

Merguez mit Pistazien-Aïoli

Die ursprünglich aus Nordafrika stammenden Merguez-Bratwürste sind schön scharf und heizen Genießern richtig ein. Eine ideale Kombination dazu ist das nussig-scharfe Aroma des Rucola und die mit Pistazien verfeinerte Aïoli.

Schnelle, unkomplizierte, aber trotzdem ausgefallene Rezepte bietet Grillprofi Jamie Purviance in „Weber's Feierabend-Grillen“ (ISBN ISBN 978-3-8338-6538-1, 9,99 Euro). Elektro- und Gasgrills kommen in Minuten schnelle auf Betriebstemperatur – da bleibt gerade genug Zeit, das Fleisch zu würzen und die Beilagen zu schnippeln. Mit den Rezepten dieses Buchs sind Köstlichkeiten wie Provenzalische Lammspieße oder Quesadillas mit Hähnchen ebenso schnell gezaubert wie Steaks, Garnelen, Pizza oder Burger – mal ganz klassisch, mal ausgefallen und exotisch. In weniger als 30 Minuten sind auch die Merguez-Bratwürste mit Pistazien-Aïoli und Rucola fertig:

Zutaten für 4 Personen

- 50 g ungesalzene Pistazienkerne
- 3 EL fein gehackte glatte Petersilienblätter

- 240 ml Mayonnaise
- ¼ TL fein abgeriebene Schale von einer Biozitrone
- 2 TL frisch gepresster Zitronensaft
- 2 kleine Knoblauchzehen, fein gehackt
- ½ TL Dijon-Senf
- TL Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 8 Scheiben Roggenbrot (jeweils 1 cm dick und etwa 8 × 10 cm groß)
- 2 EL Olivenöl
- ¼ TL Salz
- ¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 400 g Merguez-Bratwürste (oder andere pikante Bratwürste)
- 60 g Rucola, gewaschen und trocken geschleudert

Zubereitung

1. Den Grill für direkte und indirekte mittlere Hitze (175 bis 230 °C) vorbereiten.



Die scharfen Merguez-Bratwürste heizen Genießern richtig ein – hier in Kombination mit Pistazien-Aïoli und nussig-scharfem Rucola.

Gräfe und Unzer Verlag/StockFood GmbH, München



Grillgenuss in 30 Minuten: „Weber's Feierabend-Grillen“ bietet ausgefallene Rezepte von Grillprofi Jamie Purviance. Gräfe und Unzer Verlag

2. Inzwischen für die Aïoli die Pistazienkerne im Mixer fein hacken. 2 EL fein gehackte Pistazien mit 1 EL Petersilie in einer kleinen Schüssel vermengen und zum Garnieren beiseite stellen. In einer mittelgroßen Schüssel restliche Pistazien und Petersilie mit allen übrigen Zutaten für die Aïoli gut verrühren.

Die Brotscheiben auf beiden Seiten dünn mit Olivenöl bestreichen und mit ¼ TL Salz und einer kräftigen Prise frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen.

3. Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die Würste über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel sieben bis zehn Minuten grillen, bis sie stellenweise kräftig gebräunt sind, dabei die Würste ab und zu drehen und wenden. Würste in der indirekten Zone warm halten.

Die Brotscheiben über direkter Hitze etwa zwei Minuten rösten, bis sie gebräunt, aber noch weich sind, dabei ab und zu wenden. Die Zutaten vom Grill nehmen und auf ein Schneidbrett geben.

4. Die Würste schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf einzelne Teller je zwei Brotscheiben legen, auf die Brote jeweils 1 EL Aïoli und ein Viertel des Rucola geben und die Wurstscheiben darauf anrichten. Mit dem beiseitegestellten Pistazien-Petersilien-Mix garnieren und sofort servieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten, Grillzeit: neun bis zwölf Minuten.

www.gu.de