

DIE KELHEIMER MINIKÖCHE

Im Weissen Bräuhaus kommt Gegrilltes auf den Tisch

Beilagen spielen beim Grillen eine große Rolle

MZ-SERIE Bei den Miniköchen ging es diesmal heiß her. Sie marinierten und grillten gemeinsam mit den beiden Chefköchen im Weissen Bräuhaus in Kelheim.

VON CLAUDIA POLLOK

KELHEIM. „Das fühlt sich so glitschig an“, rufen zwei Miniköche, als sie im Weissen Bräuhaus das Putenfleisch beim Marinieren in den Händen halten. Doch der stellvertretende Küchenchef vom Weissen Bräuhaus Andreas Fischer beruhigt sie in seiner lustigen Art: „Das ist doch schon tot, das könnt ihr ruhig anfassen!“ Beim jüngsten Köche-Treffen dreht sich alles ums Grillen. Küchenchef Martin Kürscher und sein Kollege Andreas Fischer zeigen den Kindern, wie sie das Fleisch richtig zubereiten müssen.

Das beste Curry der Welt

Dabei wird schnell klar: beim Grillen kommt es auch auf die Beilagen an. Zuerst machen die Miniköche aber die Marinaden. Nach den anfänglichen Schwierigkeiten haben die Kinder die Putenstücke vollständig mit dem Curry 99 und dem Öl eingerieben. „Dass Curry 99 ist das beste Curry auf der Welt“, sagt Fischer während sie ihre Hände waschen. Berlins bekannteste Currywurstbude benutze nämlich genau dasselbe Curry, erklärt er weiter.

Die Miniköche hören ihm gespannt zu und machen sich gleich an die nächste Marinade. Diesmal dürfen sie eine große Zwiebel in kleine Stücke schneiden und Schweinenackensteaks mit Senf einreiben. Dazu kommt noch ein Spritzer Aventinus-Bier und Öl und fertig ist die zweite Marinade. Für die dritte kneten die Miniköche Soja-soße, Öl und Knoblauchstückchen in Hähnchenbrustfilets. „Bevor das Fleisch auf den Grill kommt, müsstet ihr es normalerweise über Nacht stehen lassen“, erklärt Fischer. Für den Kochkurs haben die Küchenchefs aber schon am vorherigen Tag mariniertes Fleisch vorbereitet.

Kunstwerke aus Gemüse

Am Nebentisch geht es genauso fleißig zu. Dort zeigt Küchenchef Martin Küschner den Mädchen und Jungen, wie sie ganz einfach Grillgemüse zubereiten können. Auf dem Tisch liegen rote Tomaten, grüne Paprika, Zucchini und Spargel. Die Miniköche schnippeln mit ihren bunten Messern alles in kleine Stücke. Dann wird es kreativ. Jeder darf kleine Portionen mit einem Schuss Öl in Alufolie einpacken. Dabei basteln die Miniköche in ihrem Eifer schon mal echte Kunstwerke aus aufgetürmtem Gemüse, auch wenn am Ende alles in der Folie verschwindet. Essen ist eben auch etwas fürs Auge.



Bevor es nach draußen zum Grillen geht, backen die Miniköche zwei frische Brote: eines mit Röstzwiebeln und Käsewürfeln und eines mit Paprika und Oregano. Das würzige Brot passt super zum Grillfleisch. Fotos: Pollok



Kräuter gehören auf jedes Grillfleisch



Der Grillnachschub ist schon da.



Raus aus der Folie und rein in den Mund

DIE REZEPTE

► Marinaden für je 1 kg Fleisch:

Senf-Zwiebel-Biermarinade: 4 EL Senf, 2 große Zwiebeln, 100 ml Öl, Spritzer Aventinus Bier; Knoblauch-Kräutermarinade: 1 Knoblauchknolle, 100 g verschiedene Kräuter nach Belieben, 100 ml Öl, 4 cl Soja-soße; Curry 99-Marinade: 2 EL Curry 99 mit 100 ml Öl vermengen.

► Fleisch:

Schweinenackensteak, Hähnchenbrustfilet und Putenbrust in dünne Scheiben schneiden und mit der Marinade einreiben; über Nacht ziehen lassen.

► Folienkartoffel:

Kartoffeln mit Haut vorkochen und anschließend mit Öl betröpfeln, in Alufolie einpacken und auf den Grill legen.

► Würzige Brote: Grundteig: 1 kg Mehl, 3 Pack. Trockenhefe, 2-3 TL Salz, 1/3 l Wasser. Zubereitung: Teig kneten und gehen lassen; Teig halbieren und eine Hälfte mit 100 g Röstzwiebeln und 200 g Käsewürfeln würzen, die andere mit 200 g Paprika und 30 g Oregano. Teig erneut gehen lassen und bei 170 Grad Umluft im Ofen backen.

► Kräuterquark:

500 g Quark, 50 ml Milch mit verschiedenen Kräutern der Saison mischen; Quark anschließend mit Knoblauch, Zitronen und Salz und Pfeffer abschmecken.

► Grillgemüse:

Zucchini, Tomaten und Paprika mit Öl betröpfeln, mit Salz würzen und in Alufolie eingepackt auf den Grill legen.

Zwischen den Vorbereitungen machen die Küchenchefs mit den Kindern einen Abstecher in den Kräutergarten des Hauses.

Dieser befindet sich auf der Brücke vor dem Biergarten. Begeistert schnüffeln die Kinder an den Blättern und

versuchen die Gewürze zu erraten. Zurück in der Küche spielen Kräuter erneut eine wichtige Rolle: Die Kinder machen Folienkartoffel mit Kräuterquark.

Am Nebentisch werden derweil würzige Brote gebacken. Auch hier

heißt es wieder schnippeln: diesmal Käse und Paprika. Aus Mehl, Hefe, Salz und Wasser kneten die Kinder einen Teig und teilen ihn in zwei Hälften.

In eine Hälfte geben sie Käse und Röstzwiebeln, in die andere Paprika und Oregano. Bevor das Fleisch auf

den Grill kommt, gibt Bedienung Christine Wilsch den Miniköchen noch Tipps in Sachen Serviettenfalten.

Dann brutzelt es endlich auf dem Grill und die Miniköche können sich das Fleisch und die Beilagen im Biergarten schmecken lassen.

DER KÜCHENTIPP



Stellvertretender Küchenchef Andreas Fischer empfiehlt: Fleisch sollte immer schonend, das heißt bei niedriger Temperatur und langsam gegrillt werden. Um zu testen, ob das Fleisch fertig ist, gibt es einen einfachen Trick – die Druckprobe: Fühlt sich das Fleisch wie die Unterlippe an, ist es roh; gleicht es eher der Oberlippe, ist es medium. Fühlt der Druck sich genauso an, als ob man auf die Nase tippt, ist es fertig.

Filettieren und Pfannkuchen machen Spaß

Wie bist du eine Miniköchin geworden?

Meine Mama hat in der Mittelbayerischen Zeitung einen Artikel über die Miniköche gelesen und mich gefragt, ob ich mitmachen will. Mir hat der Kurs gleich gefallen.

Kochst du als Miniköchin auch manchmal für deine Eltern?

Ja, manchmal helfe ich meiner Mama zu Hause beim Kochen. Alleine koche ich nicht so oft. Aber einmal habe ich einen Apfelpfannkuchen für meine Eltern zubereitet. Das habe ich bei meinem ersten Treffen mit den Miniköchen gelernt und wollte es gleich ausprobieren.

INTERVIEW

CLARA PLANK
Miniköchin

Haben Sie weitere Fragen? Schreiben Sie uns! kelheim@mittelbayerische.de

Wer grillt bei euch zu Hause?

Bei uns grillt meistens mein Papa.

Was kommt bei euch auf den Grill?

Mein Papa grillt verschiedenes Fleisch und Bratwürste. Dazu macht meine Mama immer einen Nudelsalat. Dieses Jahr haben wir aber noch nicht gemeinsam gegrillt.

Was hat dir bei den Miniköchen bisher am meisten Spaß gemacht?

Fische zu filettieren hat mir bis jetzt am besten gefallen. Da waren wir Miniköche beim Fischerwirt in Bad Abbach. Zuerst war das Filettieren ziemlich schwer und hat gar nicht geklappt. Aber dann haben wir es doch geschafft. Mir hat dieses Treffen so gut gefallen, weil ich zuvor noch nie einen Fisch auseinander genommen habe. (cp)

AKTUELL IM NETZ

Bilder zum Thema!



Weitere Fotos von dem Besuch der Miniköche im Kelheimer Restaurant Weisses Bräuhaus gibt es bei uns im Internet. Alle bisherigen Geschichten und Rezepte sind zu finden unter „Empfehlungen der Redaktion“ – Rubrik „Miniköche“.

► www.mittelbayerische.de/kelheim