



Grillen wie die Profis mit Smoker & Co.

Die Grillsaison ist schon in vollem Gange und Hobby- sowie Meisterköche haben sich wieder mit Kohle und Grillzange gewappnet. Die ursprünglichste und zurzeit wohl auch beliebteste Zubereitungsart von Fleisch und Co. lässt nicht nur Männerherzen höher schlagen. Die von Frauen heiß ersehnte schlanke Linie kommt bei der fettarmen Zubereitungsart ebenfalls nicht zu kurz. Doch Grillen will gelernt sein! Neben dem Beherrschen des Feuers spielt auch die genutzte Hardware eine ganz entscheidende Rolle. Ein kleiner Kugelgrill hat zum Beispiel eine andere Wärmestrahlung, als ein großer abgedeckter Gasgrill oder ein offener Elektrogrill. Und was hat es mit indirektem und direktem Grillen auf sich? Antworten hat Profikoch Klaus-Werner Wagner von der Excellence Kochschule Gourmet ... Die Kochschule in Sasbachwalden. Der Sternekoch bietet rund um das Thema Grillen regelmäßig Koch- bzw. Grillkurse an.

Grillen – mehr als nur heiße Asche

„Grillen ist bei uns die beliebteste Zubereitungsart überhaupt“, weiß Klaus-Werner Wagner von der Excellence Kochschule Gourmet ... Die Kochschule in Sasbachwalden. Rund 80 Prozent der Deutschen heizen regelmäßig den Grill an. „Viele greifen dabei auf den klassischen Kugelgrill zurück und legen Holzkohle auf. Das Ergebnis ist dabei nach einiger Übung recht zuverlässig. Wichtig ist bei dieser Grillmethode, dass das Grillgut nicht direkt in die Flamme gelegt wird und sich der Rost nicht zu dicht über Kohle befindet. Sonst verkohlt das Fleisch, ohne dass es innen gar ist“, so Profikoch Klaus-Werner Wagner. Beim indirekten Grillen gehört außerdem immer ein Deckel auf den Grill, da sonst die Hitze nach oben entweicht und das Grillgut nur sehr langsam und ungleichmäßig gar wird.“ Beim direkten Grillen hingegen wird das Fleisch zunächst sehr heiß direkt über der Hitzequelle angebraten, sodass eine Kruste entsteht. Anschließend wird es bei niedrigerer Hitze weitergegart. „Für diese Grillmethode gibt es bei gehobeneren Grillgeräten extra eine dafür vorgesehene Brennerzone, auf der man das Fleisch kurz scharf angrillt. Besonders geeignet ist diese Zubereitungsart für Fleisch aller Art, bei dem man sich eine knusprige Außenschicht wünscht“, so Klaus-Werner Wagner. Neben diesen Klassikern gibt es noch viele weitere Grillarten!

Mit viel Rauch zu intensivem Geschmack

„Der Smoker ist ein Gerät, der leidenschaftliche Grillprofis ins Schwärmen bringt. Dabei wird das Fleisch bei niedrigen Temperaturen sehr langsam gegart. Da braucht ein perfektes Stück Fleisch aus dem Smoker, wie etwa Pulled Pork oft einen ganzen Tag lang, bis es durchgegart ist. Doch der enorme Zeitaufwand macht sich mit sehr zartem Fleisch und intensiven Raucharomen bezahlt – da kommt dann echtes Barbecue-Feeling auf“, sagt Sternekoch Wagner. Für Fisch eignet sich das Plankengrillen. „Hierfür wird ein Holzbrett gewässert und anschließend von einer Seite geölt. Mit der geölte Seite nach oben legt man das Brett zunächst in die direkte Hitze des Grills. Wenn das Brett anfängt zu glühen schiebt man es auf die Seite mit der indirekten Hitze, bis das Grillgut durchgegart ist“, erklärt Klaus-Werner Wagner. Fisch sollte man übrigens nicht unbedingt auf Alufolie grillen. Profikoch Wagner sagt: „Der hohe Salzgehalt löst in Verbindung mit Hitze feinste Aluminiumpartikel aus der Folie, die man schließlich unbemerkt zu sich nimmt und im Körper Schaden anrichten können.“ Trotzdem lieben wir alle das Grillen! „Beim Grillen kommen die Traditionen aus den verschiedenen Ländern zusammen. Das bringt jede Menge Potenzial für unterschiedlichste Geschmackscreations mit sich. Selbst ein Dessert kann man auf dem Rost zubereiten. Dafür einfach eine ungeschälte Banane in die indirekte Hitze legen, bis die Schale dunkel wird und anschließend mit Honig und Zimt servieren“, sagt der Profi. Die Excellence Kochschulen wünschen gutes Gelingen und viel Spaß beim Grillen!