



# Die **PROMi** GRILLER

## ITALIAN STALLION

Mit Scamorza gefüllter Rindfleisch-Burger dazu Rucola, Feigen-Salsa und geschmorten Kirschtomaten im knusprigen Ciabattabrot serviert

kreiert von Adrian Tschanz  
grilliert von Piero Esteriore und Rolf Schmid



---

### **RINDFLEISCH-BURGER GEFÜLLT MIT SCAMORZA:**

- 200 g Hackfleisch (gemischt 2/3 Rind & 1/3 Schwein)
- ca. 60 g Scamorza (geräucherter Mozzarella), in Würfel geschnitten
- 1 kl. Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 EL Gehackte Kräuter (Thymian, Rosmarin, Petersilie, Oregano)
- 1 EL Senf
- 1-2 Eier, je nach Grösse
- 1 Handvoll Geriebener Parmesan
- 40 g Geriebener Parmesan
- 1 Schuss Weisswein
- 1 EL Olivenöl
- etwas Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten bis auf den Scamorza gut vermischen und in gleichmässige Kugeln formen. Mit den Fingern oder einer Burgerpresse ein Loch eindrücken und mit dem Scamorza füllen. Die Kugeln zu Patties formen und anschliessend grillieren.

## **GESCHMORTE KIRSCHTOMATEN:**

150 g	Bunte Kirschtomaten
1 EL	Flüssiger Honig
1 TL	Salz
1-2 EL	Olivenöl
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin

Tomaten gut waschen und mit dem Honig, Salz und Olivenöl marinieren. Auf ein Grillblech geben und mit den Kräutern belegen, für ca. 15 Minuten im geschlossenen Grill schmoren lassen.

## **FEIGEN-SALSA:**

2	FrISChe Feigen, klein gewürfelt
1 EL	Rohzucker
1 Schuss	Dunkler Balsamico
etwas	Olivenöl
etwas	Salz, Pfeffer aus der Mühle

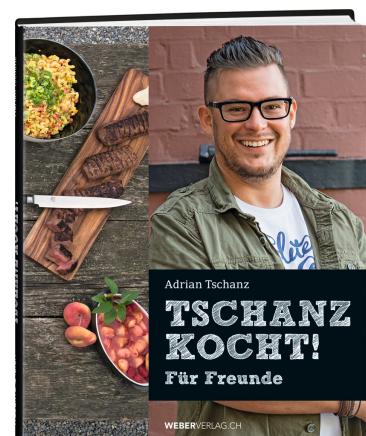
Alle Zutaten vermengen und für ca. 30 Minuten ziehen lassen.

## **CIABATTA:**

2 kl.	Ciabatta-Brötchen
1	Knoblauchzehe
etwas	Olivenöl

Ciabatta-Brötchen halbieren, die Schnittflächen mit etwas Olivenöl bepinseln und mit einer frischen Knoblauchzehe einreiben. Schliesslich auf dem Grill kurz anrösten. Allenfalls mit Rucola, frischer Zitrone oder Basilikum garnieren.

Weitere Rezepte von Adrian Tschanz in seinem Kochbuch



«Tschanz kocht! Für Freunde»