



## Feuer, Glut und Asche 2.0

### Workshop mit René Schudel

- Umgang mit anarchischen Kochutensilien
- Benützung einer Energiequelle bis zum Schluss
- Haushälterischer Umgang mit Energie
- Gebrauch von klaren Materialien
- Zubereitung von Gemüse & Fisch
- Edelrohstoff Rindshackfleisch

Auch beim diesjährigen Workshop **Feuer, Glut und Asche 2.0** dreht sich alles wieder um die anarchischsten und wunderbarsten Kochutensilien der Welt. Unter anderem wird den Besuchern aufgezeigt, wie man eine simple Energiequelle bis zum Schluss gebrauchen kann. Der Fokus liegt in diesem Jahr auf der einfachen & geschmackvollen Zubereitung von Gemüse und Fisch. Das Highlight 2018: Die perfekte Verwendung des «Edelrohstoffes» Rindshackfleisch.

*„Kochen auf dem offenen Feuer ist eine der schönsten seiner Art.“*

# Folienkartoffel-Salat

## Rezept für 1 Person

*Einmal mehr kommt alles vom Grill: so entfaltet sich sogar das Aroma der allerkleinsten Knoblauchzehe zu einem richtigen Feuerwerk.*

### Salat

1 grosse Kartoffel  
7-8 Knoblauchzehen  
1 Zweig Thymian  
1-2 EL Olivenöl  
1 Prise Salz  
Alufolie  
6 Cherrytomaten  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
Etwas Olivenöl  
1 Schalotte  
2 Sardellenfilets in Öl  
Etwas Balsamico  
4 zerdrückte Oliven  
2-3 EL Ziegenfrischkäse  
Etwas frischer Basilikum

1. Die Kartoffel, zwei Knoblauchzehen und den Zweig Thymian auf die Alufolie legen, salzen, grosszügig mit Olivenöl beträufeln und einpacken. Am besten oben einen Griff formen, damit man die Kartoffel gut halten kann. Folienkartoffel auf dem heissen Grill schmoren lassen.
2. Die weiteren Knoblauchzehen ungeschält eine Weile auf dem Grill anbraten lassen.
3. Folienkartoffel vom Grill nehmen und auspacken. Die gegrillten Knoblauchzehen schälen und in die Flüssigkeit in der Alufolie legen. Nochmals auf den Grill legen und weiter schmoren lassen. Ein Zweig mit Cherrytomaten ebenfalls kurz auf dem Grill anbraten.
4. Die Kartoffel mit Schale in Stücke schneiden. Etwas Grün von den Frühlingszwiebeln schneiden und über die Kartoffel streuen. Mit Olivenöl beträufeln. Einige Schalotten-Ringe, Sardellenfilets und zerdrückte Oliven dazugeben, ebenso die gegrillten Cherrytomaten und Knoblauchzehen. Mit Balsamico abschmecken. Oben drauf etwas Ziegenfrischkäse und Basilikum platzieren.

### Sour Cream

1 Becher Sauerrahm  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
Etwas frische Petersilie  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
¼ Zitrone  
Etwas Olivenöl

1. Ein Drittel der Frühlingszwiebeln (grüner Teil) fein schneiden, Peterli hacken. Beides in den Sauerrahmbecher geben und darin verrühren.

2. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Zitronensaft und Olivenöl dazu geben. Als Dressing über den Salat geben.

### **Rinderfrikadelle**

1/2 Zwiebel hacken und kurz in Butter glasig dünsten

1 Zehe Knoblauch fein hacken und zu den Zwiebeln dazugeben und mitdünsten

Auskühlen lassen

1 Brötchen zupfen und in Rahm einweichen

200 Gramm Hackfleisch (Rind)

1 Ei

Etwas Salz & Pfeffer

1 TL Senf

1 TL, gestr. Majoran, getrocknet

1 TL Paprikapulver

2 TL Petersilie, getrocknet

Alles zu einer homogenen Masse verkneten und eine Mini Frikadelle formen und als Tester braten.

Wenn der Geschmack stimmt, dann die Frikadellen formen und Braten.



PL.