

# Hier und heute



## Grillmarinaden für Gemüse

Spitzenkoch Alexander Wulf zaubert zwei Marinaden für Grillgemüse – dazu eine köstliche Zitronenbutter zum Dippen und Bestreichen.

### Die Rezepte

von Alexander Wulf für ca. 4 Personen

## Exotische Gemüsemarinaden

Diese Marinade mit Kaffirlimettenblättern passt toll zu gegrillten Auberginen, Süßkartoffeln, Zucchini, Zwiebeln und Kohlrabi.

### Die Zutaten

- 1 Aubergine, in Scheiben geschnitten
- 1 Süßkartoffel, in Scheiben geschnitten
- 1 Zucchini, in Scheiben geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, klein gehackt
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Sojasauce
- 2 Kaffirlimettenblätter
- 1 TL Zitronenthymian, fein geschnitten
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Alle Zutaten vermengen. Das Gemüse damit bestreichen und direkt grillen.

**Tip:** Wer die Aubergine vorher marinieren möchte, sollte sie erst salzen und dann auf Papier legen, damit die Feuchtigkeit austreten kann. Dann das Salz abtupfen und die Aubergine marinieren.

## Mediterrane Kräutermarinade

Diese Marinade mit Thymian und Rosmarin passt toll zu Champignons und roten Zwiebeln.

### Die Zutaten

- 500 g ganze Champignons
- 1-2 rote Zwiebeln, in 1cm dicke Scheiben geschnitten
- Saft von 2 Zitronen
- 2 EL Dill, fein geschnitten
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- 1 kleiner Zweig Thymian
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 EL Sojasoße
- 3 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 Msp. Chilisalz
- 3 EL Joghurt

### Zubereitung

Alle Zutaten mit den Champignons und Zwiebeln vermengen. Fünf Minuten ziehen lassen und sehr scharf auf einem Grill oder der Grillpfanne angrillen.

## Zitronenbutter

### Die Zutaten

# Hier und heute



- 250 g Butter, weich
- Schale einer halben Zitrone
- etwas Saft einer Zitrone
- 50 g braune Butter
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Crispy Chili (chinesische Chiliwürzpaste)

## **Zubereitung**

Die weiche Butter mit einem Rührgerät luftig schlagen. Dann alle weiteren Zutaten dazugeben und gut aufschlagen, bis die Butter schön schaumig ist. Mit geröstetem Knoblauchbaguette genießen.

**Tipp:** Statt Crispy Chili schmeckt auch geräuchertes Paprikapulver.