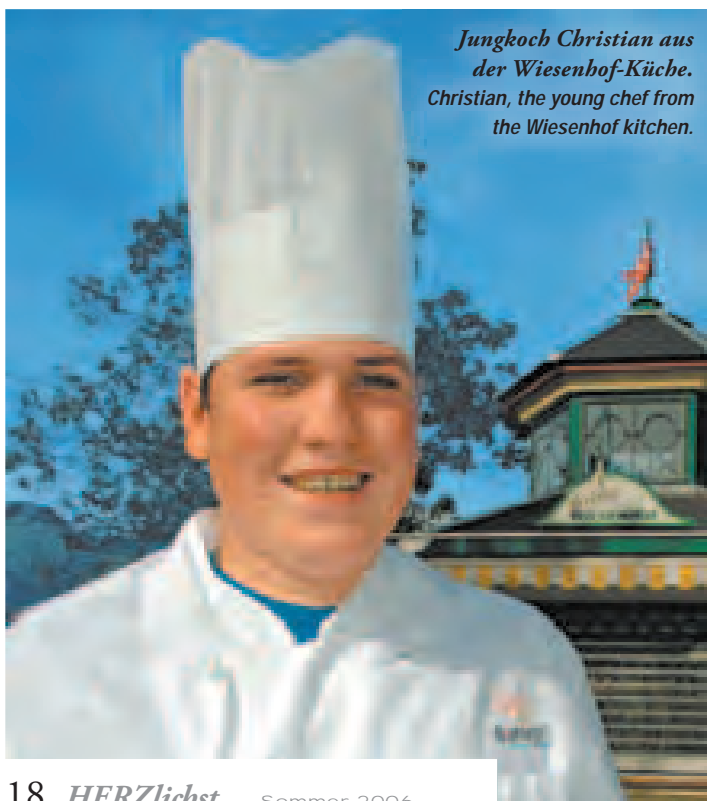


Sommerliche Grilltipps



Kreativität am Grill

Über offener Glut zu grillen, ist eine der einfachsten Arten, Speisen zuzubereiten – und im Sommer ist es eine der beliebtesten bei den Wiesenhof-Gästen. Wenn das Wetter es zulässt, bereiten Christian, der 19-jährige Jungkoch aus der Wiesenhof-Küche, und seine Kollegen einmal pro Woche ein Barbecue vor. „Das macht uns und natürlich den Gästen viel Freude“, erklärt der Koch, der im August 2005 seine Ausbildung im Haus der Familie Entner abgeschlossen hat. „Ein wenig Kreativität sollte man natürlich auch beim Grillen einbringen.“ Genau! Eine Barbecue-Soße selbst zuzubereiten, kommt bei den Gästen garantiert besser an, als eine Flasche Ketchup auf den Tisch zu stellen. Auch gegrilltes Brot mit Kartoffel-Basilikum-Füllung sorgt vielleicht für einen Aha-Effekt. Christian zeigt, wie's gemacht wird.



*Jungkoch Christian aus der Wiesenhof-Küche.
Christian, the young chef from the Wiesenhof kitchen.*

Grillabend für 8 Personen

Zutaten:

8 Steaks, z. B. vom Angusrind	2 Zucchini
10 mittelgroße Kartoffeln, 1 Ei	Oliveöl
12 Scheiben Toastbrot	frisches Basilikum
Je eine rote, grüne und gelbe Paprikaschote, in kleine Würfel geschnitten	frischer Rosmarin
150 ml Tomatenketchup	Salz
3 kleine Zwiebeln, fein gehackt	Pfeffer aus der Mühle
4 Peperoni, klein geschnitten	Cayennepfeffer
	Geriebener Muskat

Fleisch:

Die Steaks mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen, mit Olivenöl bestreichen.

Soße:

Oliveöl in einem Topf heiß werden lassen. Darin zunächst die Zwiebeln anbraten, anschließend Paprika und Peperoni hinzugeben. Nur kurz anschwitzen lassen und dann vom Herd nehmen. Das Ketchup unterrühren und die Soße mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer würzen.

Beilagen:

Die Kartoffeln kochen. 6 Stück davon werden anschließend geschält und passiert. Basilikum hacken. Kartoffelmasse mit dem Basilikum und einem Schuss Olivenöl vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ei in die Masse einrühren. Die Rinde des Toastbrot rundum abschneiden. 4 Toastscheiben dick und gleichmäßig mit der Kartoffelmasse bestreichen, 4 weitere Scheiben oben auflegen. Diese ebenfalls mit der Masse bestreichen und schließlich die restlichen Toastscheiben darauf legen. Die dreilagigen Brote mit dem Messer halbieren. Die Zucchini werden diagonal in dicke Scheiben geschnitten, die restlichen Kartoffeln der Länge nach halbiert und mit Rosmarin garniert.

Grillen:

Als erstes kommen die Kartoffeln auf den Grill. Es folgt das Fleisch, je nachdem, ob es ganz oder halb durch sein soll. Anschließend das Brot und zum Schluss die Zucchini kurz auf den Grill legen. Das Brot mehrmals wenden und von allen Seiten grillen. Die Füllung tropft dabei übrigens nicht heraus, sondern ihre Konsistenz wird durch die Hitze fester.

Barbecue for 8 people

Ingredients:

8 steaks, e.g. from Angus beef	2 courgettes
10 medium-sized potatoes	Olive oil
1 egg	Fresh basil
12 slices of bread suitable for toasting	Fresh rosemary
1 red, 1 green and 1 yellow pepper, cut into small cubes	Salt
150 ml tomato ketchup	Freshly milled pepper
3 small onions, finely sliced	Cayenne pepper
4 chilli peppers, finely sliced	Grated nutmeg

Meat:

Season the steaks with salt, pepper and rosemary, and brush them with olive oil.

Sauce:

Heat the olive oil in a large pan. First fry the onions until golden, then add the peppers and chilli peppers. Allow to sweat briefly and then remove from the heat. Stir in the ketchup and season the sauce with salt, pepper and a pinch of cayenne pepper.

Side dishes:

Boil the potatoes. Peel 6 of them and pass through a sieve. Chop the basil and stir it into the potato mixture together with a slug of olive oil. Season with salt, pepper and nutmeg before stirring in the egg. Cut the crusts off the bread slices and spread 4 of the slices thickly and evenly with the potato mixture, subsequently covering them with 4 more slices. Spread these with the mixture in the same fashion before placing the remaining 4 slices of bread on top. Cut the three-layered bread "sandwiches" in half. Slice the courgettes into diagonal slices and halve the remaining potatoes, garnishing them with rosemary.

Barbecuing:

The potatoes are placed on the grill first, followed by the meat, depending on the required degree of cooking. The bread is placed on next, and last of all the courgettes. Turn the bread often and ensure it is cooked evenly on all sides. The filling won't escape, as its consistency becomes thicker as it cooks.