

Hier und heute



Schaschlik mit Ofenkartoffel, Kräuterquark und Rote-Bete-Salat

Lust auf Schaschlik, ohne den Grill anzuzuheizen? Alexander Wulf hat den Trick, wie das Fleisch dennoch knusprig wird, wie gegrillt. Dazu serviert der Sternekoch Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Rote-Bete-Salat.

Das Rezept

von Alexander Wulf, für vier Personen

Zutaten für das Schaschlik

- 1 kg Schweinenacken
- 5 große Zwiebeln

Zutaten für die Marinade

- 100 g Schmand oder russischer Smetana
- 100 g Mayonnaise
- 100 ml Dosen-Tomaten
- 1 Bund Dill
- 50 ml Limettensaft
- Abrieb von 2 Limetten
- 1 Chili, klein geschnitten
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL frischer Ingwer
- 2 Knoblauchzehen, klein geschnitten
- 3 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten für die Marinade vermischen. Das Fleisch in circa 3 cm große Würfel schneiden und am besten einen Tag im Voraus marinieren, mindestens aber für drei Stunden. So schmeckt das Fleisch besser und erhält den typischen Schaschlik-Geschmack.

Die Zwiebeln grob würfeln und mit dem Fleisch abwechselnd auf einen Spieß stecken. So lange in einer Grillpfanne braten, bis das Fleisch kross ist. Das dauert fünf bis sechs Minuten.

Tipp: Wer keine Grillpfanne hat, kann für die Optik und den Röstgeschmack den Fleischspieß kurz vor dem Servieren mit dem Flambierbrenner bearbeiten.

Zutaten für die Ofenkartoffeln

- 4 große Kartoffeln, vorwiegend mehlig kochend

Zubereitung

Gewaschene Kartoffeln einzeln in Backpapier wickeln und mit Küchenfaden zubinden. Bei 160 Grad Umluft in den vorgeheizten Ofen geben und 40 Minuten garen.

Tipp: Für die Optik und den Röstgeschmack die Kartoffeln mit Flambierbrenner abflämmen.

Zutaten für den Kräuterquark

- 200 g Quark, Vollfett
- 3 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 3 EL Petersilie, fein geschnitten
- 2 EL Dill, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, klein gewürfelt

Hier und heute



- Saft und Schale einer Zitrone
- Prise geräuchertes Paprikapulver
- etwas Salz und reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Quark mit den Kräutern, den Gewürzen und der Zitrone würzen und bis zum Verzehr im Kühlschrank ziehen lassen.

Zutaten für den Rote-Bete-Salat

- 2 Rote Bete, gekocht
- 1 EL Balsamico
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Dill, fein geschnitten
- 1 Msp. Senf
- Prise Zucker
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Gekochte Rote Bete in Streifen schneiden. Alle Zutaten miteinander vermengen und wenn möglich circa 30 Minuten ziehen lassen.

Tipp: Unbedingt Handschuhe tragen. Damit das Schneidebrett keine roten Flecken bekommt, einfach mit Backpapier belegen und darauf die Rote Beete schneiden.