

FIRE & FOODS

GRILLMENÜ



Für dieses FIRE&FOOD-Grillmenü sind wir dem tristen Januar für ein Wochenende nach Mallorca entflohen. Auf der Lieblingsinsel der Deutschen hat Auswanderer Björn Westkämper seit vier Jahren eine neue Heimat gefunden – beruflich wie privat. Für alle, die sehnsüchtig auf warme und sonnenreiche Tage warten, hat Björn die Sonne Mallorcas auf die Teller dieses Grillmenüs gezaubert. Perfekt für die ersten schönen Frühlingstage zu Hause – ob in- oder outdoor. Freut euch auf einen lecker-leichten Gaumenschmaus!

VORSPEISE

Burrata-Spinat-Brot
von der Plancha

HAUPTGANG

Björns Limetten Roadkill
Chicken

DESSERT

Obstsalat vom Grill



Burrata-Spinat-Brot von der Plancha



ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 4 Scheiben rustikales Bauernbrot vom Bäcker
- 200 g Cherry-Tomaten
- 600–800 g frischer Babyblattspinat
- 1 Burrata-Käse pro Person
- 50–80 g geschälte Pistazien
- Olivenöl
- 50 g Butter
- Meersalz
- Pfeffer frisch gemahlen
- 1 Prise Muskat
- 3 Knoblauchzehen
- frisches Basilikum mit Stängel
- Optional: frisches Pesto



Kulinarisch neue Welten sind für den gelernten Koch und Restaurantfachmann Björn Westkämper schon immer sehr reizvoll. Nach einem erfolgreichen Ausflug ins Metzgerhandwerk blieb es fast nicht aus, dass irgendwann die meisterliche Grill- und BBQ-Szene in seinen Fokus rückte. Zuerst als aktives Teammitglied des „Brandstifter BBQ Competition-Teams“, das sich seit dem Sieg auf der Deutschen Grillmeisterschaft 2023 als bestes Amateur-Grillteam Deutschlands bezeichnen darf. Seit dem fulminanten Start seines Event- und Catering-Unternehmens „BBQ Events Mallorca“ in Llucmajor kommt er höchstens noch als Gast in den Genuss einer Grill- und BBQ-Meisterschaft – mehr ist zeitlich einfach nicht drin. „Nach Corona gingen bei uns die Anfragen für Hochzeiten, Tagungen und sonstige Firmenevents einfach durch die Decke“, erzählt Westkämper. „Man hat gemerkt, dass alle nur darauf gewartet haben, endlich wieder ihrem Business auf der Insel nachgehen zu können.“ Björn und seinem zehnköpfigen Team – drei Köche und sieben Servicekräfte – ist es gelungen, die Kunden von Anfang an mit ihrem BBQ-Spirit zu begeistern. „Wir haben mittlerweile viele Stammkunden aus dem gewerblichen Bereich und 80 Prozent der Neukunden kommen aufgrund einer Weiterempfehlung zu uns. Man scheint uns anzumerken, dass wir mit echter Leidenschaft dabei sind. Daher bekommt unser Team in diesem Jahr Zuwachs: Zwei argentinische Barbecue-Meister werden mit ihrem ganz eigenen Stil und Know-how unser Angebot bereichern“, sagt Björn – und man merkt ihm im Gespräch deutlich an, dass er hier auf der Insel richtig angekommen ist.

www.bbq-events-mallorca.com

Die Plancha aufheizen und darauf die Butter zusammen mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Knoblauchzehen mit dem Messerrücken andrücken und das Öl damit aromatisieren. Die gewaschenen Cherry-Tomaten anschwitzen und zeitgleich den Blattspinat zu dem aromatisierten Öl auf die Plancha geben. Nach dem Anschwitzen Spinat und Tomaten gleich mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer sowie einer Prise Muskat abschmecken und zur Seite schieben, wo ggf. weniger Hitze vorhanden ist.

Erneut etwas Olivenöl auf die Plancha geben und die Brotscheiben von beiden Seiten anrösten. Sobald das Brot leichte Röstaromen hat, zuerst mit dem Blattspinat, dann mit den geschmorten Tomaten belegen und diese leicht andrücken. Frisch gehackte Pistazienkerne über den Spinat streuen und den Burrata auf der Mitte der Brotscheibe platzieren. Wer mag, verwendet ein frisches Pesto, um dem Burrata nochmals ordentlich Power zu geben. Mit frischem Basilikum ausgarnieren und servieren.



HAUPTGANG



Björns Limetten Roadkill Chicken

**ZUTATEN
(FÜR 4 PERSONEN):**

- 1 Maishuhn mit ca. 1,6 kg
- 400 g Kartoffeln (Anabelle)
- 6 Zitronen, davon 3–4 Stück in dicke Scheiben geschnitten, der Rest halbiert
- 4 reife Avocados
- Olivenöl
- getrockneter Oregano
- Meersalz
- Pfeffer
- frischer Koriander und Petersilie
- optional: BBQ-Sauce oder Joghurt mit frischer Minze

Für die Gewürzmischung:

- ½ TL getrockneter Chili, fein gemahlen
- 1–1 ½ TL Meersalz
- 2 TL geräucherte Paprika
- frisch gemahlener Pfeffer, Menge nach Geschmack
- Schalenabrieb von 1 Bio-Limette

Björn Westkämper: „Wer mag, serviert Joghurt mit Minze als Dip oder reicht eine BBQ-Sauce seiner Wahl dazu.“

Den Grill zum indirekten Grillen vorbereiten und auf 160–180 °C einregeln.

Das Hähnchen abtupfen und an der Rückenseite mit einer Schere oder einem Kochmesser zerteilen. Die Flügelspitzen entfernen und das Huhn flach auf ein Schneidebrett drücken. Das Hähnchen erst rundherum mit einem guten Olivenöl einreiben und anschließend mit der zuvor hergestellten Gewürzmischung. Für 15, maximal 30 Minuten im Kühlschrank marinieren. Danach auf 6 dicke Zitronenscheiben legen und für 30 Minuten bei 160–180 °C grillen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln vierteln und die Avocados – je nach Größe – entweder halbieren oder vierteln. Alles mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz, Pfeffer und Oregano würzen.

Wer keine Plancha hat, legt – je nach Platz – die Kartoffeln und Avocados in eine Grillschale und platziert diese für ca. 20 Minuten im Grill, zwischendurch ab und zu das Ganze durchmischen.

Nachdem das Hähnchen 30 Minuten gegrillt wurde, den Grill etwas höher auf 180–200 °C powern, gleichzeitig die halbierten Zitronen dazugeben und auf den Schnittseiten angrillen. Wenn das Hähnchen knusprig ist (nach insgesamt 35–45

Minuten Grillzeit), den Grill ausschalten bzw. das Hähnchen aus dem Grill nehmen und mit den Beilagen nach Lust und Laune anrichten. Die gegrillten Zitronen sind dabei ein toller Eyecatcher. Zum Schluss alles mit frisch gehacktem Koriander und Petersilie ausgarnieren und mit dem Saft der gegrillten Zitronenhälften beträufeln.





Björn Westkämper: „Wer Trauben in seinem Obstsalat verwendet, kann die übrigen Stiele ganz einfach als Alternative für das Küchengarn benutzen, um die Päckchen zusammenzubinden.“



Obstsalat vom Grill

Den Grill zum indirekten Grillen vorbereiten und auf 160 °C einregeln. Das Obst waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Schale mit den Cranberrys, Mandeln oder Erdnüssen sowie dem Saft von 1 Limette vermischen.

Pro Person 1 Lage Backpapier nehmen und den Obstsalat jeweils darauf mittig anrichten. Die zerbröckelte Schokolade auf das Obst geben, das Backpapier zu einem Päckchen zusammendrehen und mit Küchengarn zusammenbinden. Anschließend in den vorgeheizten Grill geben und bei 160 °C für 15 Minuten grillen.

Sobald das Backpapier leicht bräunlich wird und man den Inhalt des Päckchens knistern oder köcheln hört, kann es herausgenommen werden. Öffnen und mit Joghurt, Minzblättern und Nüssen garnieren. Evtl. den Obstsalat mit etwas Rum-Likör aromatisieren.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 400–600 g Obst nach Wahl (z. B. Apfel, Banane, Birne)
- 1 Tafel dunkle Schokolade (mindestens 50 % Kakaoanteil), zerbröckelt
- 200 g griechischer Joghurt
- evtl. ein paar Minzblätter
- optional: Rum-Likör
- 1 Limette
- geschälte Mandeln oder Erdnüsse (Menge nach Belieben)
- getrocknete Cranberrys (Menge nach Belieben)
- Backpapier und Küchengarn



 **DICK**
Traditionsmarke der Profis

Matthias Grörner

Die DarkNitro Serie

**ULTIMATIV
MARKANT
STARK**

Messer . Werkzeuge
Wetzstähle . Schleifmaschinen

www.dick.de