

# KochZeit online Event

11.07.2024

## Outdoor-Special

### Vorspeise:

Crostini mit Mango-Mozzarella und Basilikum

### Hauptgang:

Burger mit Erdbeer-Chutney und  
Smashed Potatoes Salad

### Dessert:

Gegrillte Ananas mit Vanille und Sahne

## Crostini mit Mango-Mozzarella und Basilikum

- ▶ Die Mango schälen und in Scheiben schneiden, die Avocado würfeln.
- ▶ Die Pinienkerne in einer Pfanne fettfrei rösten.
- ▶ Basilikum, Mango, Avocado, Mozzarella und Pinienkerne in eine Schüssel geben und nach Belieben mit Salz, Pfeffer und etwas Balsamicocreame abschmecken.
- ▶ Das Brot in 1cm Scheiben schneiden, mit Olivenöl von beiden Seiten bestreichen, auf dem Grill rösten und das Topping draufgeben.

## Burger mit Erdbeer-Chutney und Smashed Potatoes Salad

### Feurig fruchtiges Erdbeer-Chutney

- ▶ Die Erdbeeren fein würfeln und zusammen mit den anderen Zutaten aufkochen und etwas einkochen lassen. Nach Belieben kann man noch etwas Salz zugeben oder mit Gewürzen spielen.
- ▶ Das eingekochte Chutney heiß in Weckgläser oder Marmeladengläser füllen und verschließen.
- ▶ Sehr lecker zu Käse oder Gegrilltem und Burgern.

### Burger

- ▶ Für die Burgerbrötchen Hefe mit Zucker flüssig rühren.
- ▶ Butter und 250 ml Milch erwärmen. 125 ml Wasser zugießen und lauwarm abkühlen lassen.
- ▶ 1 TL Salz, Mehl und Ei in eine Schüssel geben. Milchmischung zugießen. Hefemischung zugeben und sofort mit den Knethaken des Handrührgerätes 6–8 Minuten zu einem elastischen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.
- ▶ Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Aus dem Teig runde Teiglinge formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backbleche setzen. Zugedeckt weitere ca. 20 Minuten gehen lassen.
- ▶ Eigelb mit 2 EL Milch verquirlen. Brötchen damit bestreichen und mit Sesam bestreuen.
- ▶ Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- ▶ Hack mit 2 TL Salz und Pfeffer würzen. Frikadellen aus der Masse formen.
- ▶ Öl portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen, Frikadellen darin portionsweise unter Wenden 4–5 Minuten braten. Wir arbeiten auf dem Grill. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- ▶ Salat verlesen, waschen, putzen und trocken tupfen.
- ▶ Burgerbrötchen quer halbieren. Unterhälften mit Erdbeer-Chutney, Frikadellen, Salat und Käse belegen. Deckel auflegen. Eventuell mit Holzspießen feststecken.

## Smashed Potatoes Salad

- ▶ Zunächst die Kartoffeln waschen und mit Schale in gesalzenem Wasser 20 – 25 Minuten weich kochen, anschließend abgießen und etwas abkühlen lassen.
- ▶ Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier\* auslegen.
- ▶ Die Kartoffeln auf dem Blech verteilen und mit einem Glas oder einem Brett plattdrücken (logisch – je dünner, desto knuspriger werden sie).
- ▶ Etwas Olivenöl und grobes Meersalz Salz über den Kartoffeln verteilen und im Backofen für etwa 45 Minuten knusprig backen.
- ▶ Die Gurke (mit oder ohne Schale) in kleine Würfel schneiden. Schnittlauch mit einem Messer in Röllchen schneiden. Petersilie und Dill fein hacken (klappt in Sekundenschnelle in einem Blitzhacker).
- ▶ Joghurt, Mayo, Senf und Zitronensaft verrühren und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuter unterrühren und mit den Gurken vermischen.
- ▶ Die Kartoffeln kurz abkühlen lassen und anschließend zum Dressing geben und alles miteinander vermengen. Wer mag, kann noch Feta und Rucola dazugeben

## Gegrillte Ananas mit Vanille und Sahne

- ▶ Von den Ananas die Schale entfernen, längs vierteln und den Strunk heraus schneiden.
- ▶ Alufolie-Blätter mit etwas Butter bestreichen, je ein Ananasviertel, Zimt und Vanillezucker daraufstreuen, die Folie verschließen und etwa zehn Minuten auf den Grill legen.
- ▶ Die Folie öffnen, und schwarzen Pfeffer aus der Mühle darüber mahlen. Mit Sahne oder Vanilleeis servieren.