
azado
GRILLREZEPTE
Rezeptheft
VOM APÉRO BIS ZUM DESSERT







azado Rezeptheft

Geschätzte Grillchefs & Grillchefinnen

Willkommen im azado Rezeptheft. Hier findest du ein ganzes Menu vom Apéro bis zum Dessert, entwickelt und erprobt von unseren Grillchefs.

Jedes Rezept ist einfach nachzukochen, mit klaren Zutaten, Zeiten und Tipps. Ob für zwei oder für eine grosse Tafel: Grilliere die Rezepte auf deinem azado Grill und geniesse bestes Fleisch mit passenden Beilagen im gemütlichen Kreis.

Grillieren ist oft «Gefühlssache». Aus diesem Grund dienen die angegebenen Grillzeiten im Rezeptheft lediglich einer groben Orientierung, da die Zeiten je nach Feuerart, Holzkohletyp, Stadium der Glut, Höhe des Grillrostes, Grösse des Grillguts und nicht zuletzt auch durch die persönlichen Vorlieben variieren können.

Feuer, Holzkohle oder Gas? azado! Der azado Grill kann drei Feuerarten und bietet bestes Grillerlebnis in Schweizer Qualität. Für die Herstellung unserer Premiumgrills werden nur hochwertige Materialien verwendet. Komplett aus rostfreiem Stahl hergestellt, mit Accessoires aus wahlweise Kernesche oder Nussbaum, besticht azado nicht nur durch sein klassisches und praktisches Design, sondern auch aufgrund seiner einzigartigen Merkmale: Die stufenlose Höhenverstellung ermöglicht perfekte Hitzeregulierung. Der V-Rost vermeidet Fettbrand und garantiert einfachste Reinigung. Das revolutionäre Gaselement erhitzt die Holzkohle in nur 6 Minuten und sorgt für perfekte Glut.

Die azado Grills sind in drei verschiedenen Grössen erhältlich, sind robust, einfach in der Handhabung und bieten ausreichend Platz zum Grillieren. Das macht sie ideal für hohe Ansprüche und jeden Liebhaber des gepflegten Grillens.

Ein Applaus für den Grillchef!

azado Rezeptheft

Menu

azado



APÉRO

- Crispy Rice mit Wasabi Mayo und Aburi Style Filet
- Weinempfehlung:
  Bourgogne Les Femelottes 2022 · Domaine Chavy-Chouet · Meursault, Frankreich · Weisswein

FLEISCH & BEILAGEN

- Japanese Katsu Sandwich
- Tomahawk mit Greek-Style Auberginen
- Weinempfehlung:
  Spadone 2021 · Terre d'Aenòr · Sebino IGT, Italien · Rotwein

DESSERT

- Gegrillte und flambierte Nektarinen mit frischer Joghurt-Creme und Pistazien

APÉRO

Crispy Rice

ZUTATEN

- 300g Sushi-Reis, gekocht und abgekühlt
- 1 EL Sesamöl
- 2 EL Mayonnaise
- 1 TL Wasabi Paste
- 1 EL gerösteter Sesam
- 1 Prise Salz
- 2 Frühlingszwiebeln

Vorbereiten
30 min

Grillieren
10 min

ZUBEREITUNG

Kalten Reis fest in eine kleine, geölte Form drücken und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank festwerden lassen. In gleichmässige Stücke schneiden.

Selbstgemachte Mayo mit Wasabi Paste glatt rühren.

Grillplatte auf mittlere bis starke Hitze bringen, leicht ölen. Reisstücke auflegen und ohne Bewegen 3 bis 4 Minuten pro Seite grillen, bis sie knusprig sind.

Vom azado Grill nehmen und etwas von der Wasabi-Mayo daraufsetzen. Mit Sesam, Frühlingszwiebeln und Salz bestreuen.



APÉRO

Aburi Style Filet

azado

ZUTATEN

- 400 g Rindsfilet (am Stück)
- Teriyaki Sauce
- Fleur de Sel & Pfeffer

Vorbereiten
5 min

Grillieren
4-6 min

ZUBEREITUNG

Rindsfilet würzen und auf dem azado Grill kurz scharf anbraten, damit schöne Röstaromen entstehen.

Filet in dünne Scheiben schneiden und anrichten (auf Platte oder Crispy Rice Würfel).

Kurz vor dem Servieren mit einem Brenner anflämmen.



FLEISCH

Tomahawk

ZUTATEN

- Tomahawk Steak
- Fleur de Sel & Pfeffer

Vorbereiten
10 min

Grillieren
Siehe Garstufe

ZUBEREITUNG

Den azado Grill einfeuern und das Tomahawk auf beiden Seiten grillieren. Für ein perfektes Grillmuster die Fleischstücke genau einmal um 45° drehen.

Das Fleisch weiter bei tiefer Temperatur ziehen lassen, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist und etwas ruhen lassen.

Für den Vorzeigeeffekt Fleisch stehend aufschneiden und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Für 10 Minuten auf Knochenseite legen.
Medium: 57 Grad
Medium rare: 54 Grad



GEMÜSE

Greek-Style Auberginen

ZUTATEN

- 2 Auberginen
- 1 Hirtenkäse od. Feta
- 2 EL Honig
- Frische Minze
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico
- 1 Knoblauchzehe
- Salz & Pfeffer

Vorbereiten
15 min

Grillieren
2-3 min

ZUBEREITUNG

Unser Geheimtipp: Auberginen zuerst schälen, danach in dicke Scheiben schneiden. Auf dem heissen azado Grill ca. 2 Minuten bei geringer Hitze auf der Plancha beidseitig grillieren.

Für die Vinaigrette Olivenöl, Balsamico, gepresster Knoblauch sowie fein geschnittene frische Minze vermengen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Grillierte Auberginen vom azado Grill nehmen, mit etwas Fleur de Sel bestreuen, Feta locker darüber bröseln und die Vinaigrette mit einem Löffel darüber verteilen. Zum Schluss das Ganze mit etwas flüssigem Honig toppen.





FLEISCH

Katsu Sandwich

ZUTATEN

- Entrecote
- Shokupan oder Toast
- azado Kräutersauce Spezial
- Optional Tomate und Rucola
- Fleur de Sel & Pfeffer

Vorbereiten	Grillieren	Ruhen
10 min	6-10 min	7 min

ZUBEREITUNG

Entrecote in 2cm dicke Scheiben schneiden und beidseitig scharf auf dem azado Grill anbraten.

7 Minuten ruhen lassen. Vor dem anrichten nochmal 20 Sekunden auf jeder Seite erhitzen.

Toast (traditionell Rinde abschneiden) auf dem azado Grill anrösten, mit azado Kräutersauce Spezial bestreichen, Fleisch zwischen Toastscheiben legen, nach Bedarf mit Tomate und Rucola verfeinern, und Sandwich in Viertel schneiden.



DESSERT

Flambierte Nektarinen

ZUTATEN

- Frische Nektarinen
- Rum zum Flambieren
- Griechisches Joghurt, Zucker, Limetten
- Pistazien für Garnitur

Vorbereiten
10 min

Grillieren
2 min

ZUBEREITUNG

Joghurt, Zucker und etwas Limettenzeste mischen.

Frische Nektarinenhälften mit etwas Butter einstreichen und auf azado Grill beidseitig ca. 2 Minuten auf dem Grill anrösten und mit Rum flambieren.

Die Nektarinenhälften auf dem Teller anrichten, einen Löffel der Joghurt-Creme darauf platzieren und mit den gehackten Pistazien garnieren.

Mit azado vernetzen

azado

Schön, dass du mit uns grillierst.

azado ist aktiv auf Social Media vertreten. Folge uns auf Instagram, teile dein azado Selfie auf Facebook oder schau dir unsere Videos auf Youtube an.

Um die aktuellsten News zur azado Erfolgsstory zu erhalten, abonniere unsere Beiträge auf LinkedIn oder melde dich auf unserer Webseite für den Newsletter an.

azado AG
Obstgartenstrasse 10
CH-9300 Wittenbach
www.azado.ch
info@azado.ch
+41 (0)71 220 00 01

Ein Applaus für den Grillchef!

Instagram

@azadogrill

Facebook

azado Grill

Youtube

azado Grill

LinkedIn

azado



azado

Ein Applaus für den Grillchef!

azado Rezeptheft