

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER



Gurkensalat mit
Dilljoghurt



Orecchiettesalat
mit Anchovis

Die perfekten Begleiter!

Rezepte Dirk Luther



Grüne Oliven
mit Zitrone, Oregano
und Chilischoten



Tomaten-Graupen-Salat
mit krossem Speck

Kleine Begleiter zum Picknick oder Grillfest

Ein leckeres Grillgericht wird am besten mit einer passenden Beilage abgerundet. Schaffen Sie eine perfekte Balance aus köstlichen Röstaromen, frischem Grün und kleinen Leckerbissen auf Ihren Tellern. Dirk Luther hat dazu leckere Anregungen in petto.

Orecchiettesalat mit Anchovis

300 g Orecchiette | Salz | 60 g kleine Kapern | 6 eingelegte Anchovis | 60 g Rucolasalat | 3 EL Olivenöl | 5 EL Mayonnaise

ZUBEREITUNG Für den Salat die Orecchiette nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen. Abgießen und in einer großen Schüssel mit den Kapern, den zerdrückten Anchovis sowie 1 EL von deren Einlegeöl vermengen. Rucola putzen, waschen, trocken schütteln und grob hacken. Rucola mit dem Olivenöl und 3 EL Wasser in ein hohes Gefäß geben und mit einem Mixstab grob pürieren. Das grüne Püree mit der Mayonnaise vermengen und unter den Salat heben. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomaten-Graupen-Salat mit krossen Speck

150 g Graupen, mittelfein | 1 rote Chilischote | 20 g Parmesan, fein gerieben | 6 EL Olivenöl | 3 EL gehackte Petersilie | 150 g Staudensellerie | 150 g kleine Bundmöhren | 1 Blattsalat-Mix | 150 g vollreife Tomaten | 12 Scheiben Bacon | 2 EL heller Balsamicoessig | Salz und Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG Die Graupen nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb gießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Chili in feine Ringe schneiden. Chili, Parmesan, 2 EL Olivenöl und Petersilie in einer Schüssel mit den Graupen mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Staudensellerie putzen, entfädeln und schräg in 2 cm breite Stücke schneiden. Möhren putzen, schälen und schräg in dünne Stifte schneiden. Den Salat waschen und trocken schleudern. Von den Tomaten die Stielansätze herausschneiden und die Tomaten in dünne Scheiben schneiden.

Einen großen Teller mit den Tomatenscheiben auslegen. Den Bacon auf dem Grill knusprig grillen und danach auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Den Essig mit dem restlichen Olivenöl verrühren, mit Salz abschmecken. Sellerie, Möhren und Salat mit dem Dressing mischen und auf den Tomaten verteilen. Graupen mittig auf den Salat geben, Bacon darauf anrichten.

Gurkensalat mit Dilljoghurt

1 Salatgurke | 1 Schalotte, fein gewürfelt | 2 EL fein geschnittener Dill | 2 EL heller Balsamicoessig | 150 g Sahnejoghurt | Zucker | Salz und Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG Die Salatgurke in feine Scheiben schneiden oder hobeln, salzen, zuckern und 10 Minuten ziehen lassen. Die Schalottenwürfel und den Dill mit dem Essig und dem Joghurt verrühren. Gurken trocken ausdrücken und mit dem Dressing vermengen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Dirk Luther hat eine eigene Kräuterbutter entwickelt: »Die Butter vom Luther« besteht aus bester Horster Sauerrahm-Butter, die nach einer Geheimrezeptur mit frischen Kräutern, Gewürzen und weiteren Zutaten verfeinert wird.

»Die Kräuter werden am Tag der Herstellung frisch angeliefert und an Ort und Stelle gehackt«, erklärt der Zwei-Sterne-Koch.

Grüne Oliven mit Zitrone, Oregano und Chilischoten

300 g in Salzlake eingelegte grüne Oliven | 6 Zweige frischer Oregano | 100 ml Olivenöl | 6 frische Chilischoten, fein gehackt | Abrieb und Saft von einer Bio-Zitrone

ZUBEREITUNG Die Oliven abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Den Oregano waschen und trocken schütteln. Alle übrigen Zutaten verrühren. Mit den Oliven vermengen und servieren.

In einem luftdichten Gefäß halten sich die Oliven im Kühlschrank bis zu 1 Monat.

↖
Passt gut zum Pulled Beef-Kebab.