



DIE JUNGEN WILDEN AM GRILL

Aufgetischt. Sommerzeit ist Grillzeit! Wir sagen „Schluss mit Würstel und Burger“ und haben drei Grillmeister eingeladen, uns in die Kunst des zeitgemäßen Grillens einzuweihen. Schmackhaftes für Fleischfans, Vegetarier und Fischliebhaber.

VON SARAH MÜLLER



VEGGIE

Gemüse-Halloumi-Spieße
mit Tandoori-Kartoffeln.

Zutaten Für 4 Personen

Für die Spieße:

- 400 g Halloumi oder Paneer-Käse
- 3 Paprika (rot, gelb, grün)
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 1 Zucchini
- Saft einer halben Zitrone
- 3 TL Tandoori-Masala-Gewürz (bei Spar, Interspar, Merkur oder Asia-Shop erhältlich)
- 3 TL Mehl (glatt)
- 1,5 TL Salz

- 2 TL Paprika-Pulver (edelsüß)
- 1 TL geriebener Kreuzkümmel
- 10 – 12 Holzspieße

Für die Beilage:

- 6 – 7 große Kartoffeln
- 3 TL Tandoori-Masala-Gewürz
- Saft einer halben Zitrone
- 3 Knoblauchzehen
- 1,5 TL Paprikapulver (edelsüß)
- ½ TL bunter Pfeffer
- 3 – 4 TL Olivenöl
- Backpapier

Für die Sauce:

- 400 g Griechisches Joghurt
- ½ Gurke
- 1 – 2 Knoblauchzehen
- Saft einer halben Zitrone
- ½ Handvoll Dille
- 1 Handvoll Petersilie
- ¼ TL Chili-Flocken
- ½ TL Salz
- ½ TL bunter Pfeffer

Zubereitung

1

Für die Spieße Paprika, Zwiebeln, Zucchini und den Käse in gleichgroße Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Das Mehl mit den Gewürzen und dem Knoblauch mischen.

2

Das Gewürz-Mehl mit dem Gemüse und dem Zitronensaft vermischen. Das Gemüse abwechselnd auf die Spieße stecken und auf kleiner Hitze grillen, bis alles leicht bräunlich geworden ist.

3

Für die Beilage die Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben





schneiden. 3 – 4 TL Öl, den Zitronensaft und die gepressten Knoblauchzehen mit den Gewürzen verrühren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und bei 200 Grad auf mittlerer Schiene im Ofen braten, bis sie goldbraun geworden sind.

4

Für die Sauce die halbe Gurke reiben, die Knoblauchzehen pressen. Dille und Petersilie so klein wie möglich schneiden. Alles mit dem Joghurt mischen und mit den Gewürzen abschmecken.

7 Fragen an: Karamjit Sehmbi, 24 YouTube: inderkocht

Seit wann kochst du?

Ich koche sehr gerne, seit ich 12 Jahre alt bin.

Das Schönste am Grillen für dich?

Das Beisammensein mit Freunden und Familie.

Was grillst du am liebsten?

Veggie-Halloumi-Tandoori-Spieße, die mag eigentlich jeder.

Wie hast du kochen gelernt?

Ich habe immer meiner Mutter zugeschaut und dann mitgemacht.

Wie begann deine YouTube-Karriere?

Im März 2015 dachte ich mir, es gibt zu wenige indische Koch-Videos.

Was kochst du am liebsten?

Ich koche hauptsächlich Gerichte aus dem Norden Indiens (Punjab).

Dein bester Grilltipp?

Vorbereitung ist alles!



Marinierter Lachs mit Spargelsalat.



Zutaten Für 4 Personen

Für den Lachs:

- 800 g Lachsfilet,
- 3 EL Salz, 2 EL Zucker
- 1 Föhrenzweig, 2 EL Wipferlsirup,
- 1 TL Zitronenpfeffer, 1 EL Rapsöl
- 250 ml Birkenwasser, 1 TL Maisstärke
- 1 Spritzer Zitronensaft,
- 1 kleine Prise Salz
- Bärlauchpesto, Bärlauchblüten, Aktivkohle

Für die Beilage:

- 4 mittelgroße Süßkartoffeln
- 1 Limette
- Meersalzflocken

Für die 2. Beilage:

- 500 g grüner Spargel
- 200 g Ziegenfrischkäse,
- 1 Zimtstange
- 1 l Rote Rüben-Saft,
- 1 Prise Kümmel gemahlen,
- 1 Prise Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 TL Dijon Senf
- 4 EL Rapsöl
- 10 Walnusskerne

Zubereitung

1

Den Lachs portionieren, mit Salz und Zucker 15 Minuten auf allen Seiten bedeckt trocken beizen. Abwaschen, trocken tupfen, mit Rapsöl benetzen und mit Zitronenpfeffer würzen.

2

Bei mittlerer Hitze auf der Hautseite und unter dem Föhrenzweig bei geschlossenem Deckel Grillen. Kurz vor Garende, wenn die Hautseite goldbraun ist, den Fisch mit Wipferlsirup glacieren. 1 Minute rasten lassen.

3

Birkenwasser aufkochen, die aufgelöste Maisstärke einrühren und 1 Minute sanft köcheln lassen. Birkenwasser, Bärlauchpesto und zerstoßene Aktivkohle am Teller anrichten. Den Lachs darauf legen. Mit Bärlauchblüten garnieren.

4

Die Süßkartoffeln so wie sie sind in einem Topf mit Wasser bedeckt weich kochen bis sie gar sind. Je nach Größe der Süßkartoffel dauert das 15 bis 25 Minuten. Anschließend 5 Minuten auf Küchenpapier ausdämpfen lassen. Die garen Süßkartoffeln in sehr heiße Glut legen und regelmäßig wenden.

5

Die verkohlten Süßkartoffeln vorsichtig aus dem Feuer heben und auskühlen lassen. Die Süßkartoffeln schälen, mit Meersalzflocken bestreuen und mit Limettensaft beträufeln.





6

Den Spargel für 1 Minute auf den sehr heißen Grill legen, um ihn mit einem leichten Raucharoma zu versehen. Das eventuell holzige Ende abtrennen und den Spargel in Streifen schälen.

7

Den Ziegenfrischkäse und eine angezündete, glühende Zimtstange auf einen hitzebeständigen Untergrund nebeneinander legen und mit einer Käseglocke oder einer Schüssel bedecken und so 15 Minuten räuchern.

8

Den Rote-Rüben-Saft mit dem Kümmel und Salz stark einkochen, bis ein Sirup* entsteht. Diesen anschließend mit Zitronensaft, Dijon Senf und Rapsöl zu einer Vinaigrette rühren. Kleiner Tipp: Dieser Sirup funktioniert auch als selbstständige Sauce, die vor allem mit Fleisch gut harmoniert.

9

Den Spargel leicht mit der Rote-Rüben-Vinaigrette marinieren und in einer Schüssel anrichten. Mit grob zerbrochenen Walnusskernen sowie dem geräucherten Ziegenfrischkäse garnieren.

Fragen an:

Luca Tamussino, 24
„Die Liebe“, 1070 Wien

Seit wann kochst du?

Seit ich das Handwerk Kochen für mich als Kunstform entdeckt habe.

Das Schönste für dich am Grillen?

Die elementare Macht des Feuers und der Flammen.

Was grillst du am liebsten?

Selbstgefangene Fische und von meinem Vater erlegtes Wild.

Was bedeutet das Kochen für dich?

Es ist emotional und dient als Sprachrohr meiner Gedanken.

Wie hast du kochen gelernt?

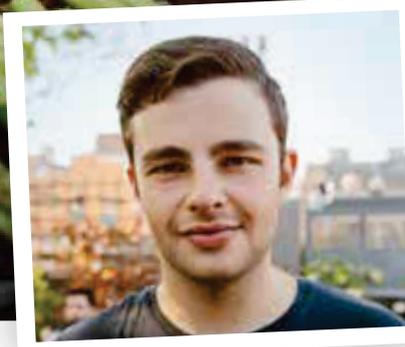
Jeder kann kochen, und man lernt es am besten durch Inspiration.

Schon mal was schief gegangen?

Klar brennt mal was an, aber Röstaroma mag man doch beim Grillen.

Dein ultimativer Grilltipp?

Wichtig ist, dass man sich immer auf seinen Instinkt verlässt.



STEAK

Rib Eye mit Speckerdäpfeln.

Zutaten Für 4 Personen

Für das Steak:

- 4 Stk. Rib Eye à 300 g
- Salz und Pfeffer
- Frischen Thymian und Oregano
- 2 EL Olivenöl

Für die Beilage:

- grüner Spargel
- gekochte Erdäpfel
- Speck
- Jungzwiebel oder Lauch
- Schaffrischkäse
- Salz und Pfeffer

Für die Sauce:

- 150 g Magertopfen
- 100 ml Sauerrahm
- Abrieb einer Zitrone
- Salz, Cayennepfeffer und Muskat
- Kräuter wie Thymian, Basilikum usw.

Zubereitung

1

Den Grill auf 250° C vorheizen. Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen.

Nach Erreichen der Temperatur die Steaks pro cm Fleisch 1 Minute pro Seite angrillen. In unserem Fall: zwischen 3 und 4 Minuten pro Seite.

2

Nach den ersten 2 Minuten das Fleisch 45 Grad drehen, damit ein schönes Grillmuster entsteht. Das Steak wenden und wieder nach 2 Minuten drehen. Vom Grill nehmen, mit Butter & Kräutern würzen und ca. 6 – 10 Minuten rasten lassen.

3

Erdäpfel halbieren und aushöhlen. Das Erdäpfelinnere, sowie Speck und Jungzwiebel oder Lauch klein würfelig schneiden und mit dem Schaffrischkäse vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4

Die Mischung in die ausgehöhlten Erdäpfel füllen und gemeinsam mit dem Spargel auf den Grill legen. Die Erdäpfel so lange grillen, bis der Käse geschmolzen ist. Den Spargel goldbraun werden lassen.

7 Fragen an:

Patrick Bayer, 24
Grill-Lehrer

Seit wann kochst du?

Ich koche, seit ich 12 Jahre alt bin, also schon mein halbes Leben!

Wo kochst du normalerweise?

Im Genuss-Wirtshaus Bittermann bin ich für die Grillschule zuständig.

Das Schönste am Grillen für dich?

Dass ich sehr kreativ sein kann und man wirklich alles Grillen kann.

Was grillst du am liebsten?

Am liebsten grille ich Dessert und Steaks im Ganzen.

Wie hast du kochen gelernt?

Bei Adi Bittermann als Lehrling zum Gastronomiefachmann 2009.

Schon mal einen Grillabend verpatzt?

Ja, mir ist das Gas im Grill ausgegangen – und das Essen blieb kalt.

Dein ultimativer Grilltip?

Die Steaks nicht zu dünn schneiden und nach dem Grillen rasten lassen.