



In Uniformen, die an Raumschiff Enterprise erinnern, schweben die Kellnerinnen von Bett zu Bett und servieren kosmopolitische Küche in zehn Akten.

B Das große Brutzeln

Wenn die Abende wärmer werden, dann geht es in den Gärten und auf den Terrassen heiß zu: Grillen ist zum Volkssport geworden. Doch es gibt auch mehr als nur Kotelett, Würstchen und Bier – auf dem Grill kann auch ein elegantes Dinner entstehen.

S Jedes Wochenende ziehen die duftenden Schwaden durch die Lande, da wird verbraten, was der Magen hinnimmt, und selbst wochentags nach getaner Arbeit wird das Feuer gerne noch einmal entfacht, um bei Würstchen und Bier mit Freunden rund um die Glut zu sitzen. Und das geht so: Griller raus, Holzkohle rein, Spiritus drüber, Feuer dazu, Kotelett drauf. Fertig! So schnell kann es gehen – dass Feinschmeckern der Appetit vergeht, noch bevor das erste Stück Fleisch überhaupt auf dem Teller liegt. Es ist nämlich erstaunlich: Grillen ist zum Volkssport geworden, aber wenn die Millionen von Brandmeistern sich Gedanken darüber machen, wie sie das Beste aus dem Fleisch herausholen können, dann schaf-

fen sie meist nur, dass eben dieses Beste wegegegrillt wird, im Rauch der Flammen verpufft und gar nicht erst auf den Tisch kommt. „Es ist eine Unsitte, Bier über das Grillgut zu schütten“, zuckt Hans-Joachim Fuchs, Grill-Weltmeister und Betreiber einer Kochschule, in einem Spiegel-Interview verständnislos zu Schultern über den angeblichen Geheimitipp unter Sonntagsgrillern: „Dabei werden die Aschepartikel aufgewirbelt, und das ist so, als würden Sie den Sonntagsbraten auf den Fußboden werfen.“ Und es kommt noch schlimmer: „Durch das Ablösen entstehen polyzyklische Kohlenwasserstoffe. Die sind krebserregend und haften am Gargut. Und obwohl der Qualm sehr gut stinkt, bringt das geschmacklich gar nichts.“

Fotos: XXXXXXXXXXXX

Mut zum Exotischen. Zeit also, frischen Wind in die Grillerei zu bringen. Freilich muss es nicht immer so perfektionistisch zugehen wie bei Fuchs, der die Marinade für das Fleisch drei Tage zuvor anrührt (falls Sie es doch wagen wollen: ein halber Liter Rapsöl, kalt gepresst, mit 150 Gramm Trockengewürz vermischt) und dann am vierten Tag das Fleisch noch vier Stunden lang einlegt, bevor es über die Flammen gelegt wird. Es geht auch mit weitaus geringerem Aufwand. Einige Basics sind dabei stets dieselben: Gutes Fleisch, und das bekommt man eben eher im Fachgeschäft als im Supermarkt. Um das Einbeizen der Leckerbissen mit Marinade kommt man auch kaum herum, denn das macht das Fleisch zart, hält

es saftig und gibt ihm eine spezielle Geschmacksnote. Auch, wenn man eine einfache und universelle Beize macht, etwa aus Olivenöl, Zitrone und Knoblauch. Zwei Stunden sollten Steaks, Koteletts & Co aber schon in darin ruhen können. Was man sich bei Würsteln, Fisch und dem dazu gegarten und gereichten Gemüse natürlich erspart. Aber auch dann, wenn man einmal einen kleinen kulinarischen Ausflug vom Mainstream unternimmt – wie wäre es beispielsweise einmal mit Garnelen, Muscheln, in Paprika-Hälften gelegten Käse oder mit süßer Melone? Es ist eben die Kreativität, die den meisten Hobby-Grillern fehlt. Obwohl es eine Reihe von Rezepten gibt, mit denen man die eigene Ideenlosigkeit kaschieren und bei

Familienmitgliedern und Gästen mächtig Eindruck machen kann. Das beschränkt sich nicht nur auf den Hauptgang selbst, sondern reicht bis zum Drumherum. Wer da Originalität zeigt, kann sogar mit einem einfachen Schweinskotelett richtig punkten. Glauben Sie nicht? Nur ein schnelles Beispiel – kredenzen Sie dazu Kürbis in Honig-Rum-Pökelglasur: Ein Zentimeter dicke Kürbisscheibchen kurz kochen, abtrocknen, auf den Grill legen und dann mit einer Sauce aus vier Esslöffeln flüssigem Honig, zwei Teelöffeln Rum und einem Teelöffel scharfem Pökelgewürz bestreichen. Ist nach ein paar Minuten fertig und bringt eine einzigartige exotische Note. Auch mit den Saucen und Salsas kann man

grilltipps:

DIE GARPROBE:

Darin liegt die wahre Kunst des Grillmeisters: Zu wissen, wann das Fleisch genau richtig gebraten ist. Schließlich kann man ja in das schöne Steak nicht hineinschauen – und wer es mit einem Schnitt probiert, der bezahlt das unter Umständen teuer: mit Saftverlust. Nur bei Geflügel, dass aus gesundheitlichen Gründen ohnehin ganz durchgebraten werden sollte, empfiehlt es sich, es aufzuschneiden und nachzusehen, ob es wirklich schon fertig ist.

FLEISCH: Erfahrene Köche schwören auf die Druckprobe: Die dickste Stelle des Fleisches mit der Fingerspitze eindrücken. Je fester es ist, desto durchgegart ist es schon. Zum Vergleich kann der eigene Daumenmuskel herangezogen werden, der je nach Fingerhaltung immer fester wird (Bilder oben):



Daumen gegen Zeigefinger gedrückt (Muskel eher weich): fühlt sich an wie Fleisch, dass innen noch blutig ist.



Daumen gegen den Mittelfinger (Muskel etwas fester): Englisch



Daumen gegen Ringfinger (Muskel wird härter): Medium



FISCH: Mit der Gabel leicht anstecken. Ist das Fleisch fest und fängt gerade an, brüchig und um die Mitte dunkel zu werden, ist der Fisch fertig.



auftrumpfen. Verschiedenste Variationen sind schnell gemacht, und wenn die Zeit knapper bemessen ist, lassen sie sich auch schon ein, zwei Tage zuvor zubereiten und kaltstellen – sie halten sich hervorragend. Radieschen-Tsatsiki oder Ananas-Limonen-Salsa und würzige Erdnuss-Sauce sind wie auch Avocado-Mango-Salsa echte Bereicherungen, die jedem Stück Fleisch, jedem Fisch einen ganz speziellen Geschmack geben.

Grillen ist Volkssport geworden, aber wenn Millionen versuchen, das Beste aus dem Fleisch herauszuholen, dann verpufft dieses meist im Rauch der Flammen

Dessert vom Grill. Als Beilagen bieten sich natürlich Kartoffeln an, einfach nur mit Salz oder auch mit Rosmarin gewürzt und dann in die vorbereiteten Dips getaucht. Und natürlich verschiedenstes Gemüse: Zwiebeln, Maiskolben, Paprika, Tomaten, Auberginen und Zucchini – so gut wie alles aus dem Garten kann mittels hölzerner Hitze zu leckeren Gerichten gegrillt werden. Sogar Früchte, die sich nicht nur als Beigabe, sondern noch viel mehr als Dessert anbieten. Nektarinenhälften mit Honig bestrichen auf den Rost, fünf Minuten garen,



Das stylische Micro (l. und u.) verwandelt sich in der Nacht zum Teil in einen Tanzklub. Im Cocoon Club nebenan kann man sich in einer Koje für einen Abend einmieten.

auf Vanilleeis serviert; Ananas-Stücke, die zuvor mit Honig, Rum und Limettensaft bestrichen wurden; oder wie wäre es sogar einmal mit Feigen, die mit etwas Honig und Orangensaft in Alufolie rund 15 Minuten durchgebraten werden?

Möglichkeiten für Abwechslung gibt es also allein bei den Speisen schon jede Menge – aber das ist bei weitem noch nicht alles. Es gibt ja auch noch die unterschiedliche „Hardware“, nämlich verschiedene Griller-Arten, und dann auch noch Varianten an Techniken, mit denen die Köstlichkeiten zubereitet werden können. Die meisten werden wohl das „direkte Grillen“ anwenden, bei dem Fleisch und Co direkt über der Glut liegen. Doch auch da kann man mit unterschiedlichen Temperaturen arbeiten: Um diese zu messen, gibt es einen Trick. Die Hand auf Rosthöhe über die Kohlen halten. Wenn

Sie das fünf Sekunden schaffen, dann haben Sie 150 bis 175 Grad. Bei vier Sekunden bis 190, bei drei Sekunden bis 200 und darunter bis zu 230 Grad. Je kühler das Feuer, desto länger und sanfter wird das Fleisch gebraten. Brauchen Sie mehr Hitze, dann lassen Sie mehr Luft ans die Kohlen oder schieben diese zusammen. Leichter geht die Temperaturregelung freilich mit einem Gas- oder Elektrogrill. Die haben Vor- und Nachteile: Leichter zu handhaben, aber den für das Grillen so typische Holzkohlegesmack können sie natürlich nicht entwickeln. Ganz anders sieht es beim geschlossenen Kugelgrill aus, beim „indirekten Grillen“: Dabei liegt das Essen nicht über der Glut, sondern über einer Tropfschale, um die herum die Kohle angehäuft wird. Die Hitze wird vom Deckel reflektiert, die Mahlzeiten werden von allen Seiten gleichmäßig – ähnlich wie im Backofen, aber mit viel besserem Aroma – gegart.

Kohle für die Kohle. Ob direkt oder indirekt, Smoken oder Kalträuchern (ja, das gibt es auch noch) – eine Gemeinsamkeit haben all diese Techniken: In die Kohle sollte schon ein bisschen Kohle investiert werden. Billige aus dem Baumarkt enthält oft minderwertiges Holz, etwa harziges aus der

Tanne, Kiefer oder Erle. Grillkohle brennt schneller, verglüht aber auch rascher und eignet sich für kurze Grillereien, bei denen vorwiegend Würstel auf den Rost kommen. Stehen dicke Steaks auf dem Speiseplan, eignen sich Briketts viel besser. Die glosen zwar nicht so schnell, geben aber länger und gleichmäßiger starke Hitze ab. Wie für so vieles beim Grillen gibt es auch hier eine Faustregel: Holzkohle muss etwa 30 Minuten, bevor das Essen auf den Rost landet, angezündet werden, Briketts sogar eine gute Stunde zuvor. Für Profis wie Grill-Lehrer Hans-Joachim Fuchs und viele andere Feinschmecker gibt es hingegen nur eines: Buchenholz. Es entwickelt das wahre Aroma, ist kräftig, macht ein gutes Feuer und enthält kaum Harz. Fuchs rät übrigens auch davon ab, Spiritus oder gar Benzin zum Entzünden des Feuers zu verwenden. Er schwört vielmehr auf Eierkartons. Ganz einfach. Sie seien die besten Grillanzünder überhaupt, und erst recht die günstigsten. Wer dennoch zu speziellen Produkten greifen möchte, sollte auf die TÜV-Plakette achten – die so gekennzeichnet sind garantiert lebensmittelecht. Tja, die Gerichte sind vorbereitet, der Griller steht, die Kohle glüht – aber was nun? Fleisch, Fisch, Gemüse und so weiter mit den

In Uniformen, die an Raumschiff Enterprise erinnern, schweben die Kellnerinnen von Bett zu Bett und servieren kosmopolitische Küche in zehn Akten.

buch- & internettipps

GRILLEN FÜR FEINSCHMECKER

Eric Treuille & Birgit Erath
Dorling Kindersley Verlag
ISBN 978-3-8310-0109-5
€ 20,50 (D) / € 21,10 (A) / sFr 36,30

Mehr als 200 kulinarische Anregungen für gelungene Grill-Sessions, dazu die Grundlagen zu Arbeitstechniken, Würze und Beilagen. Für jedes Gericht wird auch erläutert, wie man es drinnen in der Küche zubereiten kann.



GRILLEN. DIE 70 BESTEN INTERNATIONALEN REZEPTE

Linda Tubby; Fotos von Martin Brigdale
Kaleidoskop Buch
ISBN-13: 978-3-88472-855-0

€ 9,95 (D) / € 10,30 (A) / sFr 18,20

Rezepte mit Einflüssen aus vielen Küchen dieser Welt. Viele neue Vorschläge für Vegetarier, die den Grillabend auch ohne Fleisch genießen wollen. Zahlreiche Informationen und Tipps für das richtige Grillen.

www.grillsportverein.de

Den gibt es tatsächlich, er ist im Internet mit einer umfangreichen Seite mit allem Wissenswerten vertreten. Zum Üben gibt's sogar ein Grill-Spiel zum Download.



bloßen Händen umdrehen? Autsch – besser nicht. Eine Grundausstattung an Werkzeugen muss schon sein. Ohne Kohlenschaufel und –zange, Grillzange und –gabel sowie einer Grillbürste für die abschließende Reinigung geht einmal gar nichts. Ein Föhn leistet bei der Luftzufuhr gute Dienste, und zu guter Letzt nicht auf Streichhölzer (am besten extralange) oder – noch besser – ein Stabfeuerzeug vergessen. Zum Wohle der Finger. Mit der Zeit wird die Ausstattung aber unweigerlich wachsen: Um den ein oder anderen Fischbräter, Spieße, Geflügelschere, Silikonpinsel und so weiter. Immerhin ist der Sommer ja lang.



Gefüllte Maishuhnbrust

in Ahornsirup-Zitronen-Marinade

Zutaten für 4 bis 6 Personen:

4 bis 6 Portionen Hühnerbrust ohne Knochen, vorzugsweise vom Maishuhn
125 Gramm fester Ziegenkäse
4 EL gehackter frischer Oregano
4 TL Ahornsirup
Saft von 1 Zitrone
Öl zum bestreichen
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Hühnerbruststücke horizontal zu einer Tasche aufschneiden. Ziegenkäse, gehackten Oregano und 2 TL Ahornsirup in einer kleinen Schüssel mischen. Mischung in die Hühnerbrusttasche füllen, dabei nicht zu viel Füllung verwenden. Restlichen Ahornsirup in eine flache Schüssel geben, die groß genug ist, um das Fleisch nebeneinander darin auszulegen. Zitro-

nessaft einrühren und Hühnerbruststücke hineinlegen. Von allen Seiten mit der Mischung bestreichen, dann abgedeckt 20 Minuten kühl stellen, dabei gelegentlich wenden. Salzen und pfeffern und weitere zehn Minuten marinieren. Grill anheizen. Sobald die Flammen erloschen sind, heiße Kohlen auf eine Seite schieben und eine Fettschale daneben stellen. Einen leicht geölten Grillrost über den Kohlen erhitzen. Wenn die Kohlen etwas abgekühlt sind bzw. sich mit einer feinen Aschenschicht überzogen haben, Fleischstücke mit der Hautseite nach oben über der Fettschale auf den Grillrost legen. Mit einem Deckel oder einer Kuppel aus reißfester Alufolie abdecken. Huhn insgesamt etwa 15 Minuten grillen, dabei die Stücke auf dem Rost wenden und bewegen, damit sie gleichmäßig garen, ohne zu verkohlen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit mit der übrigen Marinade bestreichen. Huhn auf einen Teller legen und vor dem Servieren etwa 5 Minuten ruhen lassen, dabei warm halten.



Pilger- muscheln

mit Chili und Zitrone

Zutaten für 4 bis 6 Personen:

Lachsfilet in 150-g-Tranchen auf ein gut gebuttertes tiefes Blech geben. Eine Butterflocke auf jede Tranche geben und das Blech dicht mit Klarsichtfolie überziehen. Den Lachs bei 90° C ca. 8 bis 10 Minuten garen.

Apfel-Rosmarin-Püree:

1 frische große milde grüne Chilischote, Samen entfernt und fein gehackt
½ bis 1 frische Scotch-bonnet- oder Habanero-Chilischote, Samen entfernt und fein gehackt
1 kleine Schalotte, fein gehackt
1 EL klarer Honig
4 EL Olivenöl
24 Pilgermuscheln in der halben Schale
Salz
2 Zitronen, in dünne Spalten geschnitten

Zubereitung:

Grill anheizen. Inzwischen Chilis, Schalotte, Honig und Öl in einer Schüssel mischen. Muscheln auf einem Tablett anrichten. Jede mit etwas Salz bestreuen und etwas Chilimischung darüber geben. Sobald die Flammen erloschen sind, Grillrost über den heißen Kohlen erhitzen. Wenn die Kohlen eine mittlere Temperatur erreicht bzw. sich mit einer mitteldicken Aschenschicht überzogen haben, Muscheln in der Schale auf den Rost legen. Die Muscheln werden nur 1 ½ bis 2 Minuten gegrillt. Wenn der Rost groß genug ist, so viele wie möglich gleichzeitig grillen, dabei vom Rand zur Mitte des Rostes bewegen, wenn nötig. Nicht übergaren, sonst werden sie zäh. Mit den Zitronenspalten zum Beträufeln auf einer Servierplatte anrichten und sofort servieren.

Kurz gegrillte Melone in Honigglasur mit Lavendel und Himbeeren

Zutaten für 6 Personen:

1,3 kg Melone, vorzugsweise
Charentais
200 g Honigwabe
1 TL Wasser
Ein Büschel Lavendel, plus einige
Blüten zum Dekorieren
300 g Himbeeren

Zubereitung:

Melone halbieren, Samen herauskratzen und jede Hälfte in drei Teile schneiden. Ein Drittel des Honigs in eine Schüssel geben und zum verdünnen Wasser einrühren. Aus dem Lavendel einen Pinsel formen und in Honig tauchen.

Grillblech erhitzen, bis darauf geträufelte Wassertropfen sofort verdampfen. Melone dünn mit der Honigmischung bestreichen. Von jeder Seite 30 Sekunden grillen. Mit Himbeeren, Honigwabe und Lavendelblüten servieren.

**Ein Blick über den Teller-
rand: Welche Wege an-
deren Kulturen entwickelt
haben, mit offenem Feuer
aus rohem Fleisch, Fisch,
Geflügel und Gemüse ein
leckeres Mahl zuzuberei-
ten.**

Grillen als Garmethode ist schon fast so alt wie der Mensch selbst. Bald nachdem das Feuer entdeckt war erkannten unsere Vorfahren, dass Fleisch damit viel genießbarer und bekömmlicher gemacht werden kann. Erstaunlich ist, welche unterschiedlichen und kreativen Varianten aus dem an sich simplen Vorgang des Garens über den Flammen oder der Glut entstanden sind. Viele Kulturen haben eigene Methoden entwickelt, von denen man sich auch heute noch einiges abschauen kann.

Australien und die USA sind ja wahre Metropolen des Grillens – im Garten, auf dem Balkon oder auf den Stränden werden regelmäßig Feuer entfacht, um riesige Steaks, Hähnchen oder Rippchen zu braten. Vor

Feurige Rundreise durch die Welt

allem in der Nähe von Mexiko werden gerade letztere oft schon während des Grillens mit exotischen Saucen bestrichen werden – diese Grillart hat ja mittlerweile schon den Weg zu uns gefunden.

In südlichen und östlichen Ländern und Kontinenten dieser Erde gehört das Grillen sogar zum Straßenbild. In Asien, aber auch in der Türkei und in Nordafrika stehen am Straßenrand oft kleine Verkaufswagen, deren Besitzer gleich vor Ort grillen, braten oder backen: Spießchen, Hähnchen und auch Gemüse werden als Fast-Food im Vorbeigehen gegessen, und nicht selten auch noch gesunde Häppchen wie Insekten. Die sind zwar gesund, aber da muss man sich als Europäer doch erst einmal drüber trauben. In Griechenland werden Schweine oft als ganzes gegrillt und dann, wenn sie gar sind, auf die Straße hinaus gebracht und dort Stück für Stück verkauft. In Marokko

passiert ähnliches an Festtagen mit Lämmern. Die Südamerikaner beweisen dabei viel Geschick, denn bei ihnen werden oft ganze Tiere aufrecht auf Stangen über dem offenen Feuer geröstet.

Ganz andere Wege geht man in Neuengland, also im Nordwesten der USA, wo bei Gemeinschafts-Grillfesten die rohen Mahlzeiten auf Seetang gelegt werden, der in mehreren Lagen auf vom Feuer beheizten Steinen ausgebreitet wird. In Samoa erhitzen die Einheimischen vulkanische Flusssteine durch Flammen, Gemüse, Fleisch und Meeresfrüchte wickeln sie in große Blätter. Diese Pakete legen sie dann zwischen Glut und Steine, bis das Essen nach bis zu 40 Minuten fertig ist. Mehr Geduld ist hingegen in Polynesien nötig. Das „hangi“ dauert immerhin vier Stunden, denn als Brennmaterial wird frischer Flachs verwendet, der in einer tiefen Feuergrube aufgeschichtet wird.

0,5 Sujet