

Bratwurst, Grill-Gemüse und -Kartoffel, Kräuter-Quark

Für zwei Personen

Für die Bratwurst:

300 g mageres Schweinefleisch	300 g fetter Schweinebauch	5 m Schweinedarm (26/28
Wurstgarn	2 Knoblauchzehen	2 g geriebene Muskatnuss
2 g gemahlener Koriander	2 g gemahlener Piment	4 g Majoran
35 g Salz	4 g gemahlener Pfeffer	

Für das Grillgemüse:

1 grüne Zucchini	8 große weiße Champignons	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Rosmarin	1 Bund Thymian	100 ml Olivenöl
20 g grobes Meersalz	10 g schwarzer Pfeffer	

Für die Grillkartoffel:

2 große Kartoffeln	2 Zweige Thymian	$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Kräuterdip:

300 g halbfetten Speisequark	100 g Sauerrahm	100 g Crème-fraîche
1 Zitrone	2 Prisen Zucker	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Basilikum	1 Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Für die Bratwurst:

Den Schweinedarm vorher in einer großen Schüssel in lauwarmem Wasser 2 Std. einweichen, dabei mehrfach spülen. Beide Fleischsorten sorgfältig von Sehnen und Knorpeln befreien und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Danach die Fleischwürfel etwa 15 Minuten tiefkühlen. Die beweglichen Teile des Fleischwolfs ebenfalls kalt stellen.

Beide Fleischsorten mit dem Salz bestreuen und durch den Fleischwolf (Lochscheibe 8 mm) geben. Knoblauch abziehen, feinhacken und mit Pfeffer, Muskatnuss, Koriander, Piment und Majoran zur Fleischmasse geben. Alles gut vermengen, bis die Masse leicht zu kleben beginnt. Das Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen und den Darm aufziehen. Die Fleischmasse in den Darm füllen, dabei Würste von ca. 15 cm Länge abdrehen und mit Wurstgarn abbinden. Wurst auf dem Grill von allen Seiten grillen.

Für das Grillgemüse:

Zucchini waschen und die Endstücke abschneiden. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und ganz fein hacken. Knoblauch abziehen und halbieren. Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden.

Zucchini-scheiben mit Öl bestreichen und mit der Knoblauchzehe einreiben. Scheiben auf den heißen Grill legen und solange grillen, bis sie leicht glasig sind und ein angenehmes Grillmuster haben. Etwa 5 Minuten von jeder Seite. Danach mit grobem Meersalz und feingehacktem Rosmarin bestreuen und mit etwas Pfeffer abschmecken.

Von den Pilzen die Stiele entfernen und mit einem Löffel die Lamellen entfernen. In jeden Pilz ein bis zwei Tropfen Olivenöl und ein Häuflein vom frisch gehackten Thymian geben. Champignons auf Holzspieße stecken und ca. 10 Minuten grillen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Grillkartoffel:

Einen Topf mit Salzwasser aufstellen. Kartoffeln gut waschen und ca. 10 Minuten vorkochen. Danach rundherum mit der Gabel mehrfach tief einstechen. Salzen, pfeffern und mit Thymian bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Kartoffeln auf den Grill legen und von allen Seiten grillen.

Für den Kräuterdip:

Schnittlauch, Basilikum und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen.

Speisequark, Sauerrahm und Crème fraîche in eine Rührschüssel geben und den Saft der Zitrone mit dem Zucker dazugeben. Kräuter dazugeben und noch mal alles vorsichtig aber gründlich verrühren. Masse mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maike Eggers am 18. Juli 2019