

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Mai 2026** ▪
Tagesmotto „Angrillen“ mit Johann Lafer



Tim Bierwirth

Spicy Schweinebauch mit gegrilltem weißen Spargel und Couscous-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Schweinebauch:

400 g Schweinebauch, am Stück
 200 g Kirschtomaten
 200 g rote Spitzpaprika
 3 rote Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 1 große milde Chilischote
 2 EL scharfe ChilisaUCE
 100 ml Olivenöl
 100 g brauner Zucker
 Salz, aus der Mühle

Den Schweinebauch salzen und von beiden Seiten kurz angrillen. Spitzpaprika, Tomaten und Zwiebeln auf dem Grill rösten. Anschließend das Gemüse zusammen mit einer Knoblauchzehe, Chili, ChilisaUCE, braunem Zucker und Olivenöl mixen. Die entstandene Paste auf den Schweinebauch streichen und diesen anschließend auf dem Grill fertig grillen. Den Schweinebauch kurz vor dem Anrichten nochmals mit der Paste einstreichen.

Für den Couscous:

100 g Couscous
 100 g Strauchtomaten
 150 g Zuckerschoten
 1 Bund Frühlingszwiebeln
 1 rote Zwiebel
 3 Limetten, Saft
 ½ Granatapfel
 200 ml Gemüsefond
 50 ml Granatapfelsirup
 Olivenöl, zum Marinieren
 30 g Ajvar
 1 EL scharfe ChilisaUCE
 50 g Tomatenmark
 1 Bund glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüsefond aufkochen und über den Couscous geben. Couscous quellen lassen. Zuckerschoten putzen. Zwiebel abziehen und klein hacken. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Tomaten klein schneiden. Granatapfelkerne auslösen. Petersilie fein schneiden. Couscous, Zuckerschoten, Frühlingszwiebeln, Petersilie und Granatapfelkerne mit einander vermengen. Granatapfelsirup, Limettensaft, Olivenöl, Ajvar, Tomatenmark und ChilisaUCE zu einem Dressing verrühren und mit dem Salat vermengen. Mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr Tabasco abschmecken.

Für den grünen Spargel:

1 Bund weißer Spargel
 Salz, aus der Mühle

Spargel schälen und auf dem Grill rundherum grillen. Vor dem Servieren salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.