



## Neues von der Stange

Johannes Böttcher und Julian Peier interpretieren Rezeptklassiker neu – und garen sogar Spargel auf dem Grill

Von Johannes Böttcher  
und Julian Peier

Bald beginnt die Spargelsaison in den meisten Teilen Deutschlands: Es ist also an der Zeit für ein Spargelrezept vom Holzkohle- oder Gasgrill. Das funktioniert sehr gut mit grünem Spargel. Das Gemüse muss weder geschält noch vorgekocht werden. Traditionell gehören zum Spargel etwa ein Schweineschnitzel und Kartoffeln. Wir haben diese Tradition etwas anders interpretiert: Das Schweinefilet marinieren wir mit einer Sesamkruste, der Spargel wird gegrillt und dazu landen spanische Runzelkartoffeln auf dem Teller.

Der Name der Kartoffeln rührt daher, dass die Knollen in der Schale so lange in stark salzigem Wasser gekocht werden, bis keine Flüssigkeit mehr übrig ist. Danach werden sie auf geringerer Flamme noch einige Minuten gegart. Dadurch trocknen die Kartoffeln, bekommen eine Salzkruste sowie ihr runzeliges Aussehen.

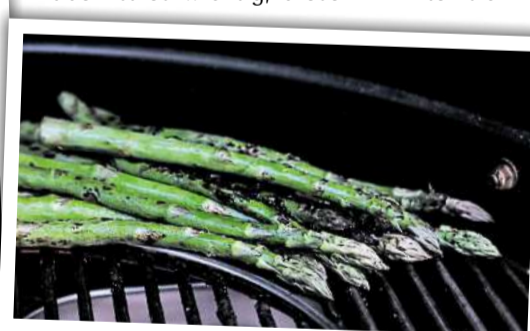
Traditionell werden die Kartoffeln mit einer pikanten Mojo-Sauce nach spanischem

Rezept gereicht. Wir empfehlen zu diesem Gericht allerdings eine Sauce Hollandaise.

### So geht's

Zuerst wird das Schweinefilet mit Salz und Pfeffer bestreut. Anschließend wird es evakuuiert und für etwa eineinhalb Stunden im Sous-Vide-Garer bei 58 Grad gegart. So bleibt das Fleisch schön saftig und aromatisch. Wer keinen Sous-Vide-Garer besitzt, kann sein Filet salzen, es auf dem Grill scharf anrösten und bei 140 Grad indirekt bei einer Kerntemperatur von 65 Grad garen lassen. Indirekt grillen bedeutet, dass das Fleisch auf der Mitte des Grillrostes liegt und Holzkohle oder Gasbrenner seitlich platziert sind.

Jetzt werden die Kartoffeln in einen Topf mit Salzwasser auf den Herd gegeben. Nicht mit dem



### Das wird gebraucht

- 1 Schweinefilet
- 1 Bund grüner Spargel
- 3–4 Scheiben Schwarzwälder Schinken
- 1 Pfund kleine Kartoffeln
- Walnussöl
- gerösteter Sesam
- Paniermehl
- Mehl
- 1 Ei
- gutes Meersalz und guter Pfeffer



Meersalz sparen: Die Menge sollte bis zu einem Viertel des Gewichtes der Kartoffeln betragen. Nun werden die Kartoffeln so lange gekocht, bis das Wasser komplett verdunstet ist. Danach kann die Flamme etwas heruntergestellt werden. Die Kartoffeln bleiben noch einige Minuten im Topf. Dabei ist es wichtig, diese im-

mer wieder zu schwenken, sodass sich eine feine Salzschiicht an der Schale ablagert. Wenn sie anfangen, runzelig zu werden, können die Kartoffeln vom Herd genommen und warm gestellt werden.

Das Schweinefilet sollte jetzt etwa die Hälfte der Garzeit im Wasserbad oder auf dem Grill hinter sich haben. Nun ist Zeit, das Gemüse vorzubereiten. Dafür werden die Holzigen Enden des grünen Spargels großzügig abgeschnitten. Anschließend werden die Stangen nebeneinander gelegt und mit Walnussöl bestrichen. Bis das Schweinefilet fertig

ist, kann das Walsnussöl noch ein wenig einziehen.

Etwa 20 Minuten vor Ende des Wasserbades wird der Grill vorgeheizt, sofern er nicht schon läuft, weil das Fleisch in der indirekten Zone gart. Nun zuerst den Spargel auf der direkten Hitze, also direkt über der Wärmequelle, für etwa zwei bis drei Minuten angrillen. Dann wird das Gemüse auf die indirekte Zone verschoben. Hier kann es einige Minuten ruhen.

Das Schweinefilet wird ebenfalls auf der direkten Hitze für wenige Minuten von beiden Seiten gegrillt, sodass es ein schönes Branding, also die grilltypische Musterung, bekommt. Anschließend wird das Fleisch paniert: dafür in Mehl wenden, durch das geschlagene Ei ziehen und dann in Sesam wenden.

Nun das panierte Schweinefilet für kurze Zeit zum Spargel in die indirekte Zone legen. Unser Grill war auf etwa 200 Grad eingeregelt, sodass es nur drei bis vier Minuten dauerte, bis die Kruste knusprig war.

Der Spargel sollte noch etwas bissfest sein, wenn er vom Grill genommen wird. Zum Servieren vier bis fünf Stangen Spargel mit einer Scheibe Schwarzwälder Schinken umwickeln. Das Filet dazu in Scheiben schneiden.

## MANUFAKTUR



Maïke Brülls

### Lasst die Sonne rein

Das Wetter sieht zwar noch nicht nach Frühling aus. Doch die Tage werden merklich länger – und damit hebt sich auch die Laune ein bisschen, der Tatendrang steigt. Viele greifen jetzt zu Lappen und Eimer, Frühjahrsputz lautet das Stichwort. Das Ritual ist immer das gleiche, lediglich die Hilfsmittel haben sich verändert. Zahlreiche Hersteller bieten die unterschiedlichsten Reinigungsmittel an. Viele davon sind allerdings nicht gerade gut für die Umwelt – was das Symbol mit dem toten Fisch neben dem Fluss auf der Packung anzeigt.

Wer naturfreundlich putzen möchte, kann sich einfach selbst ein Mittel anmischen. Dazu werden zwei Esslöffel Kernseife und drei Esslöffel Soda in vier Litern heißem Wasser aufgelöst. Mit dieser Lauge können beispielsweise Holzböden gewischt werden. Fliesen werden mit Essigwasser wieder glänzend.

Ein Alleskönner unter den Putzmitteln lässt sich mit 400 Millilitern heißem Wasser, 100 Millilitern Essig, einem Teelöffel Natriumcarbonat und einem Teelöffel Zitrone anrühren. Alles gut schütteln – schon können Küchendeck und Flecken im Badezimmer weggewischt werden. Auch die Wäsche kann mit einem DIY-Mittel vom Wintermuff befreit werden. Dafür werden 25 Gramm Kernseife, fünf Esslöffel Natriumcarbonat und ein Liter Wasser benötigt. Zuerst die Seife mit einer Küchenreibe zerreiben und mit einem halben Liter kochendem Wasser übergießen. Alles kräftig mit einem Schneebesens verquirlen und das Natriumcarbonat hinzugeben. Dann eine halbe Stunde stehen lassen und einen weiteren halben Liter heißes Wasser hinzugeben. Ist das Gemisch abgekühlt, kann die Wäsche wie gewohnt damit gewaschen werden.

Zu guter Letzt geht's an die Fenster: Den erhofften Durchblick verspricht eine Mischung aus 200 Millilitern Wasser und 200 Millilitern Essig. Einfach auf das Fenster sprühen, abwischen – und die Frühlingssonne, wenn sie denn mal scheint, reinlassen.

## — LIEBLINGSSTÜCKE —

### Ein kleiner Held aus Wolle

Die Do-it-yourself-Szene hat neuerdings einen eigenen Helden: Yarny. Die kleine Figur besteht komplett aus Wolle und ist der Protagonist in dem Spiel „Unravel“ („Aufribbeln“).



Darin muss Yarny auf der Suche nach seiner verlorenen Familie viele Abenteuer bestehen. Das Spiel von EA Games gibt es für PS4 und die XBOX One. Und natürlich kann man Yarny basteln. Eine Anleitung gibt es unter [www.unravel-game.com/de\\_DE/unravel-make-yarny-guide.html](http://www.unravel-game.com/de_DE/unravel-make-yarny-guide.html).

### „Do it Yourself“-Sets aus fairem Handel

Basteln, nähen, stricken, malen – all diese Beschäftigungen gelten für viele als Auszeit vom Alltag. Manchmal muss es aber auch dabei schnell gehen, deshalb sind sogenannte Kits, fertige „Do it yourself“-Pakete, gefragt. Neben Start-ups wie Supercraft und Makerist oder dem Onlineversandhaus Zalando bietet neuerdings auch das Leipziger Unternehmen Zaprado fertige Sets zum Fertigen von Handyhüllen oder Taschen an. Die Materialien stammen laut Zaprado aus fairem Handel.

## INTERVIEW

### „Mit dem Grill lässt sich alles zubereiten“



Julian Peier (links, 27) und Johannes Böttcher (26) grillen sogar Muffins.

Sie probieren immer wieder Neues auf dem Grill. Wie sind Sie darauf gekommen, Rezepte selbst zu entwickeln und dann auch das auf den Grill zu legen, was da auf den ersten Blick nicht hingehört?

**Böttcher und Peier:** Es begann damit, dass sich Julian einen Gasgrill gekauft hat. Wir waren auf der Suche nach dem perfekten Steak. Dann wollten wir immer mehr ausprobieren. Mittlerweile testen wir die wildesten Dinge auf dem Grill.

In vielen Familien kommt beim Grillen meist das Gleiche auf den Teller. Wird die Vielfältigkeit des Grills unterschätzt?

**Böttcher und Peier:** Absolut. Mit dem Grill lässt sich wirklich alles zubereiten. Selbst Nachspeisen, Kuchen und Brote sind gar kein Problem.

Welchen Tipp würden Sie Hobby-Grillern geben, die Neues ausprobieren wollen?

**Böttcher und Peier:** Anfänger sollten sich ohne Ängste an neue Sachen herantrauen. Meistens gelingt es irgendwann auch.

Als Profi-Griller und Food-Blogger besitzen Sie mehrere Grills und jede Menge Equipment. Welche Anschaffungen lohnen sich für Hobby-Griller?

**Böttcher und Peier:** Wichtig ist immer ein Grill mit Deckel. So hat man die meisten Möglichkeiten und ist flexibel. Ob man sich für einen Gas- oder Holzohlegrill entscheidet, hängt vom persönlichen Empfinden und vom Geldbeutel ab.

Auf Ihrem Youtube-Channel „Sizzle Brothers“ zeigen Sie Ihre Rezepte als Video. Ist Ihnen vor der Kamera schon einmal ein Grillgut verbrannt?

**Böttcher und Peier:** Ja, das passiert öfter. Aber das gehört dazu, wenn man Rezepte nicht nach Anleitung grillt. Wenn das Ergebnis allerdings vertretbar ist, zeigen wir es später auch den Zuschauern.

Interview: Manuel Behrens

**SIZZLE BROTHERS**  
FEUER & FLAMME AM GRILL

## Vom Balkongrill zum Seminar

Julian Peier und Johannes Böttcher sind schon gemeinsam zur Schule gegangen – nun betreiben die beiden seit etwa einem Jahr ihren Grillblog [sizzlebrothers.de](http://sizzlebrothers.de). Denn Barbecue ist die große Leidenschaft der beiden Hannoveraner. Angefangen haben sie vor einigen Jahren noch mit einem kleinen Gasgrill auf dem heimischen Balkon – mittlerweile haben sie das Grillen pro-

fessionalisiert. Sie geben sogar Grillseminare. Neben Rezepten finden sich auch generelle Tipps zum Grillen auf ihrem Blog.

Peier und Böttcher sind außerdem leidenschaftliche Angler – so landet bei ihnen auch oft ein frischer Fisch auf dem Grill. Denn nur Fleisch ist ihnen zu langweilig: Auch fruchtige und schokoladige Nachspeisen grillen Peier und Böttcher.