



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

GRILLED HALIBUT WITH LEMON VERMOUTH SAUCE

These spices would also be suitable for any firm fleshed white fish.

- 1½ teaspoons salt
- 1½ teaspoons freshly ground pepper
- 1½ teaspoons sugar
- 1 teaspoon ground chili peppers
- 2 cloves garlic, minced
- 4 8 oz. halibut fillets
- 2 tablespoons unsalted butter, melted
- 2 tablespoons lemon juice
- 1 teaspoon lemon zest, finely grated
- 2 tablespoons dry vermouth
- 1 lemon, thinly sliced

Combine the salt, pepper, sugar, chili, and garlic in a small bowl. Pat dry the fish. Evenly sprinkle rub over the fish and pat it in well. Refrigerate at least 30 minutes or up to 4 hours.

Preheat grill on MEDIUM then adjust heat to MEDIUM-LOW. Use the direct grilling method.

Combine the butter, lemon juice, zest and vermouth in a small bowl.

Lightly oil the flat topper and place the halibut on the topper.

Drizzle with half the butter mixture, close the lid, and grill about 5 minutes. Using a turner, gently turn the fish to the other side.

Drizzle with the remaining butter mixture and grill another 5 minutes, or until the halibut flakes.

Serve immediately, garnished with lemon slices.

For a timesaver, combine all the rub ingredients with the butter and baste the fish as it cooks.



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

FLÉTAN GRILLÉ AVEC SAUCE AU VERMOUTH ET CITRON

Ces épices seraient également adéquates avec tout poisson à chair blanche et ferme.

- 8 ml (1 ½ c. à thé) de sel
- 8 ml (1 ½ c. à thé) de poivre moulu
- 8 ml (1 ½ c. à thé) de sucre
- 5 ml (1 c. à thé) de piments de Cayenne broyés
- 2 gousses d'ail, émincées
- 4 filets de flétan de 1000 grammes (8 oz)
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre non salé, fondu
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron
- 5 ml (1 c. à thé) de zeste de citron, finement râpé
- 30 ml (2 c. à soupe) de vermouth sec
- 1 citron, finement tranché

Mélangez ensemble le sel, le poivre, le sucre, le poivre de Cayenne et l'ail dans un petit bol. Asséchez le poisson. Saupoudrez uniformément le mélange sur le poisson et faites-le pénétrer en le pressant sur le poisson. Réfrigérez pendant au moins 30 minutes ou jusqu'à 4 heures.

Préchauffez le gril à feu MOYEN, puis abaissez la température à feu MOYEN-BAS. Faites griller directement sur la grille.

Mélangez ensemble le beurre, le jus et le zeste de citron, et le vermouth dans un petit bol.

Huilez légèrement une plaque pour barbecue et y déposer les filets de flétan.

Saupoudrez avec la moitié du mélange contenant le beurre, fermez le couvercle du gril et faites griller les filets de flétan pendant environ 5 minutes.

À l'aide d'une spatule, tournez doucement les filets de flétan.

Saupoudrez avec le restant du mélange contenant le beurre et faites griller pendant 5 minutes additionnelles ou jusqu'à ce que les filets de flétan commencent à s'émietter.

Servez immédiatement; garnissez avec les tranches de citron.

Pour sauver du temps, mélangez ensemble tous les ingrédients avec le beurre et badigeonnez les filets de flétan lorsqu'ils sont sur le gril à cuire.



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

HALIBUT A LA PLANCHA CON SALSA DE VERMUT AL LIMÓN

Estas especias también se podrán utilizar con cualquier tipo de pescado de carne blanca firme.

- 1½ cucharadita de sal
- 1½ cucharadita de pimienta recién molida
- 1½ cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de chile molido
- 2 dientes de ajo, picados
- 4 filetes de halibut de 8 onzas (225 gramos) cada uno
- 2 cucharadas de manteca sin sal derretida
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1 cucharada de fina ralladura de limón
- 2 cucharadas de vermut seco
- 1 limón, cortado en rodajas finas

Coloque la sal, el chile, el azúcar, y el ajo en un pequeño tazón. Seque suavemente el pescado. Frote el pescado con cuidado de manera uniforme. Refrigere durante 30 minutos o por un plazo de 4 horas.

Precaliente la plancha en MEDIUM (MEDIO) y luego ajuste el calor a MEDIUM-LOW (MEDIO-BAJO). Utilice el método de calor directo.

Mezcle la manteca, el jugo y la ralladura de limón y el vermut en un pequeño tazón.

Coloque una pequeña cantidad de aceite sobre la plancha, y luego ponga el pescado sobre ella.

Colóquela la mitad de la mezcla de manteca, cierre la tapa y cocine por unos 5 minutos.

Haciendo uso de una espátula y con cuidado, dé vuelta el pescado.

Coloque el resto de la mezcla de manteca y cocine por unos 5 minutos más, o hasta que el halibut se le forme costra.

Sirva de inmediato, decorado con rodajas de limón.

Para ahorrar tiempo, mezcle todos los ingredientes con la manteca y coloque encima del pescado mientras se cocina.



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

GEGRILLTER HEILBUTT MIT ZITRONEN-WERMUT-SAUCE

Die Gewürze eignen sich für alle festfleischigen Weißfischarten.

- 1½ TL Salz
- 1½ TL frisch gemahlener Pfeffer
- 1½ TL Zucker
- 1 TL gemahlener Chilipfeffer
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 4 200 g Heilbuttfilets
- 2 EL zurlassene Butter, ungesalzen
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL fein geriebene Zitronenschale
- 2 TL trockener Wermut
- 1 Zitrone, dünne Scheiben

Salz, Pfeffer, Zucker, Chili und Knoblauch in einer kleinen Schüssel mischen. Fischfilets trocken tupfen. Fisch gut mit der Gewürzmischung einreiben. Mindestens 30 Minuten bis 4 Stunden in den Kühlschrank geben.

Grill auf MITTLERER Stufe vorheizen und dann auf MITTEL-SCHWACH stellen. Direkte Grillmethode verwenden.

Butter, Wermut, Zitronensaft, und -schale in kleiner Schüssel mischen.

Flachaufsatz leicht einölen und Heilbutt darauf legen.

Mit der halben Buttermischung beträufeln, Haube schließen und ca. 5 Minuten grillen.

Fisch mit einem Wender vorsichtig wenden.

Mit der restlichen Buttermischung beträufeln und nochmals 5 Minuten bzw. gar grillen.

Mit Zitronenscheiben garnieren und warm servieren.

Die Gewürzmischung kann zur Zeiteinsparung mit der Butter gemischt werden und während dem Grillen auf den Fisch gepinselt werden.



69712 FLAT GRILL TOPPER

DIRECT GRILLING

The direct grilling method involves cooking the food on the grids directly over the flame.

We recommend direct grilling for most single-serving items such as steaks, chops, burgers, kebabs and vegetables, or any other quick-cooking foods.

Direct grilling in a wok, or grill topper is recommended for delicate items such as fish and seafood, as well as smaller items such as chopped vegetables and small pieces of meat.

Place topper directly on grids over medium-high heat.

CARE AND WASHING INSTRUCTIONS

Coat with light oil to prevent food from sticking.

Hand wash with a mild detergent and warm water, or place in dishwasher.

Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



69712 PLAQUE SUPERPOSABLE POUR GRIL

CUISSON PAR CHALEUR DIRECTE

La méthode de cuisson par chaleur directe est une méthode par laquelle les aliments sont cuits sur une grille située directement au-dessus des flammes.

Nous recommandons cette méthode pour la cuisson de la plupart des aliments destinés à être consommés par une personne, donc de formats plus réduits, tels que les biftecks et les côtelettes, les hamburgers, les brochettes de viandes et de légumes, ainsi que tous autres aliments à cuisson rapide.

Il est recommandé d'utiliser un wok ou tous autres outils de cuisson lors de la cuisson d'aliments délicats, tels que les poissons ou les fruits de mer, ainsi que les aliments coupés plus finement, tels que des légumes ou de la viande émincée.

Placez la casserole, ou tous autres outils de cuisson, sur la grille de cuisson à feu moyen-élevé.

DIRECTIVES D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

Couvrir la surface du wok d'huile légère afin que les aliments n'y collent pas.

Lavez à la main en utilisant un détergent doux et de l'eau tiède, ou placer dans le lave-vaisselle.

Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



69712 BANDEJA PLANA PARA PARRILLA

ASADO DIRECTO

El método de asado directo implica cocinar la comida en las rejillas directamente sobre la llama.

Recomendamos asado directo para la mayoría de las porciones individuales como filetes, chuletas, hamburguesas, brochetas y verduras o para cualquier otra comida de cocción rápida.

Se recomienda el asado directo en un wok o una bandeja para parrilla en el caso de artículos delicados como el pescado y los mariscos, así también como para trozos pequeños como verduras picadas y pequeños trozos de carne.

Coloque la bandeja para parrilla directamente sobre las rejillas con temperatura media-alta.

INSTRUCCIONES PARA MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Recúbrala con aceite liviano para evitar que se pegue la comida.

Lávala a mano con un detergente suave y agua caliente, o colóquela en el lavavajillas.

Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



69712 FLACHER GRILLAUFSATZ

DIREKT GRILLEN

Bei der direkten Grillmethode wird das Grillgut direkt über der Flamme auf dem Rost gegrillt.

Wir empfehlen das Direktgrillen für die meisten Einzelportionen, wie Steaks, Kottlets, Burgers, Kebabs und Gemüse, bzw. jedes andere schnellgarende Gericht.

Für empfindliche Gerichte, wie Fisch und Meeresfrüchte sowie kleine Stücke z.B. Gemüsescheiben oder kleine Fleischstücke empfehlen wir das Direktgrillen im Wok oder Grillaufsatz.

Stellen Sie die Auflage direkt auf den Rost bei mittlerer Hitze.

WARTUNGS- UND REINIGUNGSANWEISUNGEN

Bestreichen Sie das Grillgut leicht mit Öl damit es nicht klebt.

Waschen Sie mit mildem Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine.

Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com