



Die **PROMi** GRILLER

LISSABON-CONNECTION

Feuriger Wursteintopf mit Portwein, Sardellen, Knoblauch, Sherryessig und viel Gemüse – dazu knusprige Knoblauchbrot-Scheiben und Couscous-Salat

kreiert von Adrian Tschanz
grilliert von Fabienne Louves und Matt Buchli

WURSTEINTOPF:

240 g	verschiedene Würste (Merguez, Mini-Saucissons, Mini-Grillschnecken, St. Galler Olma-Bratwurst)
100 g	Cherrytomaten, halbiert (Dörrtomaten passen auch wunderbar)
1 Zweig	Rosmarin
1	Rote Zwiebel, in grobe Würfel geschnitten
je ½	Peperoni (rot und gelb), in grobe Würfel geschnitten
2	Knoblauchzehen, in grobe Würfel geschnitten
1	Chilischote, in Scheiben geschnitten
1 EL	Tomatenmark
2 dl	Portwein oder Sherry
1 Schuss	Sherryessig
4	Sardellenfilets
2 Zweige	Basilikum
etwas	Salz, Rohrzucker

Die Würste heiss grillieren, bis sie Farbe angenommen haben, und dann in grobe Stücke schneiden. Das Gemüse und Tomatenpüree ohne Rosmarin in einer Grillschale in etwas Sonnenblumenöl andünsten und mit Portwein ablöschen – die Würste begeben und alles vorsichtig einkochen. Den Rosmarin beifügen und für 15 Minuten ziehen lassen, mit Salz, Essig und etwas Rohrzucker abschmecken. Die Sardellen und den Basilikum als Garnitur verwenden.

KNOBLAUCHBROT:

1	Baguette, in zünftige Scheiben geschnitten
50 g	Butter, schaumig geschlagen
4	Knoblauchzehen, gepresst
1 Zweig	Liebstöckel
etwas	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Den Knoblauch und den Liebstöckel in die Butter einarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Baguette-Scheiben kurz anrösten und anschliessend mit der Knobli-Butter bestreichen. Nochmals im geschlossenen Grill bei indirekter Hitze «backen».

COUSCOUS-SALAT:

60 g	Couscous
125 ml	Bouillon mit einem Schuss Weisswein
40 g	Kefen, in feine Streifen geschnitten
20 g	Erbsen, blanchiert
1	Frühlingszwiebel inkl. Grün, in feine Ringli geschnitten
1	Limette, Saft und Abrieb der Schale
4 ml	Olivenöl
1 EL	Weissweinessig
Handvoll	Gartenkräuter, grob gehackt (Minze, Petersilie, Kerbel, Schnittlauch)
etwas	Salz, Kreuzkümmel, Pfeffer aus der Mühle

Der weisse Teil der Frühlingszwiebel auf dem Grill mit Olivenöl kurz andünsten, mit der Bouillon ablöschen und aufkochen. Das rohe Couscous in eine Gratinschale geben und mit der heissen Bouillon begiessen – sofort mit Frischhaltefolie abdecken und für 15 Minuten ziehen lassen, danach mit einer Gabel auflockern. Die Kefen und die Erbsen in einer Grillschale andünsten und unter das Couscous mischen. Mit den restlichen Zutaten vermengen und mit Salz, Kreuzkümmel und Pfeffer abschmecken.

Am besten schmeckt der Salat, wenn er lauwarm gegessen wird.

Weitere Rezepte von Adrian Tschanz in seinem Kochbuch
«Tschanz kocht! Für Freunde»

