

▪ **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 Chilisaucе bepinseln. Die Käse- und Ananaswürfel mit der Chilisaucе 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.