



Photo: Kilian Krebs



BENEDIKT DOLL

Aus dem Weg. Doll kommt. Da braucht einer Platz, da schafft sich einer Platz. Es hat lange genug gedauert. Nach den üblichen Anfängen wie Junioren-Weltmeisterschaften (mit vier Goldmedaillen) und Europameisterschaften (mit zweimal Gold) näherte er sich unaufhaltsam dem Weltcup-Team. Mit Siebenmeilenstiefeln. Doll fällt auf. Er schwebt nicht über die Loipen. Er pflügt durch sie hindurch. Kraftvoll, unwiderstehlich. Die Körpersprache macht deutlich, dass er sich seine Position innerhalb der Mannschaft nicht mehr nehmen lassen will. In Oslo stand er schon in der Silber-Staffel und war bei

einigen Weltcup-Rennen bester aller deutschen Teilnehmer. Dass die Leistungen am Schiessstand manchmal noch schwankend sind, ist kein Alleinstellungsmerkmal. Und wenn er mal ganz wenig trifft, ist er entwaffnend ehrlich. „Das war eigene Dummheit“, sagte er zum Beispiel, als er sich beim Sprint in Ruhpolding fünf Strafrunden einhandelte. „Das ist, als wäre ich eine dritte Person. Ich sehe von oben auf mich herab und kann nicht eingreifen.“ So beschreibt er solche Totalausfälle, die, wenn überhaupt, dann im Stehendanschlag passieren. Schwamm drüber. Alle sind froh, dass sich der Schwarzwälder durchgesetzt

hat. Er sorgt auch für gute Stimmung als Steven Spielberg des deutschen Teams. Nichts entgeht seiner Kamera. Und auch von seiner zweiten Leidenschaft profitiert die Mannschaft. Benedikt Doll ist leidenschaftlicher Hobbykoch und hat normalerweise immer eine schmackhafte Linzer-Torte im Gepäck. Für sich und für die Kollegen. Und wenn wirklich mal alle Stricke reißen sollten, rein ernährungstechnisch gesehen: Dann schaltet Doll einfach den Herd ein und kocht auf. So geht im deutschen Team niemand hungrig in den Wettkampf.



ZUTATEN

- 600 g Putenbrust
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- verschiedene frische Kräuter
- Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß
- Koriander
- Olivener Öl
- Eiswürfel

- 4
- für das Gemüseragout
- 2 Zucchini
 - 2 Tomaten
 - 1 Zwiebel
 - Olivener Öl
 - 1 Chilischote
 - Salz, Pfeffer, Zimt
 - 200 ml Tomatensaft
 - Kräuter, Koriander

PUTEN ROULADE

~ Sigi's Tipp ~

Zur Fleischmasse würzigen, geriebenen Hartkäse geben.

ZUBEREITUNG

400 g der Putenbrust wie ein großes Schnitzel aufschneiden, den Rest klein schneiden und mit den Gewürzen und Kräutern marinieren. Im Cutter das gewürzte Fleisch mit den zerstoßenen Eiswürfeln mixen bis eine feine Masse entsteht, Wein und Sahne dazu geben und mixen. Auf einer geölten Alufolie das Putenschnitzel auslegen und mit der Fleischmasse bestreichen. Mit der Folie einrollen und gut seitlich verschließen. Alles in den Backofen bei ca. 160°C Umluft ca. 45 Minuten garen, kurz ruhen lassen, aufmachen und in Scheiben portionieren. Für das Gemüseragout Zucchini, Tomaten, Zwiebeln in Würfel schneiden und in einem Topf mit Olivenöl und Zwiebeln andünsten, gehackte Chilischote und Gewürze dazugeben und mit dem Tomatensaft 5 Minuten leicht köcheln lassen. 45-50 Minuten bei 160°C backen und bei offener Tür 5 Minuten ruhen lassen, danach portionieren.

Benedikt Doll kann man nicht nach seinem Lieblingsrezept fragen, auch wenn er sich für diese Ausgabe eine interessante Rouladen-Variante ausgesucht hat. Denn Doll ist, angespornt von seinem Papa Charly, der nicht nur engagierter Hobbyläufer sondern auch gelernter Küchenchef ist und sogar bei Paul Bocuse in den Kochtopf schauen durfte, ein begeisterter Hobbykoch. Seine Philosophie passt zum Sport. „Regional, saisonal, abwechslungsreich und vor allem frisch.“ So steht es geschrieben auf Doll's eigener Kochwebseite: www.dollskueche.de. Ein Besuch lohnt sich, die Rezepte sind Programm. Spargelmousse, Quinoa und Amaranth („die besonderen Körner“) oder Cashew Panna Cotta als Nachspeise. Und die Devise darf auch lauten: Ran an den Speck, denn natürlich gibt es im Hause Doll auch Schwarzwälder Schinken. Mit Spargelmousse zum Beispiel an grünem Salat.

