

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Juli 2023** ▪  
**Motto „Grillen“ mit Johann Lafer**



**Tim Neugebauer**

**BBQ-Bacon-Chili-Cheese-Rolls mit Kartoffelchips und  
gegrillter Romanasalat mit Zitrus-Apfel-Dressing**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Rolls:**

600 g Rinderhackfleisch  
16 Scheiben Bacon  
100 g milden Cheddar am Stück  
3 EL eingelegte Jalapeños  
2 TL edelsüßes Paprikapulver  
1 TL Chiliflocken  
1 TL Knoblauchpulver  
1 TL Zwiebelpulver  
2 TL Salz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Jalapeños in feine Stücke schneiden und mit dem Rinderhackfleisch vermengen. Aus dem Käseblock vier gleichmäßige Streifen schneiden von circa 1-1,5 cm Breite. Alle trockenen Gewürze miteinander vermengen, ebenfalls zum Hackfleisch geben und alles gut miteinander vermengen. Hackfleisch in vier gleichgroße Portionen teilen. Für jede Rolle vier Baconstreifen nebeneinanderlegen und die Hackfleischportionen darauf verteilen und vorsichtig flach drücken. Anschließend je einen Käsestreifen in der Mitte der Masse platzieren und von der kurzen Seite des Bacons bis hin zur anderen kurzen Seite aufrollen, sodass eine mit Käse gefüllte Rolle entsteht und der Bacon außen als Mantel ist. Küchengarn kurz in eine Schüssel mit Wasser legen. Anschließend die Rollen mit dem feuchten Küchengarn umwickeln und festknoten, sodass diese beim Grillen nicht auseinanderfallen. Die Rolls auf den Grill geben und von allen Seiten kross braten. Anschließend mit der Barbecue-Sauce glasieren und für weitere 10 Minuten auf geringer Stufe grillen. Vor dem Servieren Küchengarn entfernen.

**Für die BBQ-Sauce:**

200 g Tomaten-Ketchup  
20 ml Ananassaft  
30 ml Apfelessig  
1 Nelke  
1 TL Zwiebelgranulat  
1 TL Knoblauchgranulat  
1 TL Zucker  
2 TL Liquid Smoke  
1 TL Zuckerrüben-Melasse  
Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten mit 30 ml Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Sauce abkühlen lassen und vor dem Servieren die Nelke herausfischen. Mit Salz abschmecken.

**Für den Salat:**

2 Baby-Romanasalate

Salat halbieren und mit der Schnittseite nach unten für ca. zwei Minute auf den Grill geben, sodass ein schönes Grillmuster entsteht. Salat mit dem Dressing servieren.

**Für das Dressing:** Orange und Zitrone auspressen und Saft auffangen. Apfel waschen und mit einer Reibe fein reiben. Schnittlauch waschen, trockenwedeln und grob schneiden. Aus Olivenöl, Joghurt, Orangen- und Zitronensaft ein Dressing herstellen. Anschließend geriebenen Apfel und geschnittenen Schnittlauch hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 kleiner Apfel  
½ Orange, davon Saft  
1 Zitrone, davon Saft  
½ Bund Schnittlauch  
250 g Naturjoghurt, 3,8% Fett  
4 EL Olivenöl  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Kartoffel-Chips:** Fritteuse auf 170 Grad aufheizen. Salz, Paprikapulver, in einen Mörser geben und zu einer feinen Gewürzmischung mörsern. Kartoffeln schälen, waschen, mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden und sofort in eine Schüssel mit Wasser legen. Einige Minuten im Wasser lassen. Anschließend auf einem Geschirrtuch einzeln verteilen und mit einem weiteren Geschirrtuch abdecken und dabei leicht andrücken und so vorsichtig trocknen. Kartoffelscheiben in Hartweißengriße wenden. Anschließend ins heiße Öl geben und goldbraun frittieren. Herausnehmen, gut abtropfen lassen und die Kartoffelchips mit der Gewürzmischung würzen.

2 große festkochende Kartoffeln  
50 g Hartweißengriße  
½ TL edelsüßes Paprikapulver  
½ TL geräuchertes Paprikapulver  
1 Prise grobes Meersalz  
½ TL bunte Pfefferkörner  
Pflanzenöl, zum Frittieren

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Christiane Madlener**

## **Hawaii-Burger mit Honig-Bacon und gegrillter Ananas, selbstgemachten Pommes frites und Chili-Curry-Sauce**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Burger:**

300 g Rinderhackfleisch  
2 Brioche-Burgerbrötchen  
2 Scheiben Cheddar  
1 TL Rapsöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen. Anschließend daraus zwei gleichgroße Burgerpatties formen. Patties auf dem Grill bis zur gewünschten Garstufe goldbraun braten. Kurz vor dem Servieren je eine Scheibe Käse auf je ein Pattie legen und kurz schmelzen lassen.

Burgerbrötchen mit Öl einstreichen und kurz auf dem Grill rösten.

### **Für den Belag:**

4 Scheiben Bacon  
2 Scheiben frische Ananas  
4 Blätter Eisbergsalat  
3 EL flüssiger Honig  
1 Bund Koriander

Bacon mit Honig einstreichen und auf dem Grill knusprig braten. Ananas frisch aufschneiden, Schale entfernen und kurz auf dem Grill grillen.

Koriander waschen, trockenwedeln und grob zupfen. Eisbergsalat waschen und trockenschleudern.

### **Für die Mayonnaise:**

3 EL Schmand  
2 TL Kapern  
1 TL Senf  
2 EL neutrales Pflanzenöl  
1 Prise Zucker  
Salz, aus der Mühle

Kapern und Senf in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab mixen. Schmand hinzugeben und mit Salz und Zucker abschmecken. Anschließend das Öl in kleinen Mengen eintröpfeln lassen und dabei mixen bis eine Bindung entsteht.

### **Für die Sauce:**

150 g Saure Sahne  
3 EL selbstgemachte Mayonnaise (s.o.)  
2 Limetten, davon Saft  
2 TL Sriracha  
2 TL Currypulver  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limetten auspressen und Saft auffangen. Saure Sahne, selbstgemachte Mayonnaise (s.o.), Sriracha und Currypulver miteinander vermengen. Sauce mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Einen Teil der Sauce für die Pommes zurückhalten.

Restliche Mayonnaise ebenfalls zu den Pommes reichen.

### **Für die Pommes:**

4 große festkochende Kartoffeln  
Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln mit der Schale verarbeiten und mit einem Messer zu dünnen Pommes schneiden. Pommes in eine Schale geben und mit Wasser bedecken. Anschließend herausnehmen, gut abtropfen lassen und doppelt frittieren. Herausnehmen, gut abtropfen lassen und mit Salz und Paprikapulver würzen.

Burger aus den Zutaten formen, mit Pommes und Sauce anrichten und servieren.



Sindy Braun

## Rumpsteak mit Whisky-Honig-Marinade, Grillkartoffeln, Bohnen im Speckmantel, Cocktailtomaten und Sauce hollandaise

Zutaten für zwei Personen

### Für die Whiskey-Honig-Marinade:

- 1 EL Whiskey
- 1 TL mittelscharfen Senf
- 1 EL cremigen Honig

### Für das Rumpsteak:

- 2 Rumpsteaks, à 3,5 cm dick
- Sonnenblumenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### Für die gegrillten Kartoffeln:

- 400 g mittelgroße, festkochende Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Zweige Rosmarin
- Olivenöl, zum Einreiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

### Für die Grilltomate:

- 1 Risper Cocktailtomaten

### Für die grünen Bohnen im Speckmantel:

- 150 g grüne Bohnen
- 1 EL getrocknetes Bohnenkraut
- 5-6 Scheiben Bacon
- 1 EL Natron
- Salz, aus der Mühle
- Eiswasser

### Für die Sauce Hollandaise:

- ½ Zitrone, davon Saft
- 4 Eier
- 150 g Butter
- 2 EL Weißwein
- ½ TL Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Alle Zutaten für die Marinade mit einem Schneebesen vermengen.

Steaks salzen und mit Öl einreiben. Bei starker Hitze von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Steaks vom Grill nehmen und mit der Whiskey-Honig-Marinade bepinseln. Danach indirekt garen und ein Fleischthermometer platzieren. Dieses sollte ca. 56 Grad Zieltemperatur anzeigen.

Kartoffeln in Salzwasser mit Schale ca. 15 Minuten garen. Sobald sie weich sind, aus dem Wasser nehmen. Halbieren, salzen und mit dem Öl an der Schnittstelle einreiben. In einer Grillschale auf dem Grill platzieren und bei mittlerer Hitze kross anbraten. Knoblauchzehe andrücken und Rosmarinzweige mit in die Schale geben und die Kartoffeln damit aromatisieren.

Cocktailtomaten salzen und zum Schluss in den letzten 3 Minuten mit zu den Kartoffeln legen und im aromatisierten Öl ziehen lassen.

Grüne Bohnen waschen, die Enden kappen und in mit Natron und Salz angereichertem Wasser ca. 5 Minuten bissfest garen. Danach mit Eiswasser abschrecken. Bohnenkraut auf den Baconscheiben verteilen. Jeweils ca. 6-7 Stangen grüne Bohnen mit Bacon ummanteln. Mit einer Rouladen-Nadel fixieren. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten von allen Seiten kross anbraten.

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Butter in einem Topf schmelzen und anschließend in ein Gefäß mit Ausguss geben. Eigelbe, 2 EL Wasser, Wein, Zucker, Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen in einem Topf aufschlagen. Bei mittlerer Hitze erwärmen und dabei immer wieder mit dem Schneebesen schlagen. Sobald die Sauce etwas dicklich wird vom Herd nehmen und die flüssige Butter einrühren Solange mit dem Schneebesen aufschlagen, bis eine schöne Bindung entsteht. Mit 1 TL ausgedrehtem Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

## Die Küchenschlacht – Menü am 13. Juli 2023 ▪ Zusatzgericht „Grillen“ von Johann Lafer



### Gegrilltes Lammkarree mit Salbei und Karotten im Speckmantel

#### Zutaten für zwei Personen

#### Für das Lammkarree:

- 500 g Lammkarree mit Fettdeckel
- 3 Knoblauchzehen
- ½ Zitrone, davon Abrieb
- 1 Bund Salbei
- ½ TL schwarzer Kampot-Pfeffer
- ½ TL körniger Senf
- ½ TL feiner Senf
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 65 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Grill aufheizen. Mit einem scharfen Messer den unteren Fettdeckel und die Sehnen vom Fleisch teilweise entfernen. Den oberen Fettdeckel kreuzweise fein einschneiden.

Kampot-Pfeffer im Mörser grob zerstoßen. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Knoblauch, beide Senfsorten, Kampot-Pfeffer, Paprikapulver und Pfeffer verrühren.

Küchengarn in Wasser einweichen. Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen und die Würzmasse auf dem Fleisch verteilen. Salbeiblätter von den Stielen zupfen und das Fleisch damit belegen. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und in dünne Scheiben schneiden. Zitronenscheiben auf dem Salbei verteilen und andrücken. Den Belag mit Küchengarn fixieren. Lamm für 30 Minuten in den Backofen geben. Anschließend herausholen und auf dem Grill mit der belegten Seite nach unten gelegt ca. 15 Minuten medium grillen. Karree aufschneiden und servieren.

#### Für die Karotten im Speckmantel:

- 6 kleine Möhren mit Grün
- 6 Scheiben Frühstücksspeck
- 10 g Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 250 ml Gemüsefond
- 1 Sternanis
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Korianderkörner
- 3 Pimentkörner
- Pflanzenöl, zum Bestreichen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Möhren putzen, dabei etwas zartes Grün daran belassen. Ingwer und Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Korianderkörner grob zerstoßen. Mit Fond, Knoblauch, Ingwer, Sternanis, Lorbeer, Piment und Möhren in eine große Pfanne geben. Mit geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten dünsten und in der Pfanne auskühlen lassen.

Holzspieße eventuell kurz in Wasser einweichen. Möhren abtropfen lassen und halbieren. Speckscheiben längs halbieren. Möhren mit dem Speck umwickeln und mit Holzspießen fixieren.

Speckmöhren mit Öl bestreichen, auf dem heißen Grill unter Wenden 6-8 Minuten grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.