

GERHARD VOLK · ULF TIETGE

# BORN TO GRILL

team tietge.

# GRILLTYPEN

## WELCHER IST DER RICHTIGE?

DEN EINEN RICHTIGEN GRILL GIBT ES NICHT.  
GANZ SICHER ABER DEN RICHTIGEN FÜR DEINEN ANLASS



**H**olzkohle-, Gas-, Pellet-, Elektrogrill oder Wassermoker – das Spiel mit dem Feuer ist rein emotional gesehen sicher nicht durch einen Gas- oder Elektrogrill zu ersetzen. Schiebt man einen Teil der Emotionen zur Seite, zeigt sich allerdings ganz schnell die praktische und effektive Seite eines Gasgrills. Gasflasche öffnen, bei geöffnetem Deckel zünden, Deckel schließen, aufheizen und los!

Wenn der Grill ganzjährig auf der Terrasse stehen bleiben kann und es einen kurzen Weg zur Küche gibt, kommt ein Gasgrill automatisch fast täglich zum Einsatz und sein Besitzer wird ganz schnell zum Ganzjahresgriller.

Durch das Grillen mit Deckel erzielen wir einen Backofen-Effekt. Genau das ermöglicht uns, alles, was wir uns wünschen, im Grill zuzubereiten. Und das alles draußen in der Natur und an der frischen Luft!

Für alle, die, aus welchem Grund auch immer, keinen Grill mit offenem Feuer benutzen können, ist der Elektrogrill – mit Deckel, versteht sich – eine echte Alternative. Da die Heizschlangen meist direkt unter dem Grillrost verlaufen, glauben die meisten, man könnte nicht indirekt grillen. Mit einem Hitzeschild oder einem Wasserbad ist aber auch das möglich. Selbst die 50/50-Methode lässt sich auf diese Weise realisieren.

## HOLZKOHLEGRILL

Das Grillen mit offenem Feuer ist emotional gesehen die ursprünglichste Art des Grillens, wenngleich wir unsere Brennstoffe heute bequem im Supermarkt kaufen. Wenn Männer bei glühender Kohle ein Stück Fleisch bei direkter Hitze auf den Rost legen, startet ein emotionales Kopfkino, das seinesgleichen sucht: Gänsehaut – eine geistige Reise tausende Jahre zurück. Das zivilisierte Sprechen wandelt sich in brünstiges „UH-UH-UH“. Erst jagen, dann grillen... Steinzeit, Höhle, hallo!

Der Kugelgrill ist ein wahrer Tausendsassa. Jegliche Art von Feuer lässt sich darin realisieren, mit Drehspieß, mit Pizzastein oder gar Pizzaofen-Aufsatz ausgestattet, wird er auch mal schnell zur Pizzeria im eigenen Garten. Beim Räuchern werden Ergebnisse erreicht, die keine Wünsche offen lassen. Wir Profi-Grillmeister preisen bis heute die Erfindung des Weber-Kugelgrills. Von Klein bis Groß gibt es da Spielzeug für den kleinen oder großen Geldbeutel.

### GRILLMEISTER-TIPP:

*Kugelgrills ab 57 Zentimeter Rostdurchmesser sind perfekte Spielgefährten.*



Der Weber Summit Charcoal ist für Gerhard Volk das Nonplusultra unter den Holzkohlegrills. „Er bringt die Vorteile eines Keramikgrills mit sich, ist aber ebenso auch in kurzer Zeit wieder von sehr heiß auf niedriger Temperatur.“

Wichtig dabei: die unteren Lüftungsschieber unbedingt aschefrei halten, damit der Sauerstoff wirkungsvoll geregelt werden kann. Dazu die Lüftungsschieber stündlich hin- und herbewegen. Und noch ein Tipp: Gefüllte Tropfschalen mit Wasser haben nicht nur die Aufgabe, Fett aufzufangen, viel wichtiger noch: Sie sorgen für eine feuchte und stabile Hitze. Wasserschalen sind auch perfekt geeignet, um auf niedrigere Temperatur zu kommen.

## PELLETGRILL

Der Pelletgrill ist erstens supereinfach in der Bedienung und liefert zweitens echte Holzaromen.

Die Steuerung funktioniert wie beim Gasgrill – aber inklusive Holzkohle-Feeling. Weniger komfortabel: In der Regel muss immer ein elektrischer Stromanschluss in der Nähe sein, ganz ohne Elektrizität kommt der Pelletgrill nicht aus. Für das Outdoor-Grillen am heimischen Baggersee ist der Pelletgrill dadurch nur bedingt geeignet. Aber auch hierfür gibt es technische Lösungen wie spezielle Akkus oder Batterien.

Außerdem sind sinnvolle technische Spielereien auf dem Markt – etwa die Steuerung über das Mobiltelefon, Bluetooth oder WiFi und fest integrierte Anschlüsse für Kerntemperaturfühler. Übrigens geht auch das Anzünden der Pellets schon vollautomatisch.

Komfort und Feeling sind also da, über die praktische Seite muss jeder selbst entscheiden.

### GRILLMEISTER-TIPP:

*Beim Grillen mit Pelletgeräten entsteht auch Rauch. Das sollte Euch vor dem Kauf klar sein, erst recht, wenn Ihr auf Balkonen grillt.*

## DUTCH OVEN

Pfanne und Topf in einem:  
perfekt für Schmorgerichte

## ALUSCHALEN

nutzen wir als Hitzeschilde,  
meist mit Wasser gefüllt

# DIE PERFEKTE AUSRÜSTUNG

GRILLZUBEHÖR GIBT ES JA WIE SAND AM MEER. ABER: WAS BRAUCHT MAN WIRKLICH? UND WORAUF SOLLTE MAN ACHTEN?

**N**eulich im Baumarkt: Wo man früher Bohrmaschinen oder Schrauben gekauft hätte, stehen jetzt Grills und Zubehör auf einer Fläche, auf der man gut auch Fußball spielen könnte. Es gibt alles: vom Spareribs-Halter über die Gemüsekörbe bis zur Eswürfelform mit Grillsilhouette. Wow!

### Das Wichtigste: ein Thermometer!

Um richtig tolle Ergebnisse am Grill hinzukriegen, kommt man aber auch mit weniger aus. Dass es einen Grill braucht – logisch. Die Vor- und Nachteile der verschiedenen Typen erläutern wir ab Seite 20. Hier aber geht's ums Zubehör. Das wichtigste Werkzeug ist ein Thermometer, am besten elektronisch. Ob man eines mit App und Wecker braucht, entscheidet jeder selbst. Beim Grillbe-

steck: Achtet auf Stabilität und trennt Euch von Fleischgabeln. Ein gepiercetes Steak wird schnell trocken. Aluschalen verwenden wir als Hitzeschilde (meist mit Wasser gefüllt) und als behelfsmäßige Räucherkörbe im Gasgrill. Nie aber sollten Fleisch, Fisch und Co direkt in Aluschalen gegart werden, daher nehmt Backpapier zu Hilfe.

Bei Grillhandschuhen setzen wir auf Stoff, um die Dinger auch mal waschen zu können. Richtig universell einsetzbar wird Euer Grill mit einer Plancha für alles, was sonst durch den Rost fällt, und einem Dutch Oven für Schmorgerichte. Für Hähnchen sind Hähnchenhalter einer Bierdose unbedingt vorzuziehen und dann braucht Ihr eigentlich nur noch ein paar Räucherchips, um so ziemlich alle Rezepte in diesem Buch nachgrillen zu können. Viel Vergnügen!





### HÜHNERHOCKER

fangen Fett auf und sind zudem super zum Backen geeignet

### THERMOMETER

sind unverzichtbar, um gute Ergebnisse beim Grillen zu erzielen

### PLANCHA

Universell einsetzbar: für Gemüse, Fisch, Krustentiere und mehr

### GRILLHANDSCHUHE

aus Stoff kann man gut waschen. Daher ziehen wir sie Leder vor



# PICANHA VOM GRILL

MIT MAIS-PASTELERA UND PEBRE

## ZUTATEN

### PICANHA

- 800 g Picanha (südamerikanischer Tafelspitz vom Rind)
- 10 g feines Meersalz

### MAIS-PASTELERA

- 400 g Gemüsemais aus der Dose
- 100 g Zwiebeln
- 20 g Knoblauch
- 8 Basilikumblätter
- 100 g Butter
- 150 ml Vollmilch
- 2 g Salz
- 50 g Zucker
- 5 g Gewürzmischung aus: Kreuzkümmel, Koriandersamen, Oregano und schwarzem Pfeffer

### PEBRE

- 100 g Fleischtomaten
- 5 g Knoblauch
- 15 g Schalotten
- 25 g Koriander
- 30 ml frischer Zitronensaft
- 100 ml Olivenöl
- 2 g Chilischote oder Chilipulver (nach Geschmack)
- Salz, Pfeffer und Zucker zum Würzen

## REZEPT Roberto Venturino

### 1 PICANHA

Die Picanha mit einem Küchenpapier trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer das Fett rautenförmig einschneiden und das Fleisch mit dem Meersalz einreiben.

Den Grill für direktes Grillen bei 240 bis 300 Grad vorbereiten. Den Grillrost mit Küchenpapier und Pflanzenöl einreiben. Die Picanha auf die direkte Zone des Grills legen und bei geschlossenem Deckel pro Seite für eineinhalb bis zwei Minuten grillen. Auf einen Bratenhalter legen und den Grill für indirektes Grillen bei 140 bis 160 Grad einstellen. Fleisch nun bis zur gewünschten Kerntemperatur (54 bis 64 Grad) indirekt grillen. Vor dem Servieren die Picanha mindestens fünf Minuten ruhen lassen.

### 2 MAIS-PASTELERA

Den Mais in einem Sieb abtropfen lassen. Anschließend mit den Basilikumblättern in einem Mixer grob zerkleinern, es darf kein Mus entstehen! Zwiebel und Knoblauch pellen, fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Butter glasig anschwitzen. Die Gewürzmischung hinzugeben, kräftig rühren und zu der Mais-Basilikum-Masse geben. Alles mit Milch, Salz und einem Esslöffel Zucker gründlich vermengen. Die Masse in vier kleine feuerfeste Auflaufformen füllen. Für die Kruste den restlichen Zucker über die Masse streuen. Die Auflaufformen auf die indirekte Zone des Grills legen und bei 180 bis 200 Grad etwa 20 bis 25 Minuten backen, bis die Kruste braun und fest ist.

### 3 PEBRE

Tomaten für zehn bis 15 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Haut der Tomaten abziehen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Knoblauch und Schalotten in sehr feine Würfel schneiden. Koriander ebenfalls fein schneiden. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft würzen.

# DEINE PERFЕКTE MAYONNAISE

GAR NICHT SO SCHWIERIG, EINE PERFЕКTE MAYO ...  
WENN MAN SICH AN EIN PAAR REGELN HÄLT

ALLE REZEPTE Gerhard Volk

## KLASSIKER

40 g Eigelb | 10 g Zitronensaft | 10 g Dijon-Senf  
350 g Rapsöl | Salz | Pfeffer

Eigelb und Öl sollten Zimmertemperatur haben. Zuerst Eigelb, Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer schaumig verrühren. Dann das Öl in einem dünnen Faden unter Rühren mit dem Schneebesen unter die Masse rühren. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

**Gerhards Tipp:** *Kein Rapsöl? Sonnenblumenöl geht auch immer ...*

## AUS DEM WHIP

5 Eier, Größe L | 25 g Dijon-Senf | 150 g Sonnenblumenöl  
150 g Olivenöl | 40 g Balsamico Bianco | Salz, Pfeffer | Zucker

Eier und Senf mit einem Schneebesen zusammenrühren. Das Öl erst tropfenweise in die Eiermasse einrühren, dann nach und nach zugeben, bis das Öl aufgebraucht ist. Dabei darauf achten, dass das Öl und die Eimasse Zimmertemperatur haben. Die Masse mit Gewürzen, Essig und Zitronensaft abschmecken, in einen ISI Gourmet Whip füllen und eine Sahnekapsel aufschrauben. Den Gourmet Whip für 15 Minuten in ein Wasserbad mit 65 Grad stellen und ruhen lassen. Diese Mayonnaise schmeckt hervorragend zu Spargel oder Gemüsegerichten.



# DIE SCHNELLE

1 Ei, Größe M | 20 ml Zitronensaft | 15 g Dijon-Senf  
300 g Rapsöl | Salz | Pfeffer

Alle Zutaten außer dem Öl in einen schmalen Mixbecher geben. Aufmixen und dann nach und nach das Öl begeben. Fertig.

**Gerhards Tipp:** Je mehr Öl Ihr verwendet, desto fester wird die Mayonnaise!

# AQUAFABA

60 g Aquafaba (Kichererbsen- oder Bohnen-Flüssigkeit)  
60 ml Zitronensaft | 15 g Dijon-Senf | 300 g Rapsöl

Alle Zutaten außer dem Öl in einen schmalen Mixbecher geben, aufmixen und dann nach und nach das Öl begeben.

# VEGAN

60 ml Sojamilch | 20 ml Zitronensaft  
15 g Dijon-Senf | 300 g Rapsöl

Alle Zutaten außer dem Öl in einen schmalen Mixbecher geben, aufmixen und dann nach und nach langsam das Öl begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## GRILLMEISTER-TIPP:

Ganz klassisch besteht eine Mayonnaise aus folgenden sechs Zutaten: Eigelb, Senf, Säure, Öl, Salz und Pfeffer. Bei der Zubereitung ist darauf zu achten, dass alle Zutaten etwa die gleiche Temperatur aufweisen.



# GERÖSTETE AUBERGINE

## AN HUMMUS UND TAGGIASCA-OLIVEN-GREMOLATA

### ZUTATEN

#### AUBERGINE

4 Auberginen  
10 ml Olivenöl  
2 g Salz

#### HUMMUS

300 g Kichererbsen in Lake  
60 g Tahin  
2 g Knoblauch  
1 g Cumin  
6 g Salz  
100 g Joghurt  
20 g Wasser  
80 g Olivenöl

#### TAGGIASCA-OLIVEN-GREMOLATA

200 g Taggiasca-Oliven  
5 g Petersilie  
25 g Pinienkerne, geröstet  
50 g getrocknete Tomaten  
50 ml Olivenöl

### REZEPT Stefan Schneider

#### 1 AUBERGINE

Grill für direktes Grillen bei 200 bis 220 Grad vorbereiten. Die Aubergine im Ganzen mit einer Gabel fünfmal rings herum einstechen und mit Olivenöl und Salz würzen. Danach die Aubergine direkt über der Glut rund 20 bis 30 Minuten rösten. Nach der Garzeit die Aubergine vom Grill nehmen, kurz abkühlen lassen und direkt pellen.

#### 2 HUMMUS

Die Kichererbsen abtropfen lassen, abwaschen und vier Esslöffel Kichererbsen beiseitelegen. Die restlichen Kichererbsen mit Tahin, Knoblauch, Cumin, Salz, Joghurt und Wasser fein mixen. Sobald der Hummus fein ist, das Olivenöl einmontieren.

#### 3 GREMOLATA

Alle Zutaten klein schneiden, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Hummus auf einem Tellerboden flach verteilen. Die beiseite gelegten Kichererbsen als Garnitur beilegen. Die warme Aubergine auflegen und leicht mit Salz würzen. Die Gremolata großzügig verteilen.

#### STEFANS TIPP

*Dazu passt sehr gut Naan-Brot.*

Für 4 Personen

Zubereiten: 30 Minuten

Grillen: 45 Minuten

Räuchern indirekt bei 120 Grad

Frittieren direkt bei 170 Grad

# CHEDDAR CORN BITES

MIT GERÄUCHERTER TOMATEN-BBQ-SAUCE

## ZUTATEN

### CHEDDAR CORN BITES

525 ml Maismehl  
150 g Maiskörner aus der Dose  
135 g Mehl  
5 g Backpulver  
150 g rote Zwiebel, gerieben  
750 ml Buttermilch  
2 Eier, Größe M  
80 g Cheddar in kleinen Würfeln  
Salz  
Pfeffer  
Cayennepfeffer  
1,5 Liter Rapsöl zum Frittieren

### TOMATEN-BBQ-SAUCE

200 g Tomatenketchup  
250 g Ochsenherztomaten  
100 ml Zuckerrübensirup  
4 Zehen Knoblauch, geschält  
½ Zitrone  
50g Zwiebel, geschält  
5 g Paprikapulver  
2 g Senfpulver  
50 g Hickory Räucherchips  
30 ml Olivenöl

## REZEPT Tobias Walker

### 1 TOMATEN-BBQ-SAUCE

Die Ochsenherztomate halbieren. Knoblauch, Zitrone und Zwiebel mit dem Olivenöl einreiben. Dazu den Grill für 120 Grad indirekte Hitze vorbereiten. Die Räucherchips in die Glut oder die Räucherbox des Grills geben. Knoblauch, Zitrone, Zwiebel und Tomate im Grill für 30 Minuten mit Hickory Holz räuchern. Dabei den Deckel des Grills schließen.

2 Die geräucherte Zitrone in eine Schüssel pressen. Mit dem Paprika- und Senfpulver sowie dem Zuckerrübensirup verrühren. Den Knoblauch und die Zwiebel ganz fein hacken und mit dem Ketchup zum Zitronensaft geben. Die Ochsenherztomate in kleine Würfel schneiden und ebenfalls dazugeben. Alles kräftig verrühren.

### 3 CHEDDAR CORN BITES

Die Maiskörner in einer großen Schüssel mit einer Gabel grob zerdrücken und mit der Buttermilch, geriebenen Zwiebel und den Eiern kräftig vermischen. Mehl, Maismehl, Backpulver und die Gewürze dazugeben und zu einem glatten Teig rühren. Den Cheddar unterrühren und nochmals abschmecken, die Masse sollte würzig sein.

4 Den Grill für 170 Grad direkte Hitze vorbereiten. Den Dutch Oven mit dem Öl befüllen und im Grill erwärmen. Sobald das Öl aufgeheizt ist, die Teigmasse mit zwei Teelöffeln klecksweise in das Öl gleiten lassen und knusprig ausfrittieren. Mit einem Schaumlöffel die Corn Bites herausholen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

5 Die Cheddar Corn Bites noch warm auf einer Platte anrichten und mit der Tomaten-BBQ-Sauce zusammen servieren.

### TOBYS TIPP

*Man kann die BBQ-Sauce auch noch etwas einreduzieren, um eine festere Konsistenz zu erhalten.*

