# DAS PERFEKTE MENÜ
## FÜR DIE OUTDOOR-KÜCHE

VORSPEISE

### SAIBLINGFILET AUF DER HAUT GEGRILLT

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN
4 Saiblingfilets, Salz aus der Mühle, Pfeffer aus der Mühle, ½ Limette, 4 Zweige Orangenthymian, 2 EL Mehl, 2 EL Rapsöl (evtl. mit Buttergeschmack)

ZUBEREITUNG
- Die Filets waschen und evtl. vorhandene Gräten ziehen. Die Limettenschale abreiben, dabei darauf achten, dass die weiße Schale an der Limette bleibt. Limette auspressen.
- Die Saiblingfilets auf der Hautseite salzen, pfeffern und leicht mehlieren. Auf der oberen Seite leicht pfeffern und salzen und mit etwas Limettensaft einpinseln. Abrieb der Limettenschale auf dem Filet verteilen. Die gusseiserne Wendeplatte im Grill vorheizen (200 °C, direkt).
- Das Öl mit einem Pinsel auf der Platte verteilen und die Filets auf der Hautseite auflegen.
- Bei geschlossenem Deckel die Filets 3 - 4 Minuten grillen ohne zu wenden.
- Vom Grill nehmen und mit gezupftem Orangenthymian garnieren.

GRILLMETHODE: Direkt
GRILLZEIT: ca. 3 – 4 Minuten
NÜTZLICHES ZUBEHÖR:
Gusseiserne Wendeplatte

HAUPTGANG

### KALBSFILET IM WIRSING-BLÄTTERTEIGMANTEL

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN
600 g Kalbsfilet, frisch gemahlenes Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 1 EL Rapsöl (evtl. mit Buttergeschmack), 10 Wirsingblätter, 350 g Blätterteig (TK oder aus dem Kühlregal), 1 Ei

ZUBEREITUNG
- Das Kalbsfilet leicht mit dem Rapsöl bestreichen, salzen und pfeffern. Auf dem Grill bei direkter, hoher Hitze (ca. 220 °C) rundherum anbraten. Vom Grill nehmen und zum Abkühlen beiseite stellen.
- Den Blätterteig zum Auftauen nebeneinander ausbreiten.
- Die Wirsingblätter im kochenden Salzwasser ca. 4 Minuten blanchieren. Aus dem Wasser herausnehmen und in Eiswasser abkühlen. Strünke vorsichtig abschneiden und gut trocken tupfen. Die Blätter auf einem Geschirrtuch auslegen und mit einem zweiten Geschirrtuch abdecken. Mit dem Nudelholz die Blätter vorsichtig glätten.
- Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche so groß ausrollen, dass das komplette Kalbsfilet darin eingewickelt werden kann. Die Wirsingblätter auslegen und das Kalbsfilet darauf legen. Die Teigränder mit Eigelb bestreichen und den Teig über das Filet schlagen. Die Seiten gut festdrücken. Überschüssigen Teig abschneiden und die Teigrolle mit Eigelb bestreichen.
- Den Pizzastein vorheizen (200 °C, indirekt), Backpapier und anschließend das Teigpaket auflegen.
- Das Filet in ca. 20 bis 30 Minuten fertig grillen. Eventuell in den letzten 5 Minuten mit Alufolie abdecken.

GRILLMETHODE: Direkt / Indirekt
GRILLZEIT: 35 Minuten
NÜTZLICHES ZUBEHÖR:
Weber® Style™ Pizzastein

DESSERT

### SCHOKOKUCHEN MIT MANGO

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN
KUCHEN: 150 g Zartbitterschokolade, 75 g Butter, 3 Eier, 2 cl Rum, 1 Prise Salz, 100 g Zucker, 100 g Mehl, 1 TL Backpulver

MANGORAGOUT: 3 Thai Mangos, 2 EL Zucker, 1 Zitrone (unbehandelt), Saft und abgeriebene Schale, 1 Vanilleschote de Tahiti, 1 EL Honig, 6 Kugeln Kokoseiscrème

ZUBEREITUNG:
- Schokolade mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen.
- Die Eier trennen und die Eigelbe unter die Schokoladen-Butter-Mischung rühren, den Rum zufügen und alles gut aufschlagen.
- Eiweiß mit Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen.
- Den Eischnee zusammen mit der Mehl-Backpulver-Mischung zu der Schokomasse geben und behutsam unterheben.
- Die Masse in eine gebutterte und mit Mehl ausgestäubte Alutropfschale geben und diese für 35 – 40 Minuten auf dem heißen Grill (geschlossener Grill) bei ca. 160 °C (niedrige Hitze) backen. Anschließend den Kuchen auskühlen lassen.
- Mangos schälen und das Fruchtfleisch in Rauten schneiden. Das restliche Fruchtfleisch vom Kern lösen und pürieren.
- Das Püree mit Zucker, Zitronensaft und -schale, Vanillemark und lauwarmem Honig vermischen. Die Mangorauten zugeben und darin marinieren.
- Den Kuchen mit Puderzucker oder Kakao bestäuben, in Stücke teilen und mit dem Mangoragout und Kokoseiscrème servieren.

GRILLMETHODE: Direkt / Indirekt
GRILLZEIT: 35 Minuten
NÜTZLICHES ZUBEHÖR:
Weber® Alu-Tropfschale

# WEBER® GENESIS® UND SUMMIT®

## MODULE FÜR OUTDOOR-KÜCHE GENESIS® E- UND S-SERIE

je 228 x 88 cm (Maße inkl. Grill) | UVP 849 €

FEATURES
- **Leichter Zusammenbau** der neuen Modultechnik
- **Größere Arbeitsfläche** aus Edelstahl
- **Eingebautes Regalsystem,** Zugewinn an Staufläche
- **Kompatibel** mit allen Genesis®-Modellen ab 2011

FARBEN
- **Black, Edelstahl**

## GENESIS® E-310

66 x 50 cm | UVP 1.249 €

AUSSTATTUNG
- **Porzellanemaillierter Deckel** mit integriertem Thermometer
- **Porzellanemaillierte, gusseiserne Grillroste**
- **Durchgehende Ablagefläche** aus Edelstahl
- **3 getrennt stufenlos regelbare Brennerventile**
- **Flavorizer Bars®** Aromaschienen
- **Komfortables elektronisches Zündsystem**
- **Warmhalterost** aus Edelstahl

## GENESIS® E-330

66 x 50 cm | UVP 1.399 €

COLOR LINE

AUSSTATTUNG
Der **Genesis® E-330** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Genesis® E-310** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG
- **Sear Station:** durch den zusätzlichen Brenner werden sehr hohe Temperaturen erzeugt: für das perfekte Steak mit Grillmarkierungen
- **Versenkt eingebauter Seitenkocher** mit 3,5 kW Nennleistung

FARBEN
- **Black, Steel Grey und Copper**

## GENESIS® S-330

66 x 50 cm | UVP 1.699 €

AUSSTATTUNG
Der **Genesis® S-330** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Genesis® E-330** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG
- **Doppelwandiger Deckel** aus Edelstahl
- **Edelstahl-Grillroste**
- **Edelstahl-Flavorizer Bars®** Aromaschienen

Der **Genesis®** ist als Modell **E-320** auch mit **Erdgasanschluss** verfügbar.

Alle Genesis® und Summit® Modelle haben bis zu 25 Jahre GARANTIE.

DE6012

## SUMMIT® E-470 | SUMMIT® S-470

69 x 49 cm / Black | Edelstahl

UVP 2.850 € | UVP 2.950 €

AUSSTATTUNG
- **Edelstahl-Grillroste:** sehr starke Grillroste
- **Edelstahl-Flavorizer Bars® Aromaschienen**
- **4 Snap-Jet™ Zünder, für 4 getrennt und stufenlos regelbare Edelstahlbrenner**
- **Versenkt eingebauter Seitenkocher mit 3,5 kW Nennleistung:** gleichzeitiges Zubereiten von Saucen und Beilagen
- **Edelstahl-Arbeitsflächen und -Bedienfeld**
- **Sear-Station**
- **Räucherbrenner und Infrarotbrenner**
- **Drehspieß**

Der **Summit® S-470** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Summit® E-470** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG:
- **Edelstahlausstattung**

## SUMMIT® E-670 | SUMMIT® S-670

80,5 x 49 cm / Black | Edelstahl

UVP 3.850 € | UVP 3.950 €

Der **Summit® S-670** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Summit® E-470** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG
- **6 Snap-Jet™ Zünder, für 6 getrennt und stufenlos regelbare Edelstahlbrenner**
- **2 Grifflichter Grill Out™:** schalten sich automatisch beim Öffnen des Deckels ein
- **Komfortables elektronisches Zündsystem**
- **Größte Grillfläche: 80,5 x 49 cm**

Der **Summit® S-670** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Summit® E-670** und folgende

ZUSATZAUSSTATTUNG
- **Edelstahlausstattung**

## SUMMIT® S-660 BUILT-IN VERSION

80,5 x 49 cm / Edelstahl | UVP 3.950 €

Der **Summit® S-660 Built-in Version** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Summit® S-670.**

AUSSTATTUNG
Mit der Built-in Version wird der Summit® zur vollkommenen Grill-Küche. Dieser Grill integriert sich fest in die Architektur und ist damit stets verfügbar. Die stilvolle Exklusivvariante für echte Grill-Enthusiasten.

## SUMMIT® GRILL CENTER

80,5 x 49 cm / Edelstahl | UVP 6.950 €

Das **Summit® Grill Center** hat die gleichen Eigenschaften wie der **Summit® S-670.**

AUSSTATTUNG
Das Summit® Grill Center auf Basis des Summit® S-670 überzeugt mit hochwertigen Ausstattungsideen wie einem integrierten Abfallbehälter, einem Regal für Gewürze oder Saucen.

GENESIS® SUMMIT®

# HIGH END
# WEBER® GASGRILLS
# FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

WEBER.COM

# GENESIS® UND SUMMIT
# FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

GENESIS

Der Genesis® in all seinen Variationen ist und bleibt die Nummer eins für Grillfreunde mit Profiambitionen und bietet sämtliche Möglichkeiten für anspruchsvollsten Genuss. Flexible Module machen den Genesis® zur Outdoor-Küche der Premiumklasse.

SUMMIT

Mit dem neuen Summit® Grill Center führt Weber® die Summit®-Linie zu einem weiteren Höhepunkt in Sachen Leistungsstärke, Komfort und Design. Vielseitig und mit exklusiven Features garantiert jeder Summit® individuelles Grillvergnügen für höchste Ansprüche.

## DIE OUTDOOR-KÜCHE
## GENESIS® E- UND S-SERIE

Mit dem Genesis® eröffnen sich sämtliche Möglichkeiten für anspruchsvollsten Grillgenuss in edlem Design. Und mit den Modulen können Sie Ihre eigene Outdoor-Küche individuell und nach Ihren Bedürfnissen erweitern.

**DOPPELWANDIGER** DECKEL
Integrierte Hitzereflektoren und der isolierte Deckel sorgen für ein perfektes Grillergebnis bei optimiertem Verbrauch.

Für das gezielte Searing des Fleisches haben die Weber® High End Grills eine exklusive Sear Station: Die separate Hitzequelle erlaubt das Extra-Anbraten bei hoher Temperatur für die besonders schmackhafte Kruste und die perfekte Grillmarkierung auf dem Steak.

**GROSSE** GRILLFLÄCHE
Während Sie Ihr Steak auf der Sear Station mit einer schönen Grillmarkierung versehen, können Sie gleichzeitig die dazu passende Beilage zubereiten.

**SEITLICHER** KOCHER
Mit 3,5 kW Nennleistung – zur Zubereitung von Saucen und Beilagen. Bei zugeklapptem Kocher erweitert sich die nutzbare Arbeitsfläche. Auch bei Verwendung der Module bleibt der Kocher für die Zubereitung schmackhafter Saucen und Beilagen voll funktionsfähig.

## DAS **MODULSYSTEM**

**MEHR** ALS EIN GRILL
Mit der vergrößerten Arbeitsfläche der Module machen Sie Ihren Grill zur vollwertigen Outdoor-Küche. Bereiten Sie alle Speisen vor Ort zu und sparen Sie sich den Weg ins Haus.

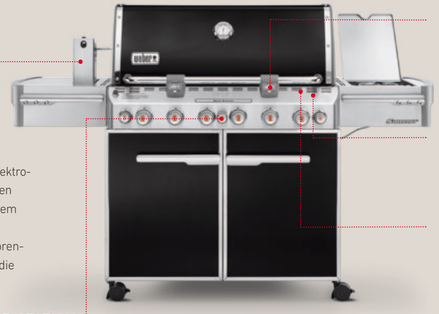
**VIEL** PLATZ
Endlich genug Stauraum direkt am Grill. Sämtliches Zubehör fürs Grillen lässt sich hier unterbringen: von den Räucherchips über den Grillreiniger bis hin zur Abdeckhaube, hier findet alles seinen Platz.

Der Zusammenbau der neuen Modultechnik ist kinderleicht und erlaubt Ihnen volle Freiheit: Die Verbindung mit bestehenden Stahlhaken macht die Module beliebig austauschbar und voll kompatibel. Ob für zusätzliche Ablagefächer oder die Unterbringung von Gasflaschen.
Und natürlich auch mit Anschluss für den Weber® Seitenkocher.

SUMMIT

## DER NEUE HÖHEPUNKT
## SUMMIT® E- UND S-SERIE

Die großzügige Grillküche des Summit® Grill Centers garantiert exklusive Freiheit für den Grillprofi und ein gemeinschaftliches Grillerlebnis für alle Gäste. Auch in der Stand-Alone oder der Built-in Version ist der Summit® die Krönung in Sachen Funktionalität, Komfort und Qualität.



**GRIFFLICHT** GRILL OUT
Nie mehr Grillen im Dunkeln. Das Grifflicht schaltet sich automatisch beim Öffnen des Deckels ein und beleuchtet den ganzen Grillrost.

**RÄUCHERBRENNER**
Stufenlos regelbarer Räucherbrenner mit 2 kW Nennleistung, für Gourmets, die den Räuchergeschmack mögen.

**EDELSTAHL-**GRILLROSTE
Sehr starke Grillroste mit 9 mm dicken Stäben sorgen für leichte Reinigung und perfekte Grillergebnisse.

**DREHSPIESS**
Der leistungsfähige Elektromotor sorgt für ruhigen Lauf auch bei schwerem Grillgut und mit dem eingebauten Infrarotbrenner erhält Ihr Braten die perfekte Grillbräune.

**SEAR** STATION
Separater Brenner zum Anbraten bei extra hoher Temperatur für eine krosse Grillmarkierung auf dem Steak.

**NEUE FUNKTIONALITÄT**
Mit der Built-in Version wird der Summit® fest in die Architektur integriert, wird Teil der Einrichtung und ist damit stets verfügbar. Die stilvolle Exklusivvariante für echte Grill-Enthusiasten.
Hinweis: Informationen zum fachgerechten Einbau entnehmen Sie bitte der Aufbauanleitung des Grills.

**GRILLKÜCHE** IN VOLLENDUNG
Das Summit® Grill Center überzeugt mit hochwertigen Ausstattungsideen: Der integrierte Abfallbehälter lässt Reste schnell verschwinden, das Regal spart Platz und hält Gewürze oder Saucen griffbereit. Der Seitenbrenner eröffnet die volle Grillvielfalt.

**NEUE FUNKTIONALITÄT**
Das Summit® Grill Center auf Basis des Summit® S-670 überzeugt mit hochwertigen Ausstattungsideen: Der integrierte Abfallbehälter lässt Reste schnell verschwinden, das Regal spart Platz und hält Gewürze oder Saucen griffbereit. Der Seitenbrenner eröffnet die volle Grillvielfalt.