

Nicht nur die klassische Wurst brutzelt auf dem Rost

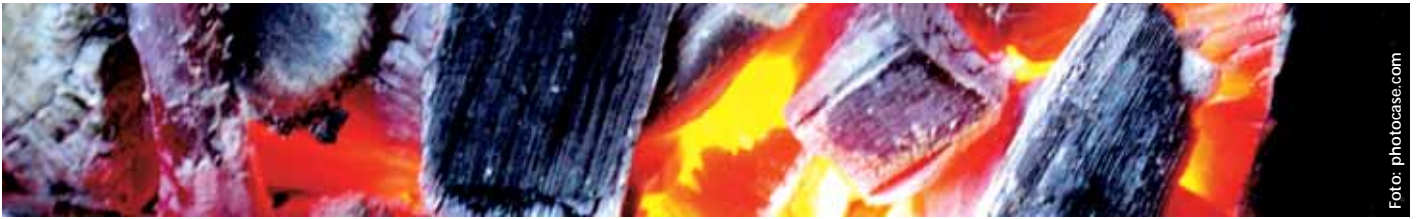


Foto: photocase.com

Schwingen in den meisten Haushalten immer noch vor allem die Frauen den Kochlöffel, so ändert sich die kulinarische Leitung im Sommer ganz schnell. Männer an den Grill, lautet die Devise beim deutschen Volkssport Grillen. Mit Zange, Kohle und Grillgut bewaffnet, strömen die Deutschen an die frische Luft, um ihr Essen über dem Feuer zu brutzeln und unter freiem Himmel zu genießen. „Jedes Grillen sollte ein Gaumenschmaus sein, damit man sich schon auf das nächste freut“, betont Metzgermeister Karl Zeiss, der sich mit seiner Metzgerei am Lindenplatz 20 auf Grillfleisch spezialisiert hat. Das deftige Würstchen und der herzhafte Nudelsalat gehören meist ebenso zum Open-Air-Genuss wie ein kühles Bier und Baguette mit Kräuterbutter. Doch auch wer leichte Küche der gutbürgerlichen Kost vorzieht, muss nicht auf das Flair eines ge-

mütlichen Grillabends verzichten. Raffinierte Fleischspezialitäten und ein delikates Fischfilet verwandeln selbst den größten Gourmet in einen Grillfan. Die meisten Fischarten lassen sich ganz einfach in einem Aluschälchen sanft auf dem Rost garen. „Dorade, Lachs, Steinbeißer und Seeteufel eignen sich besonders zum Grillen“, betont Jochen Peter Siering, Küchenchef im Restaurant Gut Schwarzenbruch am Aachener Stadtrand. Fisch und Gemüse kommen hier jeden Sonntag zum Brunch auf den Grill. Damit Gemüse wie Zucchini, Tomaten, Maiskolben oder Auberginen nicht austrocknen, sollten sie mit einer Marinade bestrichen werden. Mit ausgefallenen Soßen, einfallsreichen Salaten und einem guten Tropfen Wein kombiniert, wird der Volkssport der Deutschen ganz schnell zum Gourmetmarathon.

Tipp des Restaurants Gut Schwarzenbruch:

Weißer Heilbutt mit Spargel im Reisblatt



Zutaten für vier Personen:

Vier Heilbutt-Tranchen zu je 120 g, vier Shiitake-Pilze, drei Stangen grüner und weißer Spargel, vier Reisblätter (etwa 22 cm Durchmesser), Butter, Salz, Pfeffer, geröstetes Sesamöl, Pflanzenöl

Zubereitung:

Spargel schälen, Pilze entstielen, beides in feine Scheiben schneiden und getrennt anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, kalt stellen. Die Fisch-Tranchen in heißem Öl von beiden Seiten kurz anbraten und ebenfalls kalt stellen. Die Reisblätter kurz in kaltem Wasser einweichen, trocken tupfen. Pilze und Spargel mit wenig Sesamöl mischen, auf das Reisblatt geben. Den Fisch auf das Gemüse legen. Das Reisblatt verschließen. Öl in einer Grillschale erhitzen. Die Päckchen mit der Gemüseseite nach unten ins heiße Öl legen. Von beiden Seiten zirka drei Minuten auf dem Grill braten, bis die Päckchen kross sind.

Tipp der Metzgerei Zeiss:

Mozzarella-Taschen



Zutaten für vier Personen:

Vier Schweine-Koteletts zu je 120 g, acht dünne Scheiben Mozzarella, vier Scheiben Tomate, vier Blättchen Basilikum, Salz, Pfeffer, Öl, Tomatenketchup

Zubereitung:

Etwas Tomatenketchup mit Salz, Pfeffer und Öl zu einer Marinade vermischen. Die Schweinekoteletts mit der Marinade bestreichen. Die Koteletts werden zu einer Tasche geschnitten, indem sie der Länge nach zu drei Vierteln aufgeschnitten werden. Die Schweinefleisch-tasche mit jeweils zwei Scheiben Mozzarella, einer Scheibe Tomate sowie einem Blatt Basilikum füllen. Damit die Füllung beim Grillen nicht herausläuft, sollten die Mozzarella-Taschen mit Holzstäbchen möglichst fest verschlossen werden, bevor sie von jeder Seite zirka sechs Minuten gegrillt werden.