

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Juli 2024** ▪  
**Tagesmotto „Grillen“ mit Mario Kotaska**



**Silke Meier**

**Gefüllte Rostbratwurstschnecke mit Grillbrot und Aioli**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Wurst:**

1 grobe möglichst dicke Rostbratwurst  
 150 g Bergkäse  
 6 Scheiben Bacon  
 1 kleine Ananas  
 2 EL Sweet Chili Sauce

Den Grill vorheizen.

Rostbratwurst häuten und der Länge nach in sechs Streifen schneiden. Den Käse in sechs Würfel à 25 g schneiden. Ananas schälen und in Stücke schneiden.

Die Wurststreifen mit etwas Chilisaucen bepinseln. Die Käse- und Ananaswürfel mit der Chilisaucen betupfen und die Käsewürfel mit dem Bacon dicht einwickeln. Wurststreifen um den Käse-Speckwürfel wickeln und alles zusammen auf ein Spießchen stecken. Spieße auf dem Grill je Seite etwa 2 Minuten grillen.

**Für das Grillbrot:**

150 g getrocknete Tomaten in Olivenöl  
 4 TL schwarze Oliven, ohne Kern  
 10 g Hefe  
 4 Zweige Thymian  
 150 g Mehl + Mehl, zum Bestäuben  
 5 EL Olivenöl + Olivenöl, zum Bepinseln  
 3 TL Salz

Mehl und Salz mischen. Hefe in 125 ml lauwarmen Wasser auflösen und hinzufügen. Olivenöl hinzugeben und zu einem Teig verkneten.

Tomaten und Oliven hacken und mit Thymianblättchen in den Teig einarbeiten. Teig in zwei Kugeln teilen und mit Mehl bestäuben. Teig 15 Minuten ruhen lassen. Zu Fladen formen, mit Öl bepinseln und auf dem Grill bei indirekter Hitze bei 240 Grad und geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten ausbacken.

**Für die Aioli:**

2 frische Knoblauchzehen  
 1 Zitrone, Saft  
 1 Ei  
 1 TL Senf  
 1 TL Zucker  
 250 ml Sonnenblumenöl  
 Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Zitrone halbieren und 1 EL Saft auspressen. Knoblauch mit Zitronensaft, Öl, Ei, Senf und Zucker mit Hilfe eines Stabmixer pürieren und mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Svetozar Savić**

## **Gegrillte Dorade mit Salzkartoffeln, grünem Spargel und Zitronen-Aioli**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Dorade:**

2 ganze küchenfertige Doraden  
 3 Knoblauchzehen  
 1 Zitrone  
 6 Zweige Rosmarin  
 3 Zweige Thymian  
 ¼ Bund glatte Petersilie  
 2 EL Weißweinessig  
 100 ml Olivenöl + Olivenöl, zum  
 Marinieren  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Grill vorheizen.

Knoblauch abziehen und klein schneiden. 3 Zweige Rosmarin und Petersilie klein schneiden. Mit 100 ml Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Doraden innen und außen gründlich mit Olivenöl und Weißweinessig einreiben und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone in Scheiben schneiden. In den Bauch der Dorade restlichen Rosmarin und Thymian sowie einige Scheiben Zitrone legen. Mit Marinade innen einreiben. Restliche Marinade als Dip verwenden. Die gefüllte Doraden auf den Grillrost legen und etwa 10-15 Minuten pro Seite grillen, oder bis sie durchgegart und goldbraun sind. Die Grillzeit kann je nach Größe der Fische variieren.

### **Für die Salzkartoffeln:**

4 festkochende Kartoffeln  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 Olivenöl, zum Marinieren  
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in einem Topf in Salzwasser garkochen. Abgießen und mit Olivenöl, Salz und gehackter Petersilie würzen.

### **Für den Spargel:**

1 Bund grüner Spargel  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle

Die Enden des grünen Spargels abschneiden, mit Olivenöl beträufeln und leicht salzen. Auf den Grill legen und etwa 5-7 Minuten grillen, bis sie zart und leicht gebräunt sind.

### **Für die Zitronen-Aioli:**

1 Knoblauchzehe  
 1 Zitrone, Abrieb & Saft  
 1 Ei  
 2 Kaffirlimettenblätter  
 1 EL Crème fraîche  
 1 TL Dijonsenf  
 20 ml weißer Balsamico  
 100 ml Sonnenblumenöl  
 50 ml Olivenöl  
 1 Msp. Piment d'Espelette  
 1 Msp. Salz

Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Kaffirlimettenblätter klein schneiden und mit 3 EL Zitronensaft im Mörser zerreiben. Knoblauch abziehen und fein hacken. Ei trennen und in einer Schüssel Eigelb, Crème fraîche und Senf verrühren und langsam Sonnenblumenöl und Olivenöl einrühren, bis eine dickliche Mayonnaise entsteht. Mit Balsamico, Knoblauch, Salz, Piment d'Espelette, Zitronenabrieb und dem Kaffir-Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist die **Dorade** nur bedingt zu empfehlen. Wenn sie auf dem Teller landet, dann sollte sie aus folgenden Fanggebieten stammen (Stand Juli 2024):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Biskaya (ICES 8.a), Wildfang: Handleinen und Angelleinen



**Carmen Soudani**

## **Currywurst mit Quetschkartoffeln, knusprigen Apfelscheiben und Petersiliensalat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Currywurst:**

2 Thüringer Bratwürste

Den Grill vorheizen.

Bratwürste auf dem Grill rundherum anbraten.

### **Für die Currywurst-Sauce:**

1 kleine rote Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
100 Tomatenmark, 2-fach konzentriert  
100 g Mangopüree  
100 ml Ananassaft  
150 ml Apfelsessig  
2 EL brauner Rohrzucker  
4 EL gelbes Currypulver  
1,5 TL Salz  
½ TL Chiliflocken  
1 EL Sonnenblumenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und schneiden. Pfanne mit Öl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin dünsten. Currypulver und Tomatenmark dazugeben und trocken rühren. Mit Ananassaft und Apfelessig ablöschen, Zucker, Salz, Chiliflocken und Mangopüree dazugeben und 15 Minuten köcheln lassen. In einem Standmixer mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Für den Apfel:**

1 süßer Apfel  
50 g ungesüßte Cornflakes  
1 EL Honig  
1 EL dunkler Rum  
1 EL Sonnenblumenöl

Cornflakes leicht zerdrücken. Apfel waschen und mit Apfelmantel durchstechen, dann in vier gleichgroße Stücke schneiden. Apfel in Honig, Sonnenblumenöl und Rum marinieren. 2-3 Minuten pro Seite auf den Grill legen und danach in zerdrückten Cornflakes wenden.

### **Für das Topping:**

5 Kardamomkapseln  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
3 TL mildes Currypulver  
½ TL gemahlener Zimt  
1 EL gemahlener Kurkuma  
½ TL Chiliflocken  
1 EL Rohrzucker

Kardamomkapseln mörsern, dann Schale entfernen. Restliche Zutaten dazu geben und gut mörsern. Über die Sauce geben.

### **Für den Salat:**

½ Bund glatte Petersilie  
1 EL Apfelessig  
1 TL Sonnenblumenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Petersilie waschen und von den Stielen zupfen. In einer Schüssel mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer vermengen.

**Für die Quetschkartoffeln:** Kartoffeln 10 Minuten in Salzwasser vorkochen. Grillplatte (Plancha) mit Rapsöl bepinseln und Kartoffeln mit Burgerpresse oder Topfboden darauf quetschen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Zwischendurch wenden und ca. 20 Minuten grillen.

5 Drillinge  
1 TL edelsüßes Paprikapulver  
50 ml Rapsöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. Juli 2024 ▪  
Zusatzgericht von Mario Kotaska



### Gefüllte Grillfackeln mit BBQ-Ahornsirup-Lack

Zutaten für zwei Personen

**Für den Rub:**

- 2 Zweige Rosmarin
- 1 EL geräuchertes Paprikapulver
- 1 EL brauner Zucker
- 1 TL Knoblauchgranulat
- 1 EL Zwiebelpulver
- 1 EL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Piment
- 1 TL getrockneter Oregano
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Grill vorheizen.

Alle trockenen Gewürze zusammen mit gehacktem Rosmarin in einer Schüssel zu einem Rub vermengen oder auf einem Backblech mit Backpapier verteilen.

**Für die Fackeln:**

- 8 Scheiben Schweinebauch, ohne Schwarte, ohne Knorpel, 4 mm dick
- 2 frische Jalapeño
- 1 rote Zwiebel
- 70 g Cheddar, am Stück
- 50 ml Ahornsirup
- 50 ml BBQ-Sauce
- 2 cl Whiskey

Schweinebauchscheiben am besten auf einem Backblech auslegen und großzügig mit dem Rub beidseitig marinieren.

Zwiebel abziehen. Jalapeño, Zwiebel und Cheddar in kleine Würfel schneiden und abwechseln auf Metallspieße aufspießen. Anschließend eine Scheibe Schweinebauch am oberen Ende aufspießen und fest um die Füllung wickeln. Eine zweite Scheibe knapp überlappend anlegen und stramm weiterwickeln. Gegebenenfalls nach dem Wickeln gut festdrücken und so vier Grillfackeln herstellen. Fackeln für 15 Minuten indirekt bei 160° C grillen.

Aus Ahornsirup, BBQ-Sauce und Whiskey eine Marinade herstellen. Die Spieße nun auf die direkte Grillfläche legen und mit der Marinade immer wieder unter wenden bepinseln, bis ein schöner Glanz entstanden ist.

**Für den Tomatensalat:**

- 2 große Tomaten
- 1 Zwiebel
- 4 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Tomaten in Scheiben schneiden und mit Olivenöl marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln auf den Scheiben anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.