

## **Rezepte Grillen Vol. II**

Grundanleitung zum Grillen:

Wichtig zu wissen ist es, dass Steaks immer drei verschiedene Temperaturzonen benötigen um Perfekt zu garen. Das heißt im folgendem beim Grillen mit Holzkohle, sich eine Schicht mit viel extrem heißer Kohle zum Angrillen um Röstaromen zu erzeugen. In Folge eine Schicht mit weniger Kohle um das Steak zum gewünschten Garpunkt zu braten. Ein Drittel vom Grill sollte dann ohne Kohle sein um das Steak ruhen zu lassen.

Temperaturen die man sich merken sollte:

Über 200 Grad zum Anbraten

90 bis 140 Grad zum Fertigbraten

Unter 64 Grad ruhen lassen

Kerntemperatur:

46 Grad medium rare

52 Grad medium

Prinzipiell sollte man sein Fleisch mit feinem Salz ca. 3 Min. vor dem Braten würzen um etwas Fleischsaft an die Oberfläche zu holen. Das gibt beim Grillen eine schöne Kramellkruste.

Antipasti:

Für schöne Antipasti eignet sich alles Gemüse das man grillen kann z.B. Paprika, Champignons, Zucchini, Auberginen..... Das Gemüse in größere Scheiben schneiden mit Pfeffer, Olivenöl und Kräutern marinieren. In Folge dunkel bei hoher Hitze angrillen und in eine Form schlichten. Nun in einer flachen Pfanne 50 g Zucker karamellisieren und mit Balsamicoessig mittlerer Qualität aufgießen. Das ganz um ein Drittel reduzieren und über das gegrillte Gemüse träufeln.

Marinierter gegrillter Pulpo:

Einen Pulpo in Sazwasser mit etwas Gemüse kochen bis er beim Anstechen locker von der Gabel rutscht. Die Garzeit beim Pulpo kann extrem schwanken D.h. 45 – 90 Min. In Folge die Fangarme vom Körper trennen und die Tube halbieren und sauber putzen. Für die asiatische Variante mit Sesamöl, Zitronengras, Abrieb und Saft einer Limette, Chilli, Kreuzer´s Exotischer Würze und Knoblauch mindestens eine Stunde marinieren. Für die mediterrane Variante mit Rosmarin, Thymian, Saft und Abrieb einer Zitrone, Cayennepfeffer, Knoblauch und roter Zwiebel marinieren. Dann einfach bei sehr großer Hitze und geschlossenem Grill 2 Min. scharf grillen um schöne Röstaromen zu erzeugen.

#### Gegrillte Melone mit Parmaschinkenchips:

Die Wassermelone in ca. 3 cm dicke Balken schneiden und mit Hawaiisalz leicht würzen. Dann bei großer Hitze auf allen 4 Seiten kurz grillen. Für die Parmaschinkenchips dickere Scheiben vom Parmaschinken auf Backpapier legen. Bei 120 Grad langsam trocknen lassen.

#### Asiatische Kalbsribs im Bananenblatt gegrillt:

Die Kalbsribs mit Sojasauce, Zitronengras, Ingwer, Knoblauch und Currypaste marinieren. Im Backofen bei 120 Grad langsam auf einem Blech mit der Marinade langsam garen, bis sich die Knochen leicht vom Fleisch lösen. In Folge die Ribs auf ein Bananenblatt legen und Zitronenschale, Ingwerscheiben, Knoblauch und gebrochenes Zitronengras darauf legen. Das ganze einklappen, mit Garn binden und bei indirekter Hitze am Grill noch langsam heiß werden lassen.

#### SC. Ajoli:

2 ganze Eier, 1 EL Senf, ½ TL Skand. Rauchsatz, 1 Knoblauchzehe, Saft und Abrieb einer Zitrone, 1 Chillischote, ein Spritzer Weinessig in einen Messbecher geben, ½ Öl dazu geben und mit dem Mixstab von unten herauf aufmixen bis alles emulgiert.

#### Burger „Inside Out“:

Von der Rinderhüfte ca. 10 cm dicke Rollen schneiden, salzen und scharf angrillen. Dann bei ca. 120 Grad indirekter Hitze auf 48 Grad Kerntemperatur garen. Weißbrotscheiben mit Knoblauch abreiben und rösten. Rote Zwiebel in Streifen schneiden, ohne Fett in der Pfanne rösten und dann mit Honig karamellisieren. Jetzt gemörserten Tasmanischen Pfeffer dazu geben und ziehen lassen. Für das Mangosalsa diese in Würfel schneiden, im Wok mit geröstetem Sesamöl warm werden lassen. Knoblauch, Chilli, Würfel vom Stangensellerie und roter Paprika glasig angehen lassen, mit braunem Zucker karamellisieren, mit Saft und Abrieb einer Limette ablöschen und unter die Mango heben. Nun auf einem Teller das Mangosalsa drapieren, eine Scheibe ca. 1 cm dick, von der Rinderhüfte darauf legen, die Zwiebel darauf schichten, das geröstete Brot darauflegen. Jetzt nochmals eine Schicht Zwiebel und eine Scheibe Rinderhüfte schichten und das ganze mit Voastiperriferry Pfeffer herzhaft abschmecken.

#### Feigen mit Ziegenfrischkäse:

Die Feigen im Kreuz bis zur Hälfte einschneiden. Den Ziegenfrischkäse mit Mandeln, Honig, Kubebenpfeffer und fein geschnittener Minze abschmecken und in die Feigen füllen. Im geschlossenen Grill bei ca. 200 Grad ca. 5 Minuten schmelzen lassen.

Viel Spaß beim Grillen und gutes Gelingen wünscht

Christian Bücherl – der Genußspezialist