

Grillen für Fortgeschrittene

Zugegeben, bislang war davon nicht viel zu spüren – aber die nächste Grillsaison kommt bestimmt. Um einen gelungenen Grillabend genießen zu können, sollte man auf manches besonders achten.

VON JÜRGEN BEERMANN
UND ELENA DILBA

Nackensteaks und Bratwürste. Jahrelang war klar, was auf den Grill kommt, wenn bei sommerlichen Temperaturen in deutschen Gärten, auf Balkonen oder in Parks die Holzkohle entzündet wurde. Die klassische Zusammenstellung ist bei vielen Grillfreunden zwar immer noch erste Wahl, aber der Zeitgeist hat auch hier nicht haltgemacht. „Viele Leute wollen nicht mehr ein großes Stück Fleisch, das satt macht, es gibt eine Tendenz zur Vielfalt“, sagt Thomas Lang, „man will mehrere verschiedene kleine Sachen ausprobieren. Dazu gehören auch Beilagen wie etwa Gemüse- oder Kartoffelspieße.“

Thomas Lang muss es einschätzen können. Grillen spielt im Leben des Metzgermeisters aus Osterholz-Scharmbeck eine gewichtige Rolle. Im Beruf ebenso wie als Hobby. Bei der Arbeit verkauft der Inhaber eines Fleischerei-Fachgeschäfts etwa 100 verschiedene Grillspezialitäten, in seiner Freizeit ist Lang Teamchef der „Teufelsgriller“, die ab und an sogar bei nationalen und internationalen Wettkämpfen mit einer gehörigen Portion sportlichem Ehrgeiz grillen. Und das mit beachtlichem Erfolg, wie der Titelgewinn bei den Deutschen Meisterschaften 2011 in der Disziplin Spareribs beweist.

Die „Teufelsgriller“ trainieren fast jeden Sonntag. Vor einer Woche kamen dabei Zander, Flank Steaks vom Rind sowie Dry-Aged Entrecotes auf den Rost. „Das ist ziemlich speziell“, sagt Lang – wohl wissend, dass der durchschnittliche Freizeitgriller sich eher selten an solche Spezialitäten herantraut. Der begnügt sich mittlerweile aber auch nicht mehr mit Nackensteak und Bratwurst. „Voll im Trend sind momentan Steak-Taschen“, sagt Thomas Lang. Beispielsweise zur Tasche geschnittene Schweinerücken-Steaks, die mit Tomate und Mozzarella, Krautsalat und Tzatziki, Parmaschinken und Spinat, Fenchelsalami, Parmesan und Rucola oder einer von zig anderen Varianten gefüllt werden. Und auch die Bratwurst wird inzwischen nicht mehr nur in der normalen Version gegrillt, zunehmend häufiger landen jetzt auch durch Bärlauch, Liebstockel, Rosmarin oder Basilikum veredelte Sorten auf dem Rost.

Auch selber marinieren

Neben Schwein, Rind und Geflügel bieten sich auch Straußen- und Lammfleisch zum Grillen an. Man kann die Ware in einer Fleischerei seines Vertrauens bereits mariniert kaufen, man kann das Fleisch aber auch selbst marinieren – zum Beispiel in einer Öl-Kräuter-Soße oder in einer Öl-Tomatemark-Mischung. Der Vorteil: Wenn man das Fleisch zunächst unmariniert kauft, lasse sich dessen Qualität und Konsistenz am besten einschätzen, sagt zum Beispiel Kochbuchautor Sebastian Dickhaut. Zudem empfiehlt er, das Fleisch über Nacht



Die Auswahl des sogenannten Grillguts geht weit über Nackensteaks und Bratwurst hinaus.

FOTO: KARSTEN KLAMA

marinieren zu lassen, dann sei der Geschmack am nächsten Tag intensiver. Das Fleisch sollte nicht direkt aus dem Kühlschrank auf den Grill kommen, sondern erst 30 Minuten bei Zimmertemperatur liegen. Sonst dauert es zu lange, bis es gar ist. Hähnchenfleisch müsse aber sofort auf den Grill, weil sich ohne Kühlung Krankheitserreger vermehren können. Deshalb sollte es auch immer gut durchgegart werden. Sinnvoll sei außerdem, den Rost mit Öl einzureiben – dann bleibt das Fleisch nicht daran kleben.

Als Beilage kann laut Dickhaut alles gegrillt werden, was nicht zu viel Wasser enthält und keine lange Garzeit hat. Beispielsweise kleine, in Alufolie verpackte Gemüsepackchen aus Champignons, Paprikastücken und Mais mit etwas Butter, Salz und

Zucker. Nach etwa 20 Minuten auf dem Grill sind die Gemüsepackchen gar. Das gehe auch mit Spargel. Ein weiterer Tipp des Fachmanns: Aubergine, Kürbis oder Lauchzwiebeln in Öl einlegen, mit etwas Salz, Zitrone und Kräutern würzen und grillen. Bei den „Teufelsgrillern“ findet man zudem häufig Kartoffelspieße als Beilage. Man kocht dafür Kartoffeln vor, bestreicht sie mit hitzebeständigem Öl und streut etwas Gewürz wie etwa Rosmarin darüber. Mit Speck, Zwiebeln, Pilzen, Zucchini oder Paprika lässt sich daraus ein appetitlicher Spieß machen.

Lang warnt davor, das Gemüse oder andere Beilagen direkt über der Glut zu grillen. Sein Rat: Bei einem normalen Holzkohlegrill sollte man sich zwei Zonen schaffen; auf der linken Hälfte das Fleisch über der

glühenden Holzkohle, auf der rechten Seite das Gemüse – ohne viel Glut darunter. „Da ist trotzdem in der Regel noch genügend Hitze, um das Gemüse zu garen“. Er rät, Aluschalen mit Löchern unterzulegen, die Beilagen in Alufolie zu wickeln oder sie gleich indirekt zu grillen. Das führe auch bei manchen Fleischarten zu besseren Ergebnissen.

Beim direkten Grillen liegt das Fleisch über der Glut und wird schnell gar. Geeignet ist diese Methode vor allem für Würstchen und dünnes Fleisch. Beim indirekten Grillen hat der Grill einen Deckel, das Fleisch liegt nicht direkt über der Kohle. Unter dem Deckel zirkuliert die Luft, und es können dickere Stücke Fleisch gegart werden. Dieses System gibt es für Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills.

Tipps von „Teufelsgriller“ Thomas Lang

■ **Zum Grill:** Man sollte sich beim Kauf überlegen, wo man das Gerät einsetzen möchte. Wenn man in der Stadt wohnt und einen Balkon hat – oder Probleme mit dem Nachbarn – sollte man einen Elektrogrill wählen. Dabei muss man allerdings Abstriche bei den Röstaromen machen. Ein Gasgrill ist sauberer als ein Holzkohlegrill, man kann bei ihm die Hitze auch besser dosieren. Gasgrills gibt es mit einem oder zwei Brennkreisen. Das ist wichtig, damit das Fleisch auch knusprig wird und nicht nur halb gedünstet. Für den urigsten Charakter im Geschmack sorgt nach wie vor der klassische Holzkohlegrill. Wenn man als fortgeschrittener Griller beispielsweise

Aroma-Chips von alten Whiskyfässern für Spareribs benutzt, geht das mit Holzkohle besser. Die Chips tut man in die Glut, das führt zu einer starken Rauchentwicklung und sorgt für ein Whisky-Aroma.

Zur Holzkohle: Wenn man Holzkohle zu lange lagert, kann sie Feuchtigkeit aufnehmen und funktioniert nicht mehr. Buchenholzkohle ist besser als Mischholz. Briketts halten länger als normale Holzkohle.

Zum Anzünden: Spiritus sollte man auf keinen Fall verwenden. Dabei kann eine gefährliche Stichflamme entstehen. Ausgezeichnet funktionieren Anzünder aus Gel

oder aus Holzwohle mit Wachs. Man sollte schon vorher daran denken, dass man möglicherweise Nachschub benötigt, falls die Glut plötzlich verglimmt ist, und einen Anzündkamin als Reserve aufsetzen.

Zum Wenden: Man sollte nicht mit einer Gabel in das Fleisch piken, dann tritt der Saft aus. Zum Wenden empfiehlt sich eine Zange – am besten eine aus Buchenholz.

Zur „Bierdusche“: Anders als oft verbreitet, sollte man kein Bier über das Fleisch gießen. Damit wird Asche aufgewühlt – die Partikel können der Gesundheit schaden.