

Presseinformation Hotel Sellhorn, Hanstedt, August 2011

Gehören Selleriesteak und Wassermelone in Karamell auf den Grill?

Der Küchenchef des Hotel Sellhorn verrät, wie man Abwechslung auf den Grill zaubert

Hanstedt (oh): Es muss nicht immer Bratwurst sein: Das sagt sich Jörn Sommer, Küchenchef im Hotel Sellhorn in Hanstedt. Den ganzen August über heizt der Eurotoques-Koch jeden Freitagabend den Grill für die Hotel- und Restaurantgäste ein. Sein Motto lautet dabei „Grillzeit anders erleben“. Denn auf dem Grill landen nicht nur Bratwürste und Steaks, sondern auch Obst und Gemüse in verschiedenen Variationen. Zudem gibt es – zubereitet im speziellen Grillofen - Wildschwein- und Heidschnuckenkeulen aus der Region oder auch einmal eine ganze Ente.

Der 38-jährige Küchenchef verrät zudem, wie man auch auf dem heimischen Grill für Abwechslung sorgen kann. Sein Geheimtipp lautet: selbst gemachte Grillsaucen. Für ein gutes Chutney könne man dabei fast alles verwenden, was im Garten wächst – von Erdbeeren über Tomaten bis hin zu Pflaumen. „Damit wird auch das einfache Steak zum Gaumenschmaus“, verspricht Sommer. Zudem empfiehlt er beim Grillen vegetarische Beilagen: „Das schmeckt und ist gesund“, so der Spitzenkoch.

Und es geht noch dazu ganz einfach. Beispielsweise könne man Waldpilze und Kräuter in Alufolie packen und als kleine „Bomben“ direkt auf den Grill legen. Wer die rein vegetarische Variante beim Grillabend bevorzugt, ersetzt das Steak einfach durch eine Scheibe jungen Sellerie in einer Marinade aus Kräutern und Öl. Auf dem Grill ebenfalls schmackhaft sind laut Sommer die, für die Region typischen, Buchweizenplätzchen. Statt Bratwürsten gibt es ferner dicke Spargelstangen, die mit Öl eingepinselt und Parmesan bestreut werden.

Zum Schluss dann noch die Nachspeise: Im Hotel Sellhorn verwöhnt Jörn Sommer die Restaurantgäste gerne mit gegrillter Ananas und Wassermelone. Dazu noch Karamellsauce und Eis – fertig ist ein exquisites Dessert, das auch daheim nachgezaubert werden kann.

i Jeden Freitagabend steigt noch den ganzen August über von 18.30 bis 22 Uhr im Hotel Sellhorn ein Grillfest mit Fleisch, Fisch und Überraschungen vom Grill sowie einer reichlichen Beilagenauswahl am Buffet. Der Preis pro Person beträgt 24,50 Euro. Kinder zwischen sieben und zwölf Jahren zahlen 12,50 Euro und Kinder bis sechs Jahre essen umsonst.

V.i.S.d.P. :
Familie Axel und Ina Dierksen
Hotel Sellhorn
www.hotel-sellhorn.de

Presseinformationen:
Presse + Kommunikation Saremba GmbH
info@saremba.com
www.saremba.com
Text und Bild: Hotel Sellhorn