



Speck ‚n‘ Roll mit Teriyaki-Soße

Rezept von Grill-Experte Carsten Goms

Zutaten

Für Speck‘n Roll:

12 Scheiben Frühstücksspeck, 1 Wrap, 2 Scheiben Gouda

Für die Teriyaki-Soße:

1 Zehe Knoblauch, 10 g Ingwer, 100 ml Sojasauce, 1 Stange Zitronengras, 100 g Rohrzucker, 2 EL Honig, Salz

Für Chinakohlsalat:

je 1 ganze grüne Paprika, ganze rote Zwiebel, 1 ganzer Chinakohl
etwas Ingwer, etwas Knoblauch, 1 ganze Chillischote (Schärfegrad nach Geschmack)
1 EL Honig, 1 TL mittelscharfer Senf, 100 ml Rapsöl, 50 ml Balsamicoessig hell, etwas Salz

Zubereitung

Für die Teriyaki-Soße Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und mit Salz bestreuen. Anschließend mit der Messerklinge zerdrücken und reiben, bis ein Mus entsteht. Ingwer mit Schale in feinste Würfel schneiden. Zitronengras am dickeren Ende anstoßen. So kann man den Geschmack besser aus dem Zitronengras herauskochen.

In einem Topf den Rohrzucker karamellisieren lassen. *Tipp:* Nicht mit einem Löffel darin rühren, so entstehen nur größere Klumpen und der Zucker verbrennt. Einfach gleichmäßig erhitzen. Den karamellisierten Rohrzucker nun mit der Sojasoße ablöschen und diese so lange mit den weiteren Zutaten köcheln lassen, bis viele kleine Bläschen auf der Oberfläche erscheinen.

Für den Chinakohlsalat die Paprika, die rote Zwiebel und den Chinakohl in sehr feine Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer werden feinst gewürfelt und mit etwas Salz bestreut. Warten Sie nun circa fünf Minuten, dann erst im Mörser oder mit der Messerklinge Knoblauch und Ingwer zerdrücken. Aus den restlichen Zutaten eine Vinaigrette herstellen und das Knoblauch-Ingwer-Mus hinzufügen. Alles gut miteinander verrühren. Dann Vinaigrette über die geschnittenen Zutaten geben und alles gut durchkneten.

Netz aus Frühstücksspeck: Auf ein sauberes Geschirrtuch oder auch Backpapier werden sechs Scheiben Bacon gelegt. Den Abstand so halten, dass in jede Lücke noch eine Scheibe Bacon passt. Darauf in entgegengesetzter Richtung eine Lage Bacon legen (wenn die Scheiben zu kurz sind, werden diese angestückt). In die Lücken der Baconscheiben der Anfangslage von Schritt 1 werden weitere Baconscheiben gelegt. Die Baconscheiben der Anfangslage (die Scheiben 1, 3, 5, 7, 9) werden hochgeklappt, dann wird eine Scheibe auf die „liegendebliebenen“ Längsscheiben gelegt – bei Bedarf wieder anstückeln. In dieser Art wird immer weiter gewebt, bis das Baconnetz die gewünschte Größe erreicht hat.

Die geflochtenen Speckscheiben dünn mit Teriyaki Soße einpinseln - den Rest beiseitestellen. Legen Sie den Wrap auf den Bacon und schneiden ihn quadratisch zu. Chinakohlsalat darauf verteilen möglichst flach und mit circa zwei Zentimeter Abstand zum Rand - nicht alles, der Rest dient als Beilage. Legen Sie nun die Goudascheiben flächig hinein formen eine Rolle daraus und legen diese in den indirekten Bereich Ihres Grillgerätes.

Der Grill ist auf circa 180 Grad indirekte Temperatur vorgeheizt und die Garzeit beträgt 15 bis 20 Minuten, oder bis der Bacon rundum gold-gelb geröstet ist. Das Gericht kann auch im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze zubereitet werden - Dauer ebenfalls 15 bis 20 Minuten. Mit der restlichen Teriyaki-Soße die Rolle von außen in regelmäßigen Abständen bepinseln.