

# Kochende LEIDENSCHAFTEN

Radio Salü-Moderator Uwe Zimmer

## „Spit on Fire“-Hähnchen auf dem original BIG GREEN EGG



Super lecker, herrlich kross: Moderator Uwe Zimmer schwört auf Barbecue mit dem BIG GREEN EGG





Say Cheese! Uwe Zimmer an der MIORI-Käsetheke



... und zwischendurch ein leckeres MIORI-Eis!



Dieser Wein soll es sein! MIORI-Sommelière Mia Hamoen berät Uwe Zimmer bei der Auswahl der edlen Tropfen

### Zutaten

- 1 Bio-Hähnchen
- 4 EL Butter

Griechischer Zitronen-Kräuter-Rub  
Apfelrauch-Chips von Big Green Egg  
Saucen nach Wahl  
von Stonewall Kitchen

### Vorbereitung

Butter auf Raumtemperatur erwärmen. Rost aus dem Big Green Egg entnehmen, Holzkohle anzünden und auf 150 °C anheizen. Butter in eine Schüssel geben, Rub untermischen. Haut vom Hähnchen lösen. Verteilen Sie die Hälfte der Rub-Mischung unter der Haut des Hähnchens, die andere Hälfte auf der Außenseite. ■

### Zubereitung

Schieben Sie das Hähnchen auf den Spit On Fire (Rotisserie-Spieß) und ziehen Sie es gut fest. Setzen Sie den Spieß mit dem Hähnchen auf den Drehspieß. Das Rauchholz für zusätzlichen Geschmack hinzufügen. Schalten Sie den Drehspieß ein und schließen Sie den Big Green Egg. Wenn die Kerntemperatur 65° C erreicht hat, reiben Sie das Hähnchen mit der BBQ-Sauce Ihrer Wahl ein. Das Hähnchen ist fertig, wenn es eine Kerntemperatur von 72° C erreicht. Nehmen Sie das Hähnchen aus dem Big Green Egg und entfernen Sie die Gabeln. Lassen Sie das Hähnchen etwa 15 Minuten ruhen. Danach im Ganzen oder in Stücken servieren. ■

### Wein-Empfehlung\*

Im Glas glitzert der „Azur by MIORI“ in einer sehr blassen lachsrosa Farbe und betört die Sinne mit zart duftenden Aromen aus frischen roten und schwarzen Beeren. **Miori's beliebtester Rosé. Jahrgang 2020 ist ein weiterer Klassiker!** Am Gaumen ist der 2020er Jahrgang leicht, lebhaft und attraktiv, mit reiner Frucht, leicht cremiger Textur und einem knackigen, rassigen fruchtigen Abgang. Seit einigen Jahren füllt der Winzer für MIORI diesen attraktiven, leichten Rosé ab. Die Weinberge befinden sich im Herzen der Provence, zwischen Saint Tropez und Aix-en-Provence. Der Winzer verbindet Tradition mit moderner Kellertechnik. So entsteht ein feiner, eleganter, ausdrucksstarker Wein in einem tollen Preis-Leistungsverhältnis. Preis bei MIORI: 7,99 Euro (Literpreis: 10,65 Euro)



\* Alle exklusiven Wein-Empfehlungen zu den Rezepten von MIORI GmbH, Saarbrücker Str. 148-158, 66130 Saarbrücken

Michael Massar (Wassertechnik Massar)

# Reis-Hackfleischpfanne mit Pilzen und Paprika



Essen ist fertig! Michael Massar (Wassertechnik Massar) mit seinem Leibgericht - einem bunten Allerlei aus Reis, Hackfleisch, Pilzen, Bohnen und Paprika

## Zutaten

**150 g** Reis  
**250 g** Kidney Bohnen  
**450 g** Rinderhack  
**250 g** Champignons  
**180 g** Schinkenspeck  
**1 rote** Paprika  
**150 ml** Gemüsebrühe  
 Pfeffer  
 Knoblauchsatz  
 Chilli  
 etwas Distelöl

## Wein-Empfehlung\*

MIORI-Sommelière Mía Hamoen empfiehlt hierzu einen LES DEUX FRÈRES - AOP DUCHE D'UZES. Eine Cuvée aus Syrah und schwarzen Grenache-Trauben. Tiefrot mit komplexem Bouquet von getrockneten Feigen, Lakritze und Pfeffer. Im Mund rund und sanft mit Aromen von Thymian, Rosmarin und Gewürzen. Die perfekte Mischung aus Finesse und Leichtigkeit, eine Cuvée mit guter Balance zwischen den Aromen von schwarzen Früchten, Pfeffer und süßen Gewürzen des Syrah und der Finesse und Fettigkeit des Grenache. Passt wunderbar zu weißem und rotem Fleisch, Wurstwaren und reifem Käse. Preis bei MIORI: 8,45 Euro (Literpreis: 11,27 Euro)



## Zubereitung

Champignons und Paprika zunächst waschen und in Würfel schneiden. Den Reis in Wasser vorkochen, jedoch noch bissfest aus dem Topf nehmen. Parallel dazu die Pilze mit Speck und etwas Distelöl andünsten, danach das Rinderhack hinzugeben. Gemüsebrühe in lauwarmem Wasser auflösen immer etwas im Topfboden vorhalten. Fleisch außen anbraten und die Paprika hinzugeben.

Bei geschlossenem Deckel etwa 5 Minuten im Wasserdampf der Gemüsebrühe garen lassen. Wenn die Paprika warm aber noch bissfest ist, werden die Bohnen und der Reis hinzugegeben. Das Ganze mit Knoblauch, Pfeffer und etwas Chilli abschmecken und aufkochen. Immer gut verrühren und Gemüsebrühe hinzugeben, bis der Reis schmackhaft weich, aber nicht verkocht ist. ■



Jessica Grün (BOLZ Licht und Wohnen)

# Spaghetti di Mare



Nudeln machen glücklich! Jessica Grün von BOLZ Licht und Wohnen tritt den kulinarischen Beweis an

## Zubereitung

Kleingehackte Zwiebel in der Pfanne andünsten, halbierte Kirschtomaten karamellisieren. Kirschtomaten zu den Zwiebeln geben, mit Weißwein ablöschen,

Sahne langsam dazugeben und langsam einkochen lassen, die Scampi drapieren. Mit Rucola dekorieren. ■

## Zutaten

**400 g** Spaghetti  
**Eine Hand voll** Kirschtomaten  
**1** Zwiebel  
 Zucker  
 $\frac{1}{4}$  Weißwein  
**300 ml** Sahne  
 Scampi  
 Rucola  
 Zitronengras  
 schwarzer Pfeffer

## Wein-Empfehlung\*

MIORI-Sommelière Mia Hamoen empfiehlt „Rock me Amadeus“! Ein Sauvignon blanc & Grüner Veltliner, Jahrgang 2020, ist ein absolutes „must have“! Köstlich als Aperitif, passt aber auch sehr gut zu frischen Meeresschnecken und wunderbar mit Pasta und der ganzen Vielfalt der mediterranen Vorspeisen, sowie vielen vegetarischen Köstlichkeiten. Preis bei MIORI: 9,95 Euro (Literpreis: 13,27 Euro)





Marcel Reinecke (Busch+Endres GmbH, Schmelz)

# Gnocchi in Ricotta-Steinpilzsauce



Bella Italia auf dem Teller: Marcel Reinecke, Geschäftsführer des Smart-Home-Spezialisten „Busch+Endres“ in Schmelz, mit seiner kulinarischen Eigenkreation

## Zutaten (für 4 Personen)

- 400 g** Gnocchi
- 100 g** Ricottakäse
- 150 g** Champignons
- 30 g** getrocknete Steinpilze
- 30 ml** Steinpilzöl
- 100 ml** Gemüsebrühe
- 1 EL** Mehl
- 1 EL** Olivenöl
- ½ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- 10** Kirschtomaten
- 6 Blätter** Basilikum

## Wein-Empfehlung\*

MIORI-Sommelière Mia Hamoen empfiehlt hierzu einen Chardonnay Kreuth Alto Adige Terlan DOC 2018. Ein beeindruckend strukturierter, cremiger Chardonnay mit elegantem Aromaspiel. Die Trauben werden von Hand selektiert, sanft gepresst und durchlaufen eine besonders langsame Gärung. Durch die teilweise Reifung im Holzfass entsteht ein funkelnd strohgelber Rebenschatz mit geschmeidig straffer Struktur und einem Duft von exotischen Früchten wie Maracuja, Ananas, Sternfrucht und Zitrusaromen. Preis bei MIORI: 19,95 Euro (Literpreis: 26,60 Euro)



## Zubereitung

Champignons in Olivenöl anbraten, salzen und immer wieder mit Steinpilzöl beträufeln. 100 ml Gemüsebrühe mit getrockneten Steinpilzen vorbereiten, Champignons aus der Pfanne nehmen und dafür Ricotta in der Pfanne (mit restlichem Öl von den Champignons) schmelzen. Champignons wieder in die Pfanne geben und bei

mittlerer Temperatur mit Ricotta vermischen, Steinpilz-Gemüsebrühe nach und nach hinzugeben. Parallel mit Salz, Pfeffer und Steinpilzöl abschmecken und würzen. Bei Bedarf die Soße mit Mehl binden. Soße bei niedriger Temperatur etwa 7 Minuten köcheln lassen. Gnocchi parallel in einem Topf mit kochendem Wasser zubereiten.

Wenn Gnocchi nach ca. 1 Minute nach oben steigen mit einem Nudelsieb aus dem Wasser nehmen und zu Ricotta-Steinpilzsauce in die Pfanne geben. Mit Kirschtomaten und Basilikum garnieren und servieren. ■

Steffen Fetzner

## Grill-Dorade mit Kartoffeln und buntem Sommergemüse

### Zutaten

2 Doraden  
 2 Zitronen  
 4 Zweige Rosmarin  
 4 Zehen Knoblauch  
 Olivensalz  
 Salz, Pfeffer  
 Mehl

### Zubereitung

Die Doraden entschuppen, ausnehmen, waschen und mit dem Saft von einer Bio-Zitrone einreiben. Dann von allen Seiten, auch von innen, salzen und pfeffern.

Die beiden anderen Zitronen in schmale Spalten schneiden. Die Zitronenspalten, Rosmarinzwige und die Knoblauchzehen (Knobi mit dem Handballen leicht anquetschen) in die Doraden stecken und mit einem Zahnstocher den Bauch verschließen. Die Haut mit einem Messer schräg leicht einritzen.

Die gefüllten Doraden im Mehl wenden und dann in der Pfanne im heißen Olivenöl von beiden Seiten anbraten.



Feiner Fisch frisch auf den Tisch:  
 Steffen Fetzner mit Dorade



Tischtennis-Legende. Steffen Fetzner wurde im Jahr 1989 bei der Tischtennis-WM in Dortmund zusammen mit Jörg Roßkopf Weltmeister im Doppel. Zwischen 1988 und 1996 errang er mit Jörg Roßkopf sechs deutsche Meisterschaften im Herren-Doppel. Heute ist er bei Tischtennis-Ausrüster DONIC in Völklingen tätig.

Anschließend bei mittlerer Temperatur und geschlossenem Deckel fertig garen. Je nach Größe der Fische dauert das ca. 10 - 15 Minuten.

Dazu passen gut Grillkartoffeln und mediterranes Gemüse. Oder für den Sommer: Die Doraden auf den Grill und einfach mit Salat und Ciabatta servieren. ■

### Wein-Empfehlung\*

MIORI-Sommelière Mia Hamoen empfiehlt hierzu einen köstlichen 2020er Sauvignon aus der Pfalz. Der Wein stammt aus einer neuen Edition, die vom Winzer exklusiv für MIORI abgefüllt und etikettiert wird. Dieser Sauvignon blanc begeistert durch typische Duft-Aromen von Stachelbeere, Kiwi, frisch gemähtem Gras und Buxus – im Zusammenspiel mit mineralischen Noten. Passt als Aperitif, aber auch perfekt zu vielen Sommergerichten, insbesondere zu Fisch und Meeresfrüchten. Preis bei MIORI: 9,95 Euro (Literpreis: 13,27 Euro)



**Mu-Kii**®  
 Pan Asian TAPAS  
 enjoy endless ...

Sushi • Grill • Soups • Salads • and more....

Enjoy endless taste with the best Saarbrooklyn view!

Berliner Promenade 17-19 | 66111 Saarbrücken

Tel.: (06 81) 93 88 81 88

Saarbruecken@mu-kii.de | www.mu-kii.de

