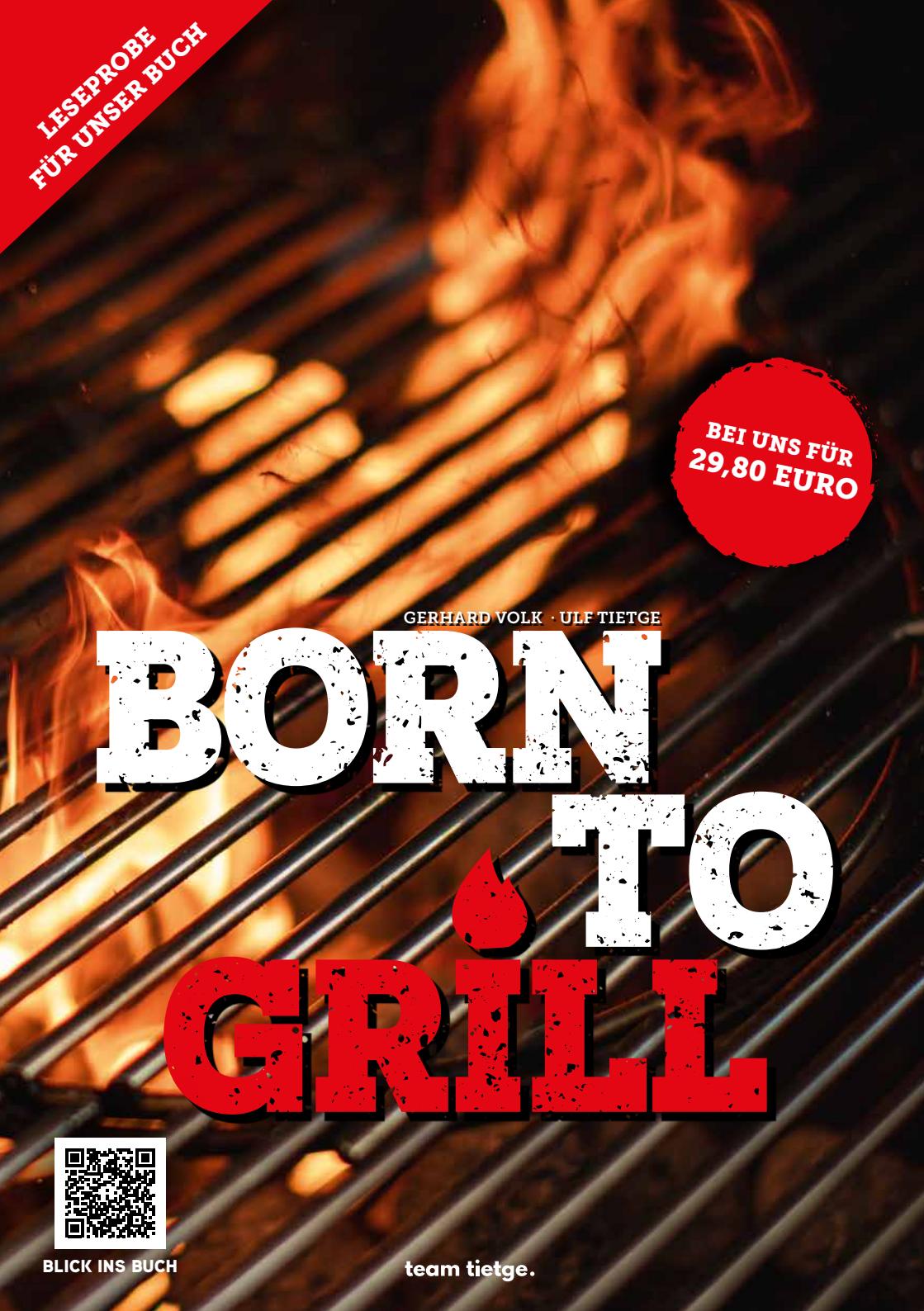


LESEPROBE
FÜR UNSER BUCH



BORN TO GRILL

GERHARD VOLK · ULF TIETGE

BEI UNS FÜR
29,80 EURO



BLICK INS BUCH

team tietge.

APÉRO

Es gab eine Zeit, da waren Deutschland und Österreich in Sachen Grillen und Barbecue noch echte Entwicklungsländer. Ob in München oder Tirol, in Hamburg oder dem Ruhrgebiet: Es gab Bierduschen und Aschepanaden, wahre Höllefeuer und immer wieder verkohltes Fleisch. Garpunkt? Glückssache!

All das ist Geschichte. Der Grill ist dabei, das Auto als wichtigstes Statussymbol unserer Gesellschaft abzulösen. Man diskutiert nicht mehr über Seitenchweller und Gewindefahrwerke, sondern über Seitenbrenner und Drehspieße. Es ist schick geworden, wenn man als Connaisseur ganz genau weiß, wo Fleisch oder Fisch herkommen und dass die Tiere ein gutes Leben hatten. Dieser gelebte Respekt ist ein wichtiger Teil unserer neuen Grillkultur. Und weil wir alle tief in unserem Inneren Wettkampftypen sind, lassen wir uns ausbilden, inspirieren, grillen wie die Weltmeister und wagen uns an immer anspruchsvollere Projekte: ein Beef Brisket vielleicht? Kalbsbäckchen aus dem Dutch Oven? Lachs vom Räucherbrett? Oder sogar eine Eistorte vom Rost?

Grillen ist Lifestyle

So lecker das alles ist: Es erklärt nicht allein, warum Grillen so beliebt ist. Denn 97 Prozent der Deutschen grillen gern. In neun von zehn Haushalten gibt es mindestens einen Grill und allein für Grillfleisch wurden im vergangenen Jahr rund 1,2 Milliarden Euro ausgegeben. Die Zahl derer, die mehrmals wöchentlich grillen, hat sich binnen fünf Jahren fast verdoppelt, die der Jede-Woche-Griller hat um ein Drittel zugelegt. Allein mit der einfachen und schnellen Zubereitung

von Essen lässt sich das alles nicht erklären – eher schon mit einem Lebensgefühl.

Grillen schenkt Freude

Denn suchen wir nicht alle nach Feierabend nach einem Ritual, um den Tag aus den Knochen zu schütteln? Nach einem kreativen Ausgleich, der Spaß macht und beim Abschalten hilft? Grillen ist genau das – und mehr. Denn der Grill belohnt uns, schenkt Freude und weckt schlummernde Ur-Instinkte: Uuuuh! Uuuuh! Ich habe Feuer gemacht!

Für all das braucht man immer wieder neue Inspiration. Deswegen haben wir den Corona-Lockdown genutzt, um die besten Grillmeister aus Deutschland und Österreich für dieses Buch zu begeistern. Mit Feuereifer sind wir gemeinsam drangegangen und haben neue Rezepte entwickelt oder echte Klassiker neu und zeitgemäß interpretiert. Uns ging es darum, ein Grillbuch aufzulegen, das Anfänger und Profis gleichermaßen begeistert. Mit Ideen, die man im Handumdrehen umsetzen kann, und mit Rezepten, die einem einen wundervollen Tag am Grill bescheren. Wir haben auf genaue Rezepte mit exakten Grammangaben viel Wert gelegt, damit auch wirklich jedes einzelne gelingt. Denn darum geht es bei diesem Buch. Dass Ihr Feuer fangt und sagt: Boah! Das ist ja saulecker!



Gerhard Volk & Ulf Tietge, im September 2020

Verleger Ulf Tietge (li.) und
Kocholympionike Gerhard
Volk sind Freunde,
Grillmeister und die
Herausgeber von Born to Grill



INHALT



#BORN TO GRILL-WEISHEIT

**GRILLSPORT IST EBEN
IMMER NOCH
DIE EFFEKTIVSTE FORM DER
FETTVERBRENNUNG**

08 | DIE GRILLSCHULE

Vom richtigen Equipment über Grilltechniken und Gerätekunde bis hin zu Gargraden und den großen Temperatur-Tabellen: alle wichtigen Basics

40 | RINDFLEISCH

Pottsteak, Beef Lollies, Bulgogi, Picarha, Beef Sandwich, Surf & Turf, Rinderbacken, Kreuzberger Rakete, Wagyu Skirt, Tatar, Beef Brisket und die besten Saucen dazu

68 | KALBFLEISCH

Geschmorter Kalbstafelspitz, Berliner Leber, Kalbsbäckchen, gefüllter Kalbshals

76 | SCHWEINEFLEISCH

Spießbraten, Iberico-Kotelett, Spanferkel-Schäufele, Dry aged Pork, Knipp, Blutwurst, Rippchen, Duroc-Bauch, Sous-vide-Bauch, Pichelsteiner, Iberico-Bäckchen

100 | WURST MACHEN

Drei geniale Rezepte und alle wichtigen Grundlagen, um leckere Bratwurst künftig einfach selber zu machen. Handmade und ohne Bullshit

108 | LAMM & WILD

Lammkotelett, Lammkarree, Lammkeule, Lammhüfte, Heidschnucke, Hirschrücken, Rehrücken und Beilagen mit Bumms

126 | GEFLÜGEL

Zitronenhuhn, Maishähnchen, Schwarzfederhuhn, Salzsteinhähnchen, Yakitori Kikok, Rotes Curry, Gin Tonic Chicken, Chicken Taco und Rub-Rezepte

146 | FISCH & KRUSTENTIERE

Riesengarnelen, Pulpo, Austern, Hummer, Waller, Lachs und Flammelachs, Rotbarbe, Dorade, Mahi Mahi, Kabeljau, Forelle, Saibling, Havelräuber, Zander, Butter und Mayonnaisen

186 | GEMÜSE, VEGGIE & SNACKS

Tomaten, Champignons, Ziegenkäse, Aubergine, Grillgemüse, Safranreis, Kürbis, Rote Bete, Spargel, Eierschwammerl, Topfenwirsingherl, Brezelknödel, Bierbrot und Corn Bites

218 | BURGER & PATTYS

G'zupfte Sau, Altwiener Pulled Pork, Pulled Chicken, Beef Burger, Salsiccia-Burger, Wildschwein-Pattys, Spinat-Pattys, Mexikanischer Hot Dog und Burger Buns

238 | DESSERTS VOM GRILL

Eistorte, Lavakuchen, Blaubeerpfannkuchen, Zitronentarte, Birnenkuchen, Nusskuchen, French Toast, Reisauflauf, Schokopudding, Kipfelschmarrn, Schokokuchen

260 | HALL OF FLAME

Keine Grillparty ohne Grillmeister, keine Leibspeise ohne Koch – in diesem Kapitel seht Ihr, von welchen Typen all die geilen Gerichte in diesem Buch kommen



Für 4 Personen

Zubereiten: 25 Min.

Grillen: etwa 30 Minuten

Direkt bei 240–300 Grad

Indirekt bei 140–160 Grad

PICANHA VOM GRILL

MIT MAIS-PASTELERA UND PEBRE

ZUTATEN

PICANHA

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

MAIS-PASTELERA

- 400 g Gemüsermais aus der Dose
100 g Zwiebel
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. Fleisch mit dem Meersalz einreiben.

Den Grill für direktes Grillen bei 240–300 Grad vorbereiten. Den Grillrost mit Küchenpapier und Pflanzenöl einreiben. Die Picanha auf die direkte Zone des Grills legen und bei geschlossenem Deckel pro Seite circa 1,5 bis 2 Minuten grillen. Auf einen Bratenhalter legen und den Grill für indirektes Grillen bei 140–160 Grad einstellen. Fleisch nun bis zur gewünschten Kerntemperatur (54–64 Grad) indirekt grillen. Vor dem Servieren die Picanha mindestens 5 Minuten ruhen lassen.

2 MAIS PASTELERA

Den Mais in einem Sieb abtropfen lassen. Anschließend mit den Basilikum Blättern 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 1 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 ZUBEREITUNG PEBRE

Die Tomaten für 10–15 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Haut der Tomaten abziehen, das Korngehäuse 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. Zum Schluss das Olivenöl unterrühren.

GRILLMETHODE Direkt bei 240–300 Grad; Indirekt bei 140–160 Grad ·

Garzeit: Je nach Fleisch-Qualität etwa 30 Minuten · Kerntemperatur: 54–64 Grad

Für 15 - 25 Personen
Zubereiten: 30 Min.
Marinieren: 24 Stunden
Ruhemachen: 1,5 Stunden
Grillen: 4-5 Stunden
Mit Wasserdampf bei 110 Grad

HOLY SHIT! UNSER BEEF BRISKET

ZUTATEN

40	Meersalz
30 g	Pfeffer geschrotet
30 g	brauner Zucker
5-6 kg	Rinderbrust
150 ml	Flüssigkeit wie z.B. Bier, Apfelsaft oder Rinderfond

REZEPT Patrick Bayer

1 VORBEREITUNG

Gewürze und Zucker im Mörser zerstoßen. Die Rinderbrust von zu viel Fett und Sehnen befreien, es sollten jedoch noch mindestens 0,5 cm Fettauflage am Fleisch verbleiben. Das Brisket mindestens 24 Stunden vor der Zubereitung mit dem Rub einreiben und gut verpackt kühl lagern und marinieren lassen.

2 WASSERSMOKER, SMOKEFIRE ODER NORMALER GRILL

Für die Zubereitung der Rinderbrust gibt es mehrere Wege – je nachdem was für einen Grill ihr habt, ist halt alles etwas unterschiedlich. Wenn ihr mit einem Wasser-Smoker arbeitet, legt ihr die Briketts in einem Kreis mit Abstand auf und fügt auf einer Seite glühende Briketts (circa 12 Stk.) dazu. Die Wasserschale füllen und mit den Lüftungsreglern die Temperatur auf 110 Grad einstellen. Mit einem SmokeFire den Grill anfangs auf 90 Grad einstellen. Für einen intensiven Rauchgeschmack zu Beginn für 1 Stunde die Boost-Funktion nutzen. Danach auf 110 Grad hochfahren. Mit einer Wasserschale kann die Luftfeuchtigkeit erhöht und das Grillergebnis optimiert werden. Im Kohle- oder Gasgrill stellt ihr euch 110 bis 130 Grad ein und platziert unter dem Brisket eine Wasserschale.

3 ZUBEREITUNG

3-4 Räucher-Chunks (Hickory) in die Glut legen, das Brisket mit der Fettsseite nach unten auf den Grill setzen und in 4-5 Stunden auf eine Kerntemperatur von 80 Grad bringen. Dann in Backpapier und Alufolie einpacken, dabei die Flüssigkeit zugeben. Anschließend wieder auf den Grill legen und auf 90 Grad Kerntemperatur bringen.

Wenn die Temperatur erreicht ist, das Brisket vom Grill nehmen und für mindestens 1,5 Stunden in einer Thermobox ruhen lassen. Dadurch kann sich das Fleisch entspannen und die Muskeln werden weich und saftig. Das Brisket kann nun aufgeschnitten werden. Wichtig: unbedingt gegen die Fasern schneiden! Den Bratensaft über das Fleisch verteilen und mit Cole Slaw und Brot servieren.

GRILLMETHODE Mit Wasserdampf bei 110 Grad ·
Garzeit: 4-5 Stunden · Kerntemperatur: 90-92 Grad