis Well Fleisch noch 4-5 Minuten länger garen.

## **Hähnchenbrust mit Limonen und Safran mariniert**

Hähnchenbrust auf eine Höhe von 1 cm klopfen. Limonensaft, 1 g Safran auf einen Esslöffel Orangensaft auflösen und die Brust 30 Minuten darin marinieren. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl einstreichen. Je 3 Minuten von jeder Seite in den Salamander.

## **Aubergine-Lasagne mit Caprino-Käse**

Aubergine in 4 mm Scheiben schneiden und mit Kräutern, Salz und Olivenöl 10 Minuten marinieren. Dann die Scheiben je 2 Minuten von jeder Seite in den Salamander. Eine Lasagneform nehmen und Tomatenscheibe mit Caprino-Käse auf Aubergine schichten. Für 2 Minuten mit 15 cm Abstand in den Salamander.