

MANUEL WEYER

# WEBER'S WINTER GRILL BIBEL



G|U







# Inhalt

<b>VORWORT</b>	<b>7</b>		
<b>GRILLEN IM WINTER</b>	<b>8</b>		
STANDORT & GRILL	10		
GRILL BASICS	12		
WEBER'S LIKE BUTTON	13		
GRILLTECHNIKEN	14		
TEMPERATURBEREICHE	17	<b>KAPITEL 1</b>	HOLIDAY'S SPECIAL GRILL & BBQ 34
RÄUCHERN	18	<b>KAPITEL 2</b>	GRILLED SALAD SPECIAL 82
HOLZARTEN	20	<b>KAPITEL 3</b>	SOUPS & STEWS 104
WINTER FOODIE TIPPS	22	<b>KAPITEL 4</b>	RIND, KALB & SCHWEIN 130
GRILLTOOLS	24	<b>KAPITEL 5</b>	LAMM & WILD 160
DIE 11 PHASEN	27	<b>KAPITEL 6</b>	GEFLÜGEL 184
		<b>KAPITEL 7</b>	FISCH & MEERESFRÜCHTE 208
WÜRZMISCHUNGEN	28	<b>KAPITEL 8</b>	GEMÜSE & SIDES 230
KALTE & WARME SAUCEN	30	<b>KAPITEL 9</b>	FLAME, GRILL, SMOKE 258
CHUTNEYS & DIPS	32	<b>KAPITEL 10</b>	BAKE & CAKE 286
		<b>KAPITEL 11</b>	WEBER'S TASTEFUL GRILLING 316
			GRILLKOMPASS 334
			SAISONKALENDER 347
			REGISTER 349
			IMPRESSUM 360







# Feuer und Eis

## Großes Grillvergnügen bei niedrigen Außentemperaturen

ES GIBT IMMER EINEN GRUND ZU GRILLEN, darunter viele Feste wie St. Martin, Weihnachten oder Silvester – und dann geht's heiß her. Grillen nur im Sommer, das ist Schnee von gestern. Die echten Grillfans und alle auf dem Weg zum Pitmaster wissen: Es gibt kein unpassendes Wetter oder unpassende Temperaturen zum Grillen – es gibt allerhöchstens falsches Equipment. Und auch im Winter sollte man die (Grill-) Feste feiern, wie sie fallen. Wobei es nicht unbedingt Feste sein müssen, um den Grill anzuzünden: Einen gehaltvollen Eintopf, ein knuspriges Brot oder frisch gerösteten Kaffee mit Freunden oder der Familie genießen zu können ist Anlass genug.

ALS ABSOLUTER GRILLFAN freue ich mich tatsächlich in jeder Jahreszeit aufs Grillen. Jede Saison hat ihren Reiz, ihre ganz eigene Atmosphäre und – ihre eigenen Produkte. Das macht das Grillen so ungemein spannend und vielfältig. Es ist mir immer wieder ein großes Vergnügen, saisonale Produkte jenseits der klassischen Rezepte zuzubereiten: in ungewöhnlichen Kombinationen oder nicht alltäglichen Zubereitungsmethoden. Mein Wissen als Profikoch und meine große Grillerfahrung habe ich in zahlreichen Tipps und Infos in dieses Buch eingebracht.

ZIEHT EUCH WARM AN. Ein wenig Winter-Know-how hilft enorm. Wenn sich auch am Grillen an sich nichts ändert, solltet ihr doch das ein oder andere wissen, damit das Grillvergnügen in der kalten Jahreszeit

perfekt wird. Ich zeige euch die wichtigsten Grilltechniken, erkläre, welcher Grill wofür geeignet ist und gebe euch Tipps und Tricks an die Hand, damit das Grillen eine echte Freude wird: von der passenden Kleidung, dem Vorbereiten des Grillguts und dem Standort des Grills über die Frequenz des Deckelöffnens und das Vorwärmen des Geschirrs bis hin zu heißen Getränken, Wärmendem für die Gäste sowie zum Nacharbeiten und Reinigen des Equipments. Unbedingt dazu gehören: Produkte, die zur Saison passen. Natürlich gibt es auch einen entsprechenden Saisonkalender sowie ausführliche Grillzeiten-Tabellen.

IN EINER REICHEN AUSWAHL an großartigen, zur Jahreszeit passenden Gerichten zeige ich euch neben Klassikern wie der Festtagsgans oder dem Truthahn, Hirschrücken oder Früchtestriezel auch ungewöhnliche Grill-Ideen wie Wildbratwurst-Gröstl, Teatime-Forellen oder Grünkohl-Fatty. Selbstverständlich gibt es auch „grüne“ Rezepte, ganz ohne Fisch und Fleisch, etwa Rosenkohl One Pot, Brezel-Pie, Rotkohl aus der Glut oder Lebkuchen vom Grill. Auch die ein oder andere nicht alltägliche Zutat, etwa Knollenziest und Kerbelwurzel, sind mit von der Partie. Lasst euch ein auf das wunderbare und spannende Abenteuer des Wintergrillens und erlebt großartige kulinarische Momente.

*Manuel Weyer*





**Grillen**

im Winter



## Grillvergnügen bei Wind und Wetter!

**W**enn uns im Sommer die Hitze des Grills und hohe Außentemperaturen schon mal die eine oder andere Schweißperle auf die Stirn treiben, so schaffen in der kalten Jahreszeit ein heißer Grill oder ein offenes Feuer genau das Gegenteil: Behaglichkeit und kuschelige Wärme mit besonderen Grillgerüchen und -genüssen. Am schönsten ist es, all das mit lieben Menschen um sich herum zu erleben. Die dunkle Jahreszeit lädt förmlich dazu ein, innezuhalten, ein wenig zu entschleunigen und sich mit Familie und Freunden auf Wesentliches zu konzentrieren. Dazu kommen zahlreiche Festtage, an denen man viel Zeit miteinander verbringen kann.

Der Duft von winterlichen Aromen wie Anis, Zimt, Wacholder, Pfeffer und Mandel beflügelt unsere Sinne, und zugleich bietet diese wunderbare Jahreszeit ein umfangreiches Repertoire an fantastischen Zutaten, die gerade beim Wintergrillen neu entdeckt werden können: Wurzeln, Knollen, Rüben, Wintergemüse und -salate, Fleisch, Fisch, Geflügel, Wild, Federwild, kräftiger Käse – kaum eine andere Jahreszeit hat so reichhaltige und geschmacksintensive kulinarische Schätze zu bieten.

Beim Grillen im Winter gibt es ein paar Dinge zu beachten, die im Sommer keine oder kaum eine Rolle spielen. Dazu gehört vor allem, sich warm einzupacken, damit man nicht friert. Und neben der Wahl des Grills, seines Standorts und der Bevorratung von Brennmaterialien sollte man gerade bei Kälte und früh einsetzender Dunkelheit eine für sich und seine Gäste stimmungsvolle Wohlfühlatmosphäre schaffen, damit alle gern bleiben und das Grillen bei Wind und Wetter genießen können.

Egal, ob ihr euch von den Rezepten in diesem Buch inspirieren lasst oder einfach das verarbeitet, was noch im Kühlschrank ist: Alles ist willkommen, solange es schmeckt, denn ein Richtig oder Falsch gibt es nicht. Selbst auf dem großartigsten Grill darf nach Lust und Laune improvisiert werden. Wintergrillen bedeutet „Quality Time“.

### Warm anziehen: Das richtige Outfit

❄️ **Passt euch den äußeren Einflüssen an und stellt den Grill, möglichst zugfrei und überdacht, dort auf, wo ihr auch mal im Warmen sitzen könnt.** Euer Outfit sollte am besten dem Zwiebelprinzip folgen, das bedeutet, mehrere Schichten Kleidung zu tragen. Der Vorteil: Wenn es zu warm wird, könnt ihr eine Schicht ausziehen, wenn es wieder kälter wird, zieht ihr sie einfach wieder an.

❄️ **Da wir die meiste Wärme über den Kopf verlieren, ist es wichtig, eine Mütze zu tragen,** allerdings ohne Fransen oder langen Bommel. Auch richtiges Schuhwerk ist

entscheidend, denn sind die Füße einmal kalt, fängt der ganze Körper an zu frieren. Verzichten solltet ihr auf lange Schals oder weite Kleidung – sonst kann es in der Nähe des Feuers oder heißen Grills gefährlich werden.

❄️ **Wenn ihr sehr lange Zeit draußen verbringt, solltet ihr Handschuhe bereitlegen.** Ansonsten reichen Grillhandschuhe, die beim Grillen ohnehin ein Must-have sind.

❄️ **Nützlich ist eine Schürze, denn in der Dämmerung bzw. Dunkelheit geht schnell mal was daneben.** Tragt beim Räuchern am besten ältere warme Kleidung, sonst riecht die neue Winterjacke unter Umständen „zum Anbeißen“.

## Wärmende & kuschelige Atmosphäre

❄️ **Optische Wärme sorgt auch für innere Wärme.** Fühlen sich eure Gäste wohl, macht das Grillen noch mehr Spaß, und alle bleiben gern länger, selbst wenn's richtig kalt ist. Offene Feuerstellen oder Fireplaces schaffen eine großartige Stimmung. Sie sind gleichzeitig Plan B, wenn einmal das Gas oder die Pellets ausgehen. Dann grillt ihr einfach direkt auf der Glut weiter. (Wie das geht, lest ihr ab Seite 264).

❄️ **Ansonsten tragen Feuertonnen, Fackeln, Lampions, Windlichter und Kerzen dazu bei,** ein kuscheliges und wärmendes Ambiente im Freien zu schaffen.

❄️ **Den Bereich, in dem ihr und eure Gäste sitzen könnt, solltet ihr mit Decken und Kissen ausstatten.** Das schafft eine heimelige Atmosphäre, und alle können sich immer mal wieder warm einpacken.

❄️ **Die richtigen Getränke – egal ob kalt oder warm – sorgen ebenfalls für innere Wärme.** Auch Gerichte mit Beten, Petersilienwurzeln, Kohl, Kürbis, Zwiebeln oder Lauch sind innere Wärmespender, dazu kommen Gewürze wie Anis, Pfeffer, Chili, Nelken, Curry oder Kardamom. Und dampfende Suppen und Eintöpfe sind gerade im Winter der Inbegriff für wohlige Wärme.





# Räuchern mit den verschiedenen Grills

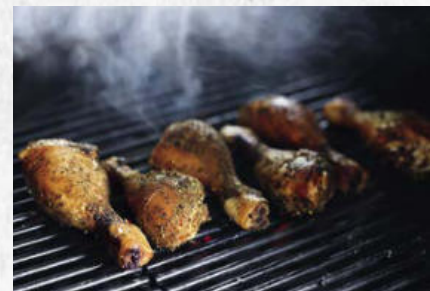
Räuchern kann man im Prinzip mit jedem Grill, der einen Deckel hat. Der aromatische Rauch wird im geschlossenen Grillsystem bis zu einem gewissen Grad vom Grillgut aufgenommen und wirkt wie ein Gewürz.



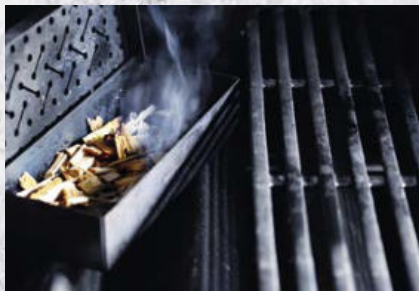
**1** Den **HOLZKOHLEGRILL** für sehr schwache bis schwache Hitze (110–140 °C) vorbereiten. Die Räucherchips müssen vor ihrer Verwendung mind. 30 Min. (besser 1 Std.) in Wasser eingelegt werden, damit sie auf der Glut nicht gleich verbrennen und ihren milden Rauch nach und nach an das Grillgut abgeben können.



**2** 1–2 Handvoll gewässerte Räucherchips direkt auf der Glut verteilen und die Deckel- sowie Kessellüftung zur Hälfte schließen. Das Grillgut über indirekter Hitze platzieren und bei geschlossenem Deckel grillen und räuchern.



**3** Je nach Rezept weitere Räucherchips nachlegen. Sollte die Grilltemperatur zu stark sinken, Deckel- und Kessellüftung jeweils um ein Viertel weiter öffnen. Bei sehr starkem Temperaturabfall den Deckel 10–15 Min. öffnen und weitere Briketts nachlegen. Zum Regulieren der Hitze über die Lüftungsschieber solltet ihr 15–20 Min. einplanen. Die Menge der gezündeten Briketts entscheidet über die direkte Grundtemperatur.



**1** Einen Grillrost (z. B. den über der Sear Station) herausnehmen. Den **GASGRILL** für sehr starke Hitze (250 bis 290 °C) vorbereiten. Die Räucherbox mit 1 Handvoll trockenen Räucherchips füllen, auf die Aromaschienen stellen und die Chips in 6–8 Min. bei geschlossenem Deckel entzünden.



**2** Sobald dichter Rauch entsteht, die Grilltemperatur auf das jeweilige Rezept anpassen, 1 Handvoll gewässerte Räucherchips nachlegen, das Grillgut platzieren und bei geschlossenem Deckel grillen und räuchern.



**3** Sollte euer Rezept z. B. schwache Hitze (125–140 °C) vorsehen, solltet ihr zum Entzünden der Chips vorher alle Grillroste herausnehmen, damit sie sich nicht so stark aufheizen. Wenn das Grillgut auf einem Räucherbrett oder Bratenrost mit Hitzeschild zubereitet wird, ist das nicht nötig.





**1** Den **PELLETGRILL** anschalten und den Grill über den Regler für sehr schwache bis schwache Hitze (110–140 °C) vorbereiten. Der Pelletgrill benötigt eine Grundtemperatur, da er kalt nicht gleich in den SmokeBoost gestartet werden kann.



**2** Nachdem die eingestellte Temperatur erreicht ist, das Grillgut auflegen und über den Regler oder die App in den SmokeBoost wechseln.



**3** Das Grillgut wie im Rezept beschrieben grillen und räuchern.



**1** Für das Grillen und Räuchern im **SMOKEY MOUNTAIN COOKER** werden zu Beginn 1–1½ Füllungen glühende Briketts benötigt und auf den Kohlerost im unteren Teil des Smokers geschüttet. Je nach Temperaturvorgabe können weitere frische Briketts darauf verteilt werden.



**2** Das Mittelteil des Smokers einhängen, die Wasserpfanne zu drei Vierteln mit Wasser füllen, dann den Deckel aufsetzen. Die unteren Lüftungsschieber zur Hälfte schließen, die Deckellüftung geöffnet halten, bis die Temperatur sehr schwache Hitze (110–120 °C) erreicht hat. Das Grillgut auflegen, 3–4 Chunks auf die Glut legen und die Deckellüftung um die Hälfte schließen.



**3** Der Water Smoker kann über mehrere Stunden die Temperatur halten. Zum Halten der Temperatur ggf. einige neue Briketts, zum Räuchern ggf. Chunks nachlegen. Das Wasser sorgt besonders bei Long Jobs für eine perfekte Befeuchtung der Grillgutoberfläche, was einen schnelleren Garprozess ermöglicht. Das Wasser sollte alle paar Stunden kontrolliert und ggf. nachgefüllt werden.



# Holzarten zum Räuchern

## APFEL (mild)

Kräftiger Fisch, zartes und kräftiges Gemüse, Hausgeflügel, Kalb, Käse, Krustentiere, Meeresfrüchte, Obst, Schwein, Wildgeflügel



## KIRSCH (mild bis mittel)

Heller und kräftiger Fisch, zartes und kräftiges Gemüse, Hausgeflügel, Kalb, Lamm, Meeresfrüchte, Rind, Schwein, Wildgeflügel



## EICHE (intensiv)

Kräftiges Gemüse, Lamm, Rind, Wild, Wildgeflügel



## MESQUITE (intensiv)

Kräftiges Gemüse, Lamm, Rind, Wild, Wildgeflügel



Das Holz der verschiedenen Räucherchips oder Pelletsorten ist unterschiedlich intensiv und aromatisch, deshalb solltet ihr es eurem Grillgut anpassen. Die nachfolgenden Angaben dienen als Orientierung und sind keine strengen Vorgaben, ebenso wenig wie die Vorschläge in den jeweiligen Rezepten dieses Buchs. Am Ende zählt allein euer Geschmack!

**BIRNE (mittel)**

Helles Fleisch (Kalb und Schwein), Fisch, kräftiges Gemüse, Hausgeflügel, Krustentiere, Lamm, Meeresfrüchte, Rind, Wildgeflügel



**AHORN (mild bis mittel)**

Zartes und kräftiges Gemüse, Hausgeflügel, Lamm, Schwein, Wildgeflügel



**HICKORY (intensiv)**

Kräftiges Gemüse, Lamm, Rind, Wild, Wildgeflügel



**BUCHE (mild)**

Heller und kräftiger Fisch, zartes und kräftiges Gemüse, Hausgeflügel, Kalb, Käse, Krustentiere, Meeresfrüchte, Obst, Schwein



# 11 Phasen zum vollendeten (Grill-)Genuss

## PHASE 1

### Was grillen wir?

Schaut in den Kühlschrank und danach ins Grillbuch oder zuerst ins Grillbuch!

## PHASE 2

### Was nehmen wir?

Am besten das, was ihr in dem Moment auch zeitnah einkaufen könnt und zubereiten möchtet. Ansonsten bereitet euch vor.

## PHASE 3

### Haben wir nicht?

Dann müsst ihr eine Einkaufsliste schreiben. Am besten eine, mit der ihr möglichst viele Produkte gleichzeitig einsammeln könnt. Aber: Lebensmittelqualität geht immer vor!

## PHASE 4

### Wie viel brauchen wir?

Das kommt darauf an, wie viel verschiedenes Grillgut ihr zubereiten möchtet. Je mehr gegrillt wird, umso kleiner sollten die Mengen der einzelnen Komponenten berechnet werden. Eine Faustregel ist schwierig, denn Essgewohnheiten und Sättigungsgrad der Zutaten können ja recht unterschiedlich sein. Vertraut eurem Gefühl, habt eure Gäste im Blick und sammelt Erfahrungen. Ich schreibe mir die anschließend immer auf.

## PHASE 5

### Die Vorbereitung!

Wenn ihr neue Gerichte ausprobiert, dann gebt euch mehr Zeit für die Vorbereitung. Dann kommt ihr bei der Zubereitung nicht ins Straucheln und könnt eurem Grillgut auch die nötige Ruhephase gönnen.

## PHASE 6

### Boah, ist das heiß!

Tragt Grillhandschuhe und sorgt dafür, dass Tools wie Grillzange, Grillwender oder Pinsel ausreichend groß bzw. lang sind. Die Größe eures Grills ist dabei maßgeblich.

## PHASE 7

### Die Grillfläche ist zu klein?

Wählt eure Gerichte so aus, dass ihr große Fleischstücke oder festeres Grillgut vorab zubereitet, und nutzt deren Ruhephase, um feineres Grillgut mit kürzerer Zubereitungszeit zu grillen.

## PHASE 8

### Mir fehlt noch was!

Ständiges Rein und Raus tut weder euch gut noch eurem Grillgut. Überlegt euch vor dem Grillen, was und wann ihr etwas braucht und bereitet es entsprechend vor. Mit einem (Zubereitungs-)Plan haben Hektik und Stress keine Chance!

## PHASE 9

### Das Grillgut klebt am Rost!

Ruhe bewahren und vor allem nicht daran herumreißen! Reibt euer Grillgut vorher mit einer hauchdünnen Ölschicht ein, dann vermeidet ihr solche Situationen. Auch eine ausreichend hohe Temperatur, um ein vernünftiges Karamellisieren zu ermöglichen, hilft während der Grillphase. Andernfalls müsst ihr gegebenenfalls die Temperatur reduzieren oder den Rost in die indirekte Zone verfrachten und kurz warten. Dann solltet ihr das Grillgut vom Rost abnehmen können.

## PHASE 10

### Wie richte ich das Essen an?

Ideen zum Anrichten und Servieren findet ihr für die jeweiligen Gerichte im Buch. Solltet ihr jedoch viele einzelne Grillkomponenten zubereitet haben, dann stellt einfach alle in die Mitte des Tisches und lasst eure Gäste sich selbst bedienen. Das „Share Your Food“-Prinzip sorgt für Geselligkeit und Gesprächsstoff am Tisch.

## PHASE 11

### Zu viel übrig!

Jetzt heißt es entweder kleine Care-Pakete für die Gäste zusammenzustellen (manche werden euch dafür lieben) oder am nächsten Tag Neues daraus zu machen. Im Buch findet ihr jede Menge Leftover-Ideen, die euch hoffentlich inspirieren.







A woman and a man are seated at a dining table in a restaurant. The woman, in the foreground, is smiling and looking towards the man. The man is also smiling and looking towards the woman. They are both holding glasses of beer. The table is set with plates of food, including what appears to be a burger and fries, and several lit candles. In the background, there are string lights and a window showing a snowy outdoor scene with trees and a building. The overall atmosphere is warm and festive.

**HOLIDAY'S  
SPECIAL  
GRILL & BBQ**



# Gefüllte Festtagsgans mit Früchtebrot

Auch wenn die Zubereitung einer Festtagsgans auf dem Grill mittlerweile ein Klassiker ist, bleibt sie in Kombination mit der Füllung ein echtes Highlight auf jedem festlich gedeckten Tisch.

## Für 6–8 Personen

### Füllung

- 200 g Trockenfrüchte  
(z. B. Aprikosen,  
Pflaumen, Cranberrys,  
Rosinen)
- 15 g frische Hefe
- 25 g Zucker
- 250 g Weizenmehl  
(Type 405) plus Mehl  
zum Arbeiten
- 2 Eigelbe (M)
- 40 g Butter,  
raumtemperiert
- 15 g feines Meersalz

### Gans

- 500 g Wurzelgemüse  
(z. B. Möhren, Sellerie,  
Pastinaken, Lauch)
- 2 rote Zwiebeln
- 50 g getrockneter Beifuß
- 25 g mediterrane Kräuter  
(z. B. Rosmarin, Thymian,  
Lorbeer)
- 1 Gans (4,5–5 kg; möglichst  
Bio oder aus bäuerlicher  
Freilandhaltung),  
küchenfertig vorbereitet

- Meersalz
- 200 ml Rotwein
- 150 ml Madeira
- 1 l Geflügelbrühe

### Glasure

- 3 EL Ahornsirup
- 3 EL Sojasauce
- Saft von ½ Zitrone

### Zubehör

- BBQ Keramik-Kasserolle  
(ca. 42 × 22 cm)
- 8–10 Zahnstocher  
(gewässert)
- Küchengarn (gewässert)







**VORBEREITUNG**  
50 Min. zubereiten



**GRILLZEIT**  
4–4,5 Std.



**GRILLMETHODE**  
indirekte Hitze



**RUHEZEIT**  
15 Min. (s. S. 26)

**GRILLTECHNIKEN**  
(s. S. 14–16)



**1** Die Trockenfrüchte je nach Größe klein schneiden. Die Hefe in 150 ml lauwarmes Wasser bröckeln, Zucker dazu geben und beides unter Rühren auflösen. In eine ausreichend große Schüssel das Mehl sieben, Trockenfrüchte, Eigelbe, Butter und Salz hinzufügen, das Hefewasser zugießen und die Zutaten in mehreren Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.



**2** Inzwischen das Wurzelgemüse putzen, waschen, trocken tupfen und in walnussgroße Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Wurzelgemüse, Zwiebeln und sämtliche Kräuter in die Kasserolle geben.



**3** Den Grill für indirekte mittlere Hitze (160–180 °C) vorbereiten. Den Folibeutel mit den Innereien aus dem Bauchraum der Gans nehmen. Flügel, überschüssiges Fett und den Bürzel der Gans abschneiden und auf dem Wurzelgemüse verteilen. Nach Geschmack auch die (ausgepackten) Innereien dazugeben (oder anderweitig verwenden). Die Gans innen und außen unter fließendem kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier gründlich trocken tupfen, dann innen und außen mit Meersalz würzen.



**4** Den gegangenen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten. Anschließend zu einer Rolle formen und den Bauchraum der Gans damit füllen. Für die Glasur Ahornsirup mit Sojasauce und Zitronensaft glatt rühren.



**5** Die Bauchöffnung mit den Zahnstochern waagrecht im Abstand von ca. 1 cm zustecken, dann die Zahnstocher zuerst von oben nach unten schlaufenförmig mit Küchengarnt binden, anschließend ein weiteres Mal von unten nach oben binden und das Küchengarnt zum Schluss verknoten. Die Gans mit der Brustseite nach oben auf das Wurzelgemüse legen.



**6** Die Kasserolle in die indirekte Zone stellen. Rotwein, Madeira und 500 ml Geflügelbrühe zugießen und die Gans bei geschlossenem Deckel 4–4,5 Std. grillen (Kerntemperatur 78–84 °C). Nach 2 Std. Grillzeit und danach alle 30 Min. den Flüssigkeitsstand kontrollieren und nach und nach die restliche Brühe zugießen. 30 Min. vor Grillzeitende die Gans im Abstand von 10 Min. mit der Glasur einpinseln. Vom Grill nehmen und 10–15 Min. ruhen lassen. Die Gans tranchieren und das Früchtebrot als Beilage reichen.



# FESTTAGS GANS



## Goose Burger mit Früchtebrot

FÜR 4 PERSONEN: Das Gänsefleisch auf der Karkasse müsst ihr sehr gewissenhaft abzupfen und gegebenenfalls klein schneiden. Am besten geht das, wenn die Gans noch warm ist.

Für die Sauce 1 fein gewürfelten Apfel mit 100 ml Tomatenketchup verrühren. 2 Orangen schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. 200 g fein geschnittenen Rotkohl mit 1 EL Honig, 25 ml Orangensaft und 15 ml Öl vermengen und

kräftig mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. 200 g gezupftes Gänsefleisch mit 1 TL ausgelassenem Gänseeschmalz erhitzen. Das Früchtebrot in fingerdicke Scheiben schneiden und bei 160 °C 3–4 Min. auf Sicht grillen, dabei einmal wenden, bis sich ein Grillmuster gebildet hat. Jeweils 1 Scheibe mit Apfelmarmelade, 2–3 Orangenscheiben, Gänsefleisch sowie 2 Feldsalatröschen belegen, darauf Rotkohl und 1 EL Apfelmarmelade geben und mit 1 Scheibe Früchtebrot abdecken.





## Gänsebowl der Kostbarkeiten

(Abb. unten)

FÜR 4 PERSONEN: In China werden nach der Zubereitung mehrerer Gänge die überschüssigen Zutaten eingekocht und zum Abschluss mit oder anstelle eines Desserts gereicht. Das beste Ergebnis erzielt ihr, wenn ihr die Karkassen klein hackt.

200 g übriges Gänsefleisch in sehr dünne Scheiben schneiden. 250 g Wurzelgemüse putzen, schälen (die Schalen aufbewahren) und in 8 cm lange, sehr dünne Streifen schneiden. 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe und 1 walnussgroßes Stück Ingwer schälen und klein schneiden. 2 Stangen Zitronengras halbieren und mit dem Messerrücken zerstoßen. 30 ml Sesamöl im Dutch Oven über direkter Hitze heiß werden lassen und die klein gehackte Karkasse mehrere Minuten unter Rühren darin anrösten. Alle vorbereiteten Zutaten (bis auf die Gemüsestreifen und das Fleisch) zugeben, kurz mitrösten und mit 1,5 l Geflügelbrühe aufgießen. Die Brühe aufkochen und ca. 20 Min. einkochen lassen. Durch ein feines Sieb gießen und erneut aufkochen. 400 g Udon-Nudeln, die Gemüsestreifen und das Gänsefleisch in die Brühe geben und darin 5–8 Min. ziehen lassen. Zum Servieren nach Belieben mit 1–2 EL Ponzu (Sojasauce mit Zitrusaroma) würzen und mit je 2 kleinen Stängeln Koriandergrün und 1–2 TL gerösteten weißen und schwarzen Sesamsamen bestreuen.

## Gezupfte Gans „Piri Piri Style“

(Abb. oben)

FÜR 4 PERSONEN: Der Begriff „Piri Piri“ kommt aus Portugal und bezeichnet kleine scharfe rote Chilischoten. Sie finden in Saucen und Gewürzmischungen mit Zitronen, Paprika, Knoblauch, Essig und Salz Verwendung und sind weltweit sehr beliebt.

200 g übriges Gänsefleisch in kleine Stücke zupfen oder schneiden. Die Zesten von 1 Bio-Zitrone abziehen, die übrige Schale rundherum abschneiden und die Fruchtfilets herauslösen. Die restliche Zitrone über dem Gänsefleisch ausdrücken. 1 EL Ahornsirup dazugeben, das Fleisch mit Meersalz würzen und erwärmen. 1 rote Chilischote entkernen und fein würfeln. 2 Knoblauchzehen schälen und klein schneiden, mit 150 g Sauerrahm sowie 25 ml Olivenöl vermengen und mit Salz würzen. 150 g geputzte Wintersalate (z. B. Radicchio, Feldsalat, Frisée) klein zupfen und mit 25 ml Olivenöl, 1 EL Ahornsirup, ½ TL edelsüßem Paprikapulver und 25 ml Aceto balsamico bianco vermengen. Salat, warmes Gänsefleisch, Zitronenzesten und -filets sowie Chilischote auf die Teller verteilen und mit dem gewürzten Sauerrahm toppen.





# Kartoffel-Grill-Klöße

Ob solo oder als Beilage, die zunächst gekochten und dann angebratenen Kartoffelklöße schmecken einfach fantastisch! Hero Food vom Feinsten, von dem man eigentlich nicht genug bekommen kann.

## Für 4-6 Personen

1 kg große mehligkochende Kartoffeln  
 1 weiße Zwiebel  
 8 Stängel glatte Petersilie  
 4 Eigelbe (M)  
 4-5 EL Speisestärke  
 Meersalz  
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
 frisch geriebene Muskatnuss  
 2-3 EL Olivenöl  
 50 g gewürfelter Speck

## Zubehör

Dutch Oven  
 gusseiserne Grillpfanne

*TIPP: Ihr könnt auch noch 80 g geriebenen Käse unter die Kartoffelmasse mischen und die gekochten Klöße in 1-2 EL Butter nachbraten. Dann werden sie zwar sehr gehaltvoll, aber zusammen mit einem frischen grünen Salat erhaltet ihr ein fantastisches Essen.*



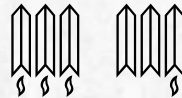




VORBEREITUNG  
20 Min. zubereiten



GRILLZEIT  
1 Std. 20 Min.



GRILLMETHODE  
direkte und indirekte Hitze

GRILLTECHNIKEN  
(s. S. 14–16)



**1** Den Grill für direkte und indirekte mittlere bis starke Hitze (180–200 °C) vorbereiten. Die Kartoffeln sehr gründlich waschen, anschließend trocken reiben. 600 g Kartoffeln abwiegen, in der indirekten Zone auf den Rost legen und bei geschlossenem Deckel in 45–50 Min. weich grillen. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen, kalt abbrausen, trocken schütteln und die Blätter samt Stielen fein schneiden. Die fertigen Kartoffeln vom Grill nehmen, den Grill für volle Hitze (290 °C+) vorbereiten.



**2** Die gegrillten Kartoffeln halbieren, etwas ausdampfen lassen und pellen. Die rohen Kartoffeln samt Schale und die gegrillten Kartoffeln grob raspeln. Den Dutch Oven mit 2,5–3 l Wasser füllen, das Wasser mit 1 EL Meersalz würzen, den Deckel des Dutch Oven auflegen und das Wasser über direkter voller Hitze bei geschlossenem Grilldeckel aufkochen.



**3** Inzwischen in einer ausreichend großen Schüssel die geraspelten Kartoffeln mit den Eigelben und der Stärke vermengen und kräftig mit Meersalz, schwarzem Pfeffer und Muskat würzen.



**4** Die Kartoffelmasse mit angefeuchteten Händen zu 10–12 gleich großen Klößen formen. Olivenöl, Speck und Zwiebel in der Grillpfanne verteilen.



**5** Die Klöße in das kochende Wasser gleiten lassen, die Hitze auf mittlere bis starke Hitze (180–200 °C) reduzieren und die Klöße bei geschlossenem Grilldeckel 10–12 Min. ziehen lassen. Den Topf vom Grill nehmen und beiseitestellen.



**6** Die Grillpfanne einsetzen und die Zwiebel- und Speckwürfel über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel in 5–6 Min. glasig anbraten. Die Klöße mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, etwas abtropfen lassen und in der Pfanne bei geschlossenem Deckel 5–6 Min. mitbraten, dabei ab und zu wenden. Die Klöße mit Petersilie bestreut in der Pfanne servieren.



# GRILLED SALAD SPECIAL





# Gegrillter Frisée mit Quitte & Ahornsirup

Das Einlegen in Zitronenwasser reduziert den Bittergeschmack des Frisées ein wenig. Kommen dann Hitze und Süße hinzu, verlieren sich die Bitternoten fast vollständig.

## Für 4 Personen

- 1 Zitrone
- 2 Quitten
- 1 Frisée
- 1 rote Zwiebel
- 1 walnussgroßes Stück Ingwer
- 2 grüne Peperoni
- 4 EL weiße und schwarze Sesamsamen
- 25 ml Sesamöl
- 30 ml Aceto balsamico bianco
- 30 ml Ahornsirup
- 15 ml Sojasauce
- Meersalz

## Zubehör

- gusseiserne Grillpfanne







VORBEREITUNG  
15 Min. zubereiten  
10 Min. wässern



GRILLZEIT  
10–15 Min.



GRILLMETHODE  
direkte Hitze

GRILLTECHNIKEN  
(s. S. 14–16)



**1** Den Grill für direkte starke Hitze (220–240 °C) vorbereiten. Die Zitrone halbieren und auspressen. Zwei ausreichend große Schüsseln mit je 1,5 l kaltem Wasser vorbereiten und den Zitronensaft darin aufteilen. Die Quitten schälen und bis zum Kerngehäuse in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Danach würfeln und in eine Schüssel mit Zitronenwasser geben.



**2** Die äußeren Blätter des Frisées entfernen, dann 5–10 mm der übrigen Blattspitzen abschneiden. Die Salatblätter ablösen und den sehr hellen Teil beiseitelegen. Die restlichen Blätter im Abstand von 2–3 cm klein schneiden und in die zweite Schüssel mit Zitronenwasser geben. Den Salat darin 10 Min. wässern, anschließend trocken schleudern.



**3** Die Grillpfanne über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. vorheizen. Inzwischen Zwiebel und Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Peperoni der Länge nach halbieren und fein würfeln.



**4** Die Quitten in ein Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen. Das Sesamöl in die vorgeheizte Pfanne gießen und die Quittenwürfel darin bei geschlossenem Deckel 3–4 Min. anbraten.



**5** Zwiebel-, Ingwer- und Peperoniwürfel sowie den Sesam zugeben und mit dem Essig ablöschen. Mit Ahornsirup übergießen und die Zutaten bei geschlossenem Deckel weitere 4–5 Min. garen, dabei ab und zu umrühren.



**6** Nach und nach den grünen Teil des Frisées hinzufügen und unter Rühren in 3–4 Min. zusammenfallen lassen. Mit Sojasauce und Meersalz würzen. Zum Servieren die hellen Friséebblätter unterheben.

*TIPP: Das Zitronenwasser verhindert, dass die Quitten braun werden. Bei größeren Mengen könnt ihr auch Vitamin-C-Pulver (Ascorbinsäure) aus der Apotheke verwenden. Hier rechnet man ca. ½ TL Pulver auf 1,5 l Wasser.*



# Kerbelwurzelsalat mit Grünkohl









**Kerbelwurzelsalat mit Grünkohl** Wenn ihr Grünkohl nur mit (un-)geliebtem Eintopf verbindet, dann solltet ihr das leckere Wintergemüse mit diesem Rezept neu entdecken. Ein Hochgenuss!

#### Für 4 Personen

800 g Grünkohl  
 500 g Kerbelwurzel  
 Abrieb und Saft  
 von 1 Bio-Zitrone  
 Puderzucker  
 zum Darübersieben  
 Meersalzflocken  
 3-4 EL Öl  
 schwarzer Pfeffer  
 aus der Mühle

#### Vinaigrette

2-3 Schalotten  
 Mark von  
 2 Passionsfrüchten  
 2 EL grobkörniger Senf  
 4 EL Ahornsirup  
 30 ml Olivenöl

#### Zubehör

gusseiserne Grillpfanne

## ZUTATEN-KNOW-HOW

### KERBELWURZEL

Sie waren schon im Mittelalter bekannt und werden auch Knolliger Kälberkopf genannt. Geerntet werden die stärke- und eiweißhaltigen Knollen mit dem fast weißen Fruchtfleisch schon im Sommer. Häufig reifen sie dann noch einige Monate nach und schmecken so richtig gut von Dezember bis März. Im Handel sind sie meist ab November zu bekommen. Ihr Aroma ist süßlich und erinnert an Maronen und Haselnüsse. Die Knollen können roh, fein aufgeschnitten oder gehobelt, aber auch gegart, z. B. gebraten, als Suppe oder Püree, gegessen werden.



### GRÜNKOHL

Er ist ein echtes Wintergemüse, denn er wird erst nach dem ersten Frost geerntet. Grünkohl wurde schon vor über 2000 Jahren auf dem eurasischen Kontinent angebaut und ist mittlerweile weltweit bekannt. Wie alle Sorten aus der Familie hat er ein typisches Kohlaroma. Meist wird er hierzulande sehr lange gekocht, doch er schmeckt auch roh, gebraten, frittiert als Chips oder nur kurz blanchiert ganz prima. So ist er in der Winterküche auf vielfältigste Art einsetzbar.

### PASSIONSFRUCHT

Sie zählt zu den Beeren und kann sehr unterschiedlich aussehen: von hühnereigroßen Früchten mit gelber Schale bis zu kleineren, rundlichen, leicht verschrumpelten rötlich-braunen Exemplaren. Essbar ist das dunkelgelbe Fruchtfleisch, das die zahlreichen Kerne im Inneren der Frucht umhüllt. Es schmeckt süß-säuerlich fruchtig und enthält viel Vitamin C. Wer die Kerne nicht mitessen möchte, streicht das Fruchtfleisch am besten durch ein feines Sieb und entsorgt die Kerne. Wer mag, kann sie aber auch leicht geröstet als knuspriges Topping für pikante Gerichte und Desserts verwenden.







VORBEREITUNG  
20 Min. zubereiten



GRILLZEIT  
15–20 Min.



GRILLMETHODE  
direkte Hitze

GRILLTECHNIKEN  
(s. S. 14–16)



**1** Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (180–200 °C) vorbereiten. Den Grünkohl putzen, waschen und gründlich trocken schleudern. 6–8 größere äußere Blätter entfernen und beiseitelegen. Restliche Blätter vom Strunk abtrennen und klein schneiden.



**2** Die Kerbelknollen waschen, trocken tupfen und der Länge nach halbieren. Die Grillpfanne über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. vorheizen.



**3** Inzwischen die ganzen Kohlblätter rundherum mit Zitronenabrieb bestreuen und mit dem Saft von ½ Zitrone benetzen. Dünn Puderzucker darüber sieben und mit Meersalzflocken würzen.



**4** Für die Vinaigrette die Schalotten schälen und fein würfeln. In einer Schüssel mit dem restlichen Zitronensaft, Passionsfruchtmark, Senf, Ahornsirup und Olivenöl verrühren. Mit Meersalzflocken und schwarzem Pfeffer würzen.



**5** Das Öl in die vorgeheizte Pfanne gießen und die Kerbelwurzeln darin bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. anbraten, dabei gelegentlich umrühren. (Die Pfanne sollte nicht zu heiß werden, denn die Kerbelwurzeln haben einen hohen Zuckeranteil und können deshalb schnell zu dunkel werden.)



**6** Die gewürzten Grünkohlblätter auf den Grillrost legen, den klein geschnittenen Grünkohl zu den Kerbelwurzeln in die Pfanne geben und leicht zusammenfallen lassen. Bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. grillen, dabei die ganzen Kohlblätter nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. Den Kerbelwurzelsalat in der Pfanne mit Meersalzflocken sowie schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen und mit der Vinaigrette beträufeln. Mit den klein gezupften, knusprigen Kohlblättern servieren.



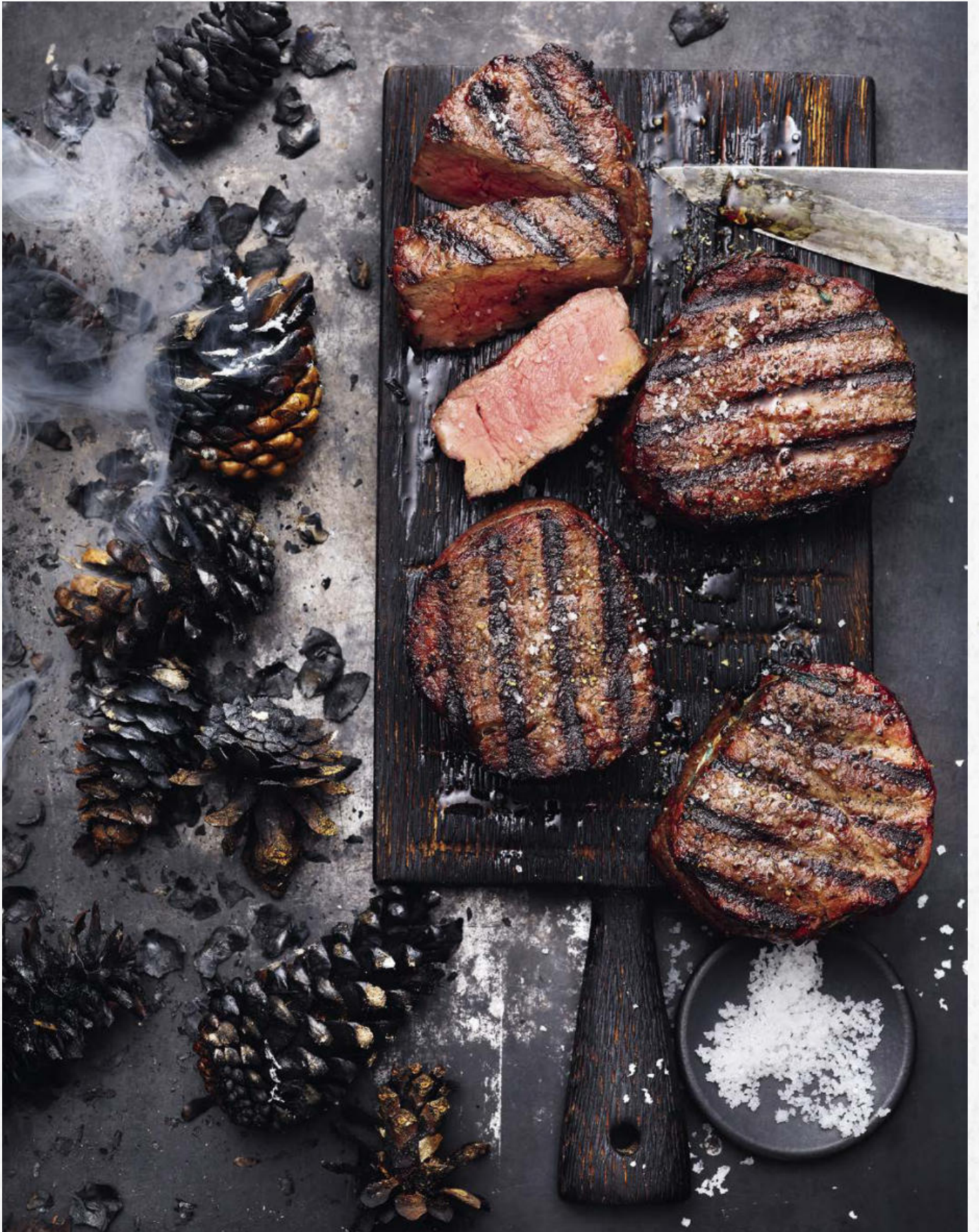






**RIND,  
KALB &  
SCHWEIN**







# Rinderfilet aus dem Zapfenrauch

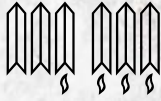
Die Medaillons sollen bei schwacher Hitze geräuchert werden. Deshalb beim Räuchern im Gasgrill die Roste während des Entzündens der Zapfen herausnehmen, damit sie sich nicht zu stark aufheizen und die Medaillons nicht zu wenig Rauch und nicht zu viel Hitze bekommen.



**VORBEREITUNG**  
15 Min. zubereiten



**GRILLZEIT**  
15–20 Min. räuchern  
3–5 Min. grillen



**GRILLMETHODE**  
indirekte und  
direkte Hitze



**RUHEZEIT**  
3–5 Min.  
(s. S. 26)

**GRILLTECHNIKEN**  
(s. S. 14–16)

**RÄUCHERN**  
(s. S. 18–21)

## Für 4 Personen

4 Medaillons aus dem Rinderfilet (je ca. 200 g und 4–5 cm dick; am besten aus dem Mittelstück geschnitten), *küchenfertig vorbereitet ohne Fett und Sehnen*

1–2 EL Olivenöl

Meersalz

schwarzer Pfeffer  
aus der Mühle

## Zubehör

Küchengarn

3–4 gewässerte Kiefernzapfen (zum Räuchern im Gasgrill s. Text oben und den Tipp unten)

**1** Den Grill für indirekte schwache bis mittlere Hitze (130–150 °C) vorbereiten.

**2** Die Medaillons mit Küchengarn binden, damit sie beim Grillen ihre runde Form behalten. Rundherum mit Olivenöl einreiben und mit Salz würzen. Abgedeckt 15–20 Min. ruhen lassen.

**3** Die Medaillons in der indirekten Zone auf den Rost legen, die gewässerten Kiefernzapfen auf der Glut verteilen und das Fleisch bei geschlossenem Deckel 15–20 Min. räuchern und grillen.

**4** Die geräucherten Medaillons vom Grill nehmen und warm halten. Den Grill für direkte starke Hitze (230–250 °C) vorbereiten.

**5** Die Medaillons über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel 3–5 Min. grillen, dabei einmal wenden.

**6** Vom Grill nehmen und 3–5 Min. ruhen lassen. Zum Servieren mit schwarzem Pfeffer übermahlen.

*TIPP: Beim Räuchern mit einem Gasgrill sollten ihr die dafür vorgesehene Räucherbox verwenden. Einen kurzen Auffrischungskurs zum Räuchern im Gasgrill findet ihr auf S. 18. Für ein perfektes Ergebnis hackt ihr die Kiefernzapfen zunächst in 2–3 cm große Stücke. Die Hälfte der trockenen Zapfen entzündet ihr und beginnt damit zu räuchern, die andere Hälfte wird zuvor wie gewohnt mind. 1 Std. gewässert und dient zum Nachlegen.*



# Wirsing-rouladen

Diese Rouladen sind für uns ein echter Evergreen. Auf sie freuen wir uns jeden Winter aufs Neue. Bei der Zubereitung mit Kalbsbrät werden die Rouladen nicht nur köstlich, sondern man spart auch Zeit, weil Kalbsbrät eine vergleichsweise kurze Grillzeit hat.

## Für 4 Personen

- 4 schöne große Wirsingblätter
- 3-4 frische grobe Kalbsbrätwürste (300-400 g)
- 2 EL grobkörniger Senf
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Zweige Thymian
- 4 Stängel glatte Petersilie
- 3-4 EL Rapsöl

- 100 ml Weißwein
- 300 ml Kalbs- oder Geflügelbrühe
- Meersalz

## Zubehör

- Küchengarn oder 4-8 Rouladennadeln
- gusseiserne Grillpfanne



*TIPP: Anstelle des Würstbräts könnt ihr auch Hackfleisch verwenden, das vor der Zubereitung mit einer tollen Würzmischung abgeschmeckt wird.*





**VORBEREITUNG**  
30 Min. zubereiten



**GRILLZEIT**  
25–30 Min.



**GRILLMETHODE**  
direkte Hitze

**GRILLTECHNIKEN**  
(s. S. 14–16)



**1** Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (180–200 °C) vorbereiten. Die dicken Stiele der Wirsingblätter v-förmig herausschneiden, anschließend die Blätter in kochendem Wasser 3–4 Min. blanchieren. In eiskaltem Wasser herunterkühlen, abtropfen lassen und mit einem sauberen Geschirrtuch trocknen. Die Blätter mit einem Nudelholz platt rollen.



**2** Die Bratwürste der Länge nach einschneiden, die Pelle entfernen und das Wurstbrät in eine ausreichend große Schüssel geben. Das Brät mit dem Senf vermengen und mit schwarzem Pfeffer würzen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, in dünne Spalten bzw. Scheiben schneiden. Den Thymian kalt abrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Petersilie verlesen, kalt abrausen, trocken schütteln, Blätter samt Stielen fein schneiden. Bis zum Servieren beiseitestellen.



**3** Die durch den V-Schnitt entstandenen Blattzipfel der Wirsingblätter leicht überlappend zusammenführen, sodass die Blätter wieder geschlossen sind. Das Kalbsbrät in 4 gleich große Portionen teilen und je 1 Portion auf den unteren Teil der Wirsingblätter geben.



**4** Die Seiten einschlagen und den Wirsing zu Rouladen aufrollen. Danach mit Küchengarn zu Päckchen binden oder mit 1–2 Rouladennadeln fixieren.



**5** Die Rouladen rundherum mit 1 EL Rapsöl einreiben, auf den Grillrost legen und von allen Seiten 6–8 Min. angrillen, dabei den Deckel immer wieder schließen. Gleichzeitig das übrige Öl in die Grillpfanne gießen und darin Zwiebeln und Knoblauch mit den Thymianblättchen anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und mit der Brühe aufgießen.



**6** Die Rouladen zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und bei geschlossenem Deckel 15–20 Min. grillen, dabei gelegentlich wenden (Kerntemperatur der Füllung 68–74 °C). Zum Servieren mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen und mit der Petersilie bestreuen.

*TIPP: Ihr könnt die Rouladen auch mit dem Brät von Geflügel-, Wild-, Rinds- oder Schweinsbratwürsten zubereiten, solltet bei den Würsten aber immer auf gute Qualität achten. Kauft die Würste am besten beim Metzger eures Vertrauens!*







# LAMM & WILD





# Gefüllte Lammracks

Die Füllung könnt ihr mit verschiedenem Blattgemüse oder Salaten variieren, die bei Hitzeeinwirkung zusammenfallen, das sind zum Beispiel Spinat, Mangold, Feldsalat, Betebblätter, das Grün von Kohlrabi oder auch Grünkohl.

## Für 4 Personen

2 Lammkarrees mit  
Fettdeckel (je 400–450 g),  
küchenfertig vorbereitet  
ohne Silberhaut und Sehnen

Meersalz

2–3 EL Olivenöl

## Füllung

75 g Rucola

1 kleine rote Zwiebel

4 EL in Öl eingelegte  
getrocknete Tomaten,  
abgetropft

1–2 EL Tomatenöl (von den  
eingelegten Tomaten)

schwarzer Pfeffer  
aus der Mühle

4 EL frisch geriebener  
Parmesan

## Zubehör

gusseiserne Grillpfanne

Backpapier

Küchengarn







**VORBEREITUNG**  
15 Min. zubereiten



**GRILLZEIT**  
20–25 Min.



**GRILLMETHODE**  
direkte und indirekte Hitze



**RUHEZEIT**  
3–5 Min. (s. S. 26)

**GRILLTECHNIKEN**  
(s. S. 14–16)



**1** Den Grill für direkte und indirekte mittlere bis starke Hitze (180–200 °C) vorbereiten. Die Grillpfanne über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel 10–15 Min. vorheizen. Das Fleisch der Karrees, knapp 1 cm von der Knochenseite her beginnend, im Aufklappschnitt einschneiden und abrollen. Danach zwischen zwei Lagen Backpapier vorsichtig flach klopfen und von beiden Seiten mit Salz würzen.



**2** Für die Füllung den Rucola verlesen, waschen, trocken schleudern und klein schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln. Die Tomaten in feine Würfel schneiden oder hacken.



**3** Das Tomatenöl in die vorgeheizte Pfanne gießen, Zwiebel- und Tomatenwürfel sowie den Rucola zugeben und den Rucola unter Rühren in 3–4 Min. zusammenfallen lassen. Die Pfanne vom Grill nehmen, die Füllung in eine Schüssel geben und vollständig auskühlen lassen.



**4** Die Füllung mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Anschließend auf den Innenseiten der aufgeschnittenen Lammracks verstreichen, dabei 1–2 cm vom Rand aussparen.



**5** Den Parmesan darüberstreuen und das Fleisch einrollen. Zuerst die eingerollten Seiten mit Küchengarn binden, anschließend das Fleisch zwischen den Knochen.



**6** Die Karrees mit Olivenöl einreiben und mit Meersalz würzen. Über direkter Hitze von allen Seiten 3–5 Min. angrillen, anschließend die Karrees in der indirekten Zone platzieren und bei geschlossenem Deckel 12–15 Min. grillen (Kerntemperatur 52–54 °C). Vom Grill nehmen und 3–5 Min. ruhen lassen. Zum Servieren das Küchengarn entfernen.

## AUFKLAPPSCHNITT

Um das Fleisch der Karrees füllen zu können, muss es zunächst flach aufgeschnitten und abgerollt werden. Stellt euch dabei das Abrollen eines Fertigteiges vor. Dafür wird das Fleisch an einer Seite senkrecht und der Länge nach knapp 1 cm dick ein-, aber nicht durchgeschnitten. Dann führt man das Messer waagrecht erneut mit dem gleichen Abstand bis zum Ende. Dabei nicht durchschneiden, sondern das Fleisch im gleichmäßigen Abstand abrollen.







# GEFLÜGEL





# Hazelnut Chicken

---

mit Rahmkraut





**Hazelnut Chicken mit Rahmkraut** Es hat einige Vorteile, das Haselnuss-Hähnchen so wie hier zuzubereiten. Das Geflügel wird gleichmäßig schön braun gegrillt, der leckere Fleischsaft tropf direkt ins Rahmkraut und das gesamte Essen sieht einfach klasse aus.

#### Für 4 Personen

##### Hähnchen

1 Maishähnchen (1–1,2 kg),  
küchenfertig vorbereitet

2–3 EL Haselnussöl

Meersalz

1 Apfel

##### Würzmischung

4 Zweige Rosmarin

½ TL Meersalz

1 TL brauner Zucker

1 Bio-Orange

##### Rahmkraut

1 rote Zwiebel

400 g mehligkochende  
Kartoffeln

400 g Sauerkraut  
(s. Tipp unten)

3–4 EL Haselnussöl

50 g Haselnüsse

500 ml Geflügelbrühe

300 g Sahne

schwarzer Pfeffer  
aus der Mühle

##### Zubehör

Drehspieß (s. Tipp rechts)

Küchengarn

gusseiserne Grillpfanne

*TIPP: Wenn euer  
Sauerkraut sehr  
sauer ist, hilft  
kurzes Abspülen  
unter fließendem  
kalttem Wasser.  
Danach einfach  
kräftig ausdrücken  
und zubereiten.*

## ZUTATEN-KNOW-HOW

### MAISHÄHNCHEN

Maishähnchen eignen sich mit ihrem etwas fetthaltigeren, saftigen Fleisch wunderbar zum Grillen. Zu erkennen sind diese Hähnchen an der mehr oder weniger stark ausgeprägten gelben Farbe. Diese entsteht durch die Fütterung mit einem hohen bis sehr hohen Anteil an Mais am Geflügelfutter. Da Mais auch relativ viel Fett enthält, lagern die damit gefütterten Hähnchen verstärkt intramuskuläres Fett ein. In der Regel werden Maishähnchen älter als andere Zuchthähnchen und unter vergleichsweise artgerechten Bedingungen gehalten. Aber Achtung: Es gibt auch Maishähnchen, die nur zum Teil mit Mais gefüttert werden und ihre gelbe Farbe unter anderem durch Zusatz von Farbstoff im Futter erhalten. Für Klarheit sorgt hier Nachfragen beim Geflügelhändler des Vertrauens.



### HASELNÜSSE

Auch wenn Haselnüsse mittlerweile ganzjährig zu haben sind, zählen sie wie Walnüsse zu den echten Winterzutaten, da sie frisch am allerbesten schmecken. Dazu liefern sie eine ordentliche Menge an Vitaminen und Mineralstoffen. Ihr leicht scharfes, sehr nussiges Aroma kommt durch Rösten noch besser zur Geltung. Haselnüsse passen sehr gut in süßes und pikantes Gebäck, zu Obst, Gemüse mit kräftigem Aroma (Kohl, Rüben) sowie zu Fleisch und Fisch.



### ORANGEN

Die Orange stammt ursprünglich aus China, wird heute aber weltweit kultiviert. Bei uns haben die Früchte im Winter Hochkonjunktur und stammen dann vorwiegend aus den Mittelmeer-Regionen. Sie kommen bevorzugt roh in Salaten und Desserts zum Einsatz, aber auch erhitzt in pikanten Gerichten mit und ohne Fleisch und in Getränken. Die abgeriebene Schale, dann aber nur von Bio-Orangen, eignet sich prima zum Aromatisieren von Getränken, Gebäck und Desserts.





VORBEREITUNG  
20 Min. zubereiten



GRILLZEIT  
50–55 Min.



GRILLMETHODE  
indirekte Hitze



RUHEZEIT  
5–8 Min. (s. S. 26)

GRILLTECHNIKEN  
(s. S. 14–16)



**1** Den Grill für indirekte mittlere bis starke Hitze (180–200 °C) vorbereiten. Das Maishähnchen rundherum mit Haselnussöl einreiben, dann innen und außen gleichmäßig mit Meersalz bestreuen.



**2** Für die Würzmischung die Rosmarinadeln abzupfen und sehr fein hacken. In einer kleinen Schüssel Rosmarin mit Meersalz und Zucker vermengen, die Schale der Orange über der Schüssel fein abreiben und untermischen.



**3** Die Orange so schälen, dass auch die weiße Haut entfernt wird, dann das Fruchtfleisch halbieren und in grobe Stücke schneiden. Den Apfel vierteln, entkernen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Das Maishähnchen mit den Orangen- und Apfelstücken füllen.



**4** Das Maishähnchen mittig auf den Drehspieß stecken und mit den Haltezinken fixieren. Die Hähnchenschenkel mit Küchengarn fest zusammenbinden.



**5** Für das Rahmkraut die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Das Sauerkraut gegebenenfalls in einem Sieb unter fließendem kaltem Wasser einmal abspülen, dann gründlich ausdrücken. Das Haselnussöl mit Zwiebel- und Kartoffelwürfeln, Sauerkraut und Haselnüssen in die gusseiserne Pfanne geben und 200 ml Geflügelbrühe angießen.



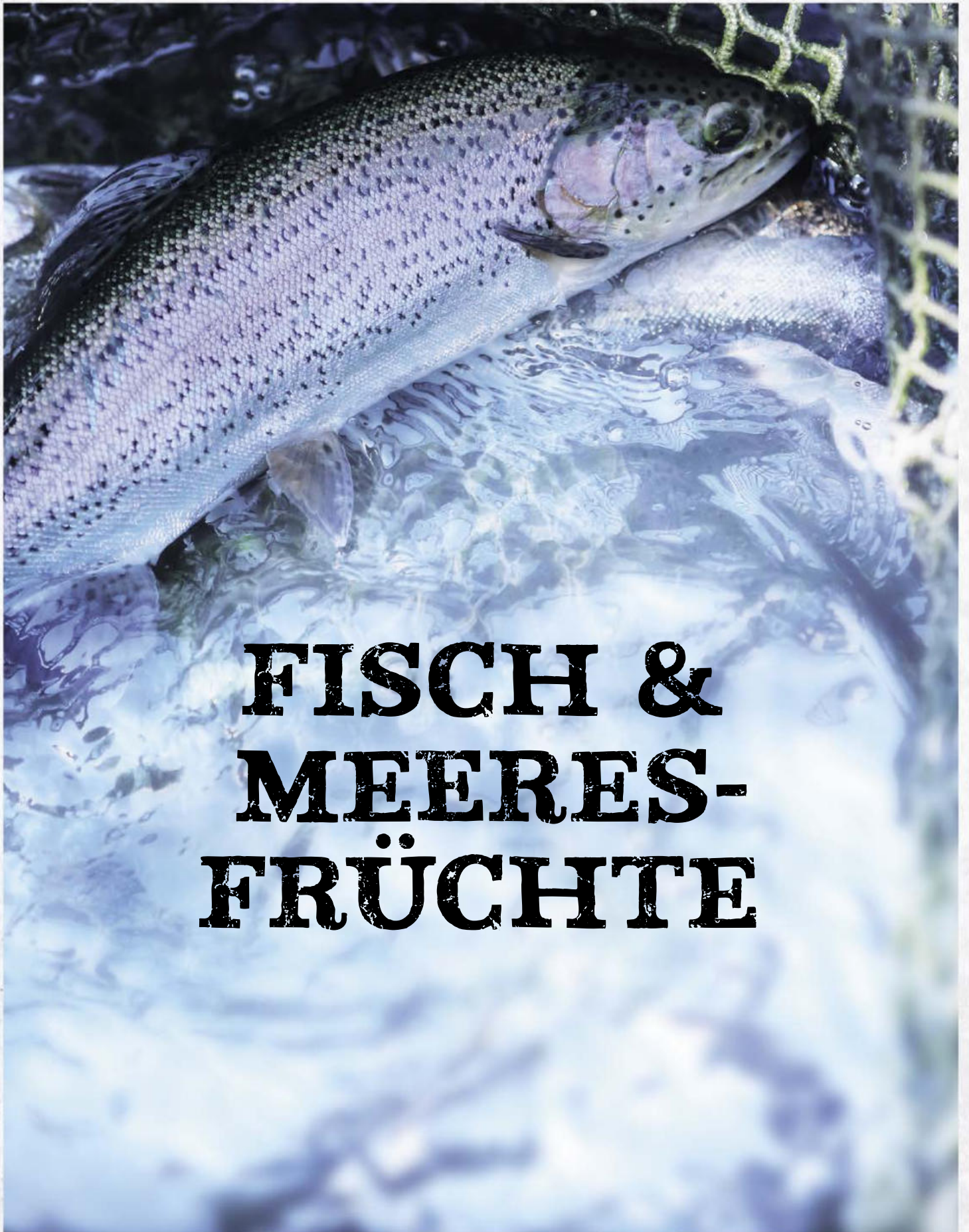
**6** Den Spieß in den Grill einhängen, die Pfanne mit dem Kraut darunter stellen, dabei gegebenenfalls den Grillrost des BBQ Systems entfernen und die Pfanne einsetzen. Hähnchen und Kraut bei geschlossenem Deckel 50–55 Min. grillen (Kerntemperatur des Hähnchens 76–80 °C). In dieser Zeit das Kraut immer wieder mit übriger Brühe und der Sahne aufgießen und umrühren. 10 Min. vor Grillzeitende das Hähnchen mit der Hälfte der Würzmischung bestreuen. Vom Grill nehmen und das Hazelnut Chicken 5–8 Min. ruhen lassen. Vor dem Servieren vom Spieß nehmen mit der restlichen Würzmischung bestreuen.

*TIPP: Sollten ihr keinen Drehspieß haben, dann könnt ihr das Hazelnut Chicken auch mit einem Geflügelhalter zubereiten. Oder ihr setzt es zum Grillen gleich mit auf das Rahmkraut.*









# **FISCH & MEERES- FRÜCHTE**



# Zander mit Nusskruste und Kohl-Maronen

Zander zählt mit zu den beliebtesten Speisefischen in Deutschland. Das magere Fleisch des Süßwasserfisches ist besonders fest und schmeckt ausgesprochen delikates.

## Für 4 Personen

1 Zanderfilet mit Haut  
(600–700 g und 1–2 cm  
dick), küchenfertig vor-  
bereitet und ohne Gräten

Meersalz

schwarzer Pfeffer  
aus der Mühle

## Nussbutter

100 g Butter,  
raumtemperiert

1 Knoblauchzehe

4 EL Haselnusskerne

35 g Haselnussgrieß

25 g Semmelbrösel

2 Eigelbe (M)

1 TL grobkörniger Senf

## Kohl-Maronen

25 g Butter

½ Wirsing (ca. 800 g)

2–3 EL Olivenöl

1 weiße Zwiebel

200 g vorgegarte Maronen  
(vakuumverpackt)

250 ml Fischfond

100 g Sahne

## Zubehör

Räucherbrett aus Zedernholz  
(mind. 1 Std. gewässert)

elektrisches Handrührgerät

gusseiserne Grillpfanne







**VORBEREITUNG**  
20 Min. zubereiten



**GRILLZEIT**  
25–30 Min.



**GRILLMETHODE**  
direkte und indirekte Hitze



**RUHEZEIT**  
3–5 Min. (s. S. 26)

**GRILLTECHNIKEN**  
(s. S. 14–16)



**1** Den Grill für direkte und indirekte mittlere bis starke Hitze (180–200 °C) vorbereiten. Die Haut des Zanders im Abstand von 1 cm einschneiden, dabei aber das Filet nicht durchschneiden. Das Filet mit der Hautseite nach unten auf das Zedernholzbrett legen und mit Meersalz sowie schwarzem Pfeffer würzen.



**2** Für die Nussbutter die weiche Butter in eine ausreichend große Schüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts in mehreren Minuten schaumig schlagen.



**3** Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Haselnusskerne grob hacken. Haselnussgrieß, Knoblauch, grob gehackte Haselnüsse, Semmelbrösel, Eigelbe und Senf unter die Butter rühren und die Butter mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen.



**4** Die Nussbutter gleichmäßig auf dem Zanderfilet verstreichen, anschließend den Fisch ca. 10 Min. ruhen lassen. Inzwischen für die Kohl-Maronen die Butter in die Grillpfanne geben und beiseitestellen. Die äußeren Blätter des Wirsings entfernen, putzen, waschen, trocken tupfen und die Strünke auf ca. 1 cm kürzen. Die Blätter mit Olivenöl einreiben und mit Meersalz würzen. Danach über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel in 6–8 Min. knusprig grillen, dabei einmal wenden. Vom Grill nehmen und beiseitelegen.



**5** Vom restlichen Wirsing die Blätter ablösen, putzen, waschen, trocken schleudern und klein schneiden, dabei den harten Strunk entfernen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Maronen voneinander lösen. Zwiebelwürfel und klein geschnittenen Wirsing in die Grillpfanne geben und über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel 5–8 Min. grillen.



**6** Das Zanderfilet auf dem Räucherbrett über indirekter Hitze (gegebenenfalls den Ablagerost verwenden) bei geschlossenem Deckel 15–18 Min. grillen (Kerntemperatur 58–64 °C). Den Wirsing mit dem Fischfond ablöschen und mit der Sahne aufgießen. Danach die Maronen zugeben und den Wirsing bei geschlossenem Deckel weitere 12–15 Min. grillen. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Die knusprig gegrillten Wirsingblätter über dem Maronen-Rahmwirsing zerbröseln und die Kohl-Maronen zum Zanderfilet servieren.



# Jakobsmuscheln

## „Clams Casino Style“

„Die Bank gewinnt immer?“ Nein, denn hier seid ihr die Glückspilze und trefft genussvoll ins Schwarze! Ihr könnt die Jakobsmuscheln ohne Risiko über starker Hitze grillen, damit sie eine schöne Kruste bekommen.

### Für 4 Personen

8 ausgelöste Jakobsmuscheln  
 300 g wilder Brokkoli  
 (Stängelkohl/Cima di rapa)  
 5 Schalotten  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 1 rote Paprikaschote  
 1 rote Peperoni  
 1-2 EL Olivenöl  
 3-4 EL Öl  
 35 g Speckwürfel  
 35 g Butter  
 Meersalz  
 schwarzer Pfeffer  
 aus der Mühle

### Zubehör

gusseiserne Grillpfanne  
 4 gewölbte (untere)  
 Jakobsmuschelschalen



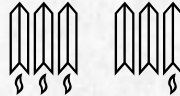




VORBEREITUNG  
20 Min. zubereiten



GRILLZEIT  
25–30 Min.



GRILLMETHODE  
direkte und indirekte Hitze

GRILLTECHNIKEN  
(s. S. 14–16)



**1** Den Grill für direkte und indirekte sehr starke Hitze (250–290 °C) vorbereiten. Die Grillpfanne über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel 10–12 Min. vorheizen. Die Jakobsmuscheln kalt abbrausen, gründlich trocken tupfen und jeweils den festen Muskel entfernen.



**2** Den Brokkoli putzen, kalt abbrausen, trocken schütteln und von den Strünken ca. 1 cm schräg abschneiden. Die Schalotten schälen und vierteln. Die Petersilie verlesen, kalt abbrausen, trocken schütteln und die Blätter samt Stielen sehr fein schneiden.



**3** Paprika und Peperoni längs halbieren, entkernen, waschen, trocken tupfen und in feine Würfel schneiden. Den Brokkoli mit Olivenöl einreiben und mit Meersalz würzen.



**4** Den Brokkoli in der indirekten Zone auf den Rost legen und bei geschlossenem Deckel 3–5 Min. grillen. Danach in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und warm halten.



**5** Jetzt das Öl in die vorgeheizte Pfanne gießen, die Jakobsmuscheln hineingeben und bei geschlossenem Deckel 2–3 Min. anbraten, dabei die Muscheln einmal wenden. Aus der Pfanne nehmen und die Grilltemperatur auf mittlere bis starke Hitze (180–220 °C) reduzieren.



**6** Die Speckwürfel mit Butter, Schalotten, Paprika- und Peperoniwürfel sowie der Petersilie in die Pfanne geben und bei geschlossenem Deckel 3–5 Min. grillen. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen und die Pfanne vom Grill nehmen. Zum Servieren den Brokkoli und je 2 Muscheln in den Muschelschalen verteilen und mit dem Paprika-Speck toppen. Die Schalen in der indirekten Zone platzieren und die Jakobsmuscheln bei geschlossenem Deckel in 3–5 Min. fertig grillen.

## JAKOBSMUSCHEL ODER KAMMMUSCHEL?

Der Unterschied ist manchmal nicht eindeutig. Jakobsmuscheln, also die klassischen Coquilles St.-Jacques, kommen bei uns hauptsächlich aus dem nördlichen Atlantik rund um Irland, Schottland, der Bretagne oder auch aus dem Mittelmeer. Sie sind eine von über 300 Arten innerhalb der Familie der Kammuscheln. Hierzulande wird auch häufig die Japanische Kammuschel angeboten, welche in Aquakulturen in Ostasien gezüchtet wird und etwas günstiger ist als die Jakobsmuschel.







# GEMÜSE & SIDES





# Knollenziest mit Wirsing

Der Knollenziest mausert sich zum Trendgemüse, ist aber vielen leider immer noch unbekannt. Knollenziest kann ungeschält zubereitet werden und erinnert geschmacklich an eine nussige Mischung aus Topinambur, Artischocke, Schwarz- und Petersilienwurzel.

## Für 4 Personen

400 g Knollenziest  
200 g kleine rote Zwiebeln  
½ Kopf Wirsing (ca. 500 g)  
1 walnussgroßes Stück  
Ingwer  
8 Stängel Koriandergrün  
2 EL schwarze Sesamsamen  
2-3 EL Sesamöl  
150 ml Gemüsebrühe  
15 ml Sojasauce

## Zubehör

gusseiserne Grillpfanne







VORBEREITUNG  
20 Min. zubereiten



GRILLZEIT  
15–20 Min.



GRILLMETHODE  
direkte Hitze

GRILLTECHNIKEN  
(s. S. 14–16)



**1** Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200–220 °C) vorbereiten. Die Grillpfanne über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. vorheizen. Knollenziest waschen und bei Bedarf die feinen Wurzeln abschneiden.



**2** Die Zwiebeln schälen und halbieren. (Am besten die Zwiebeln vorher in Wasser legen, dann lässt sich ihre Schale einfacher entfernen.)



**3** Den Wirsing putzen, die einzelnen Blätter ablösen und den Strunk keilförmig herauschneiden. Die Blätter in kleine Stücke schneiden.



**4** Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Koriander verlesen, kalt abbrausen und trocken schütteln. Einige Blättchen beiseitelegen, den Rest samt Stielen fein schneiden.



**5** Das Öl in die vorgeheizte Pfanne gießen und die Zwiebeln zusammen mit Knollenziest, Ingwer und Sesam bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. anbraten, dabei gelegentlich wenden.



**6** Den Wirsing zugeben und bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. mitbraten. Nach der Hälfte der Zeit mit der Gemüsebrühe ablöschen und mit Sojasauce aufgießen. Anschließend Knollenziest und Wirsing bei geschlossenem Deckel in 5 Min. fertig garen. Zum Servieren mit den beiseitegelegten Korianderblättchen toppen.

*TIPP: Die Haupterntezeit des Knollenziest ist von Anfang Oktober bis Ende November. Verfügbar ist er anschließend noch bis Anfang März. Die kleinen knubbeligen Knollen sind vor allem in der französischen Küche (hier heißen sie Croûne) sehr beliebt und gelten als Delikatesse.*







# Rosenkohl One Pot

Die kleinen nährstoffreichen „Mini-Kohlköpfe“ sind etwa 10–20 g schwer und bis zu 5 cm groß. Eine Rosenkohlpflanze kann bis zu 70 cm hoch werden und 60–70 oder sogar mehr Röschen tragen. Rosenkohl ist im Nu zubereitet und hat sein Image als muffig schmeckendes Wintergemüse glücklicherweise längst abgelegt.



**VORBEREITUNG**  
20 Min. zubereiten



**GRILLZEIT**  
15 Min.



**GRILLMETHODE**  
direkte Hitze

**GRILLTECHNIKEN**  
(s. S. 14–16)

**1** Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200–220 °C) vorbereiten. Die Grillpfanne über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. vorheizen.

**2** Die äußeren Blätter des Rosenkohls entfernen, den Strunk großzügig abschneiden und die Röschen je nach Größe halbieren oder vierteln.

**3** Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Peperoni längs halbieren, entkernen, waschen, trocken tupfen und fein würfeln. Den Schinken in kleine Stücke zupfen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden.

**4** Das Olivenöl in die vorgeheizte Pfanne gießen und darin den Rosenkohl bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. anbraten.

**5** Zwiebelstreifen und Peperoniwürfel dazugeben und bei geschlossenem Deckel 2–3 Min. mitbraten.

**6** Schinken, Frühlingszwiebeln und Ras el Hanout unterrühren und alles mit Meersalzflocken würzen. Bei geschlossenem Deckel in 2–3 Min. fertig grillen und sofort servieren.

## Für 4 Personen

800 g Rosenkohl  
2 rote Zwiebeln  
1 rote Peperoni  
8 Scheiben Serranoschinken  
4 Frühlingszwiebeln  
3–4 EL Olivenöl  
1 TL Ras el Hanout  
Meersalzflocken

## Zubehör

gusseiserne Grillpfanne

*TIPP: Als vegetarische Variante bereitet ihr den Rosenkohl einfach ohne den Schinken zu. So oder so schmecken geröstete Baguettescheiben gut dazu.*







# BAKE & CAKE





# Ice Frosted Cinnamon Rolls

Dieser Klassiker gelingt auf dem Grill großartig. Das „Ice Frosting“ ist die Glasur, die nach dem Grillen auf den Zimtschnecken aufgetragen wird.

## Für 4–6 Personen

### Vorteig

80 ml Milch (3,5 %),  
lauwarm erhitzt  
40 g Zucker  
10 g frische Hefe  
100 g Weizenmehl  
(Type 405)

### Teig

250 g Weizenmehl  
(Type 405) plus Mehl  
zum Arbeiten  
1 Ei (M) und 1 Eigelb  
(M; zusammen ca. 70 g)  
40 g Butter, raumtemperiert  
½ TL feines Meersalz

### Füllung

50 g Butter, zerlassen  
100 g brauner Rohrzucker  
1½ TL Zimtpulver

### Frosting

80 g Frischkäse  
40 g Butter, raumtemperiert  
80 g Puderzucker

### Zubehör

Küchenmaschine  
BBQ Keramik-Grillplatte  
(ca. 42 × 24 cm)  
Backpapier  
elektrisches Handrührgerät







**VORBEREITUNG**  
15 Min. zubereiten  
15 Min. + 30 Min. +  
20 Min. Gehzeit  
des Teigs



**GRILLZEIT**  
30–35 Min.



**GRILLMETHODE**  
indirekte Hitze

**GRILLTECHNIKEN**  
(s. S. 14–16)



**1** Für den Vorteig die lauwarme Milch mit dem Zucker verrühren. Die Hefe hineinbröckeln und Hefe und Zucker unter Rühren auflösen. Das Mehl in eine ausreichend große Schüssel sieben, die Hefemilch hineingießen und alles gründlich verrühren. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Vorteig an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.



**2** Für den Teig das Mehl in den Vorteig sieben, Ei, Eigelb, Butter und Meersalz hinzufügen und in der Küchenmaschine in mehreren Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Erneut abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 1 cm dicken Rechteck von 30 × 45 cm ausrollen.



**3** Für die Füllung die zerlassene Butter mit Rohrzucker und Zimtpulver verrühren. Den Teig der Länge nach in 12–15 und 1,5–2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen mit der Füllung bestreichen, bis sie aufgebraucht ist.



**4** Die Grillplatte mit Backpapier auslegen. Die Streifen einzeln von unten nach oben zu Schnecken aufrollen und die Schnecken mit ca. 1 cm Abstand zueinander auf die Grillplatte setzen. Die Platte abdecken und die Schnecken an einem warmen Ort weitere 20 Min. gehen lassen. Inzwischen den Grill für indirekte mittlere Hitze (170–180 °C) vorbereiten.



**5** Die Grillplatte mit den gegangenen Teigschnecken in der indirekten Zone platzieren und die Schnecken bei geschlossenem Deckel 30–35 Min. backen. Inzwischen für das Frosting den Frischkäse mit Butter und Puderzucker mit den Rührbesen des Handrührgeräts in mehreren Minuten cremig rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

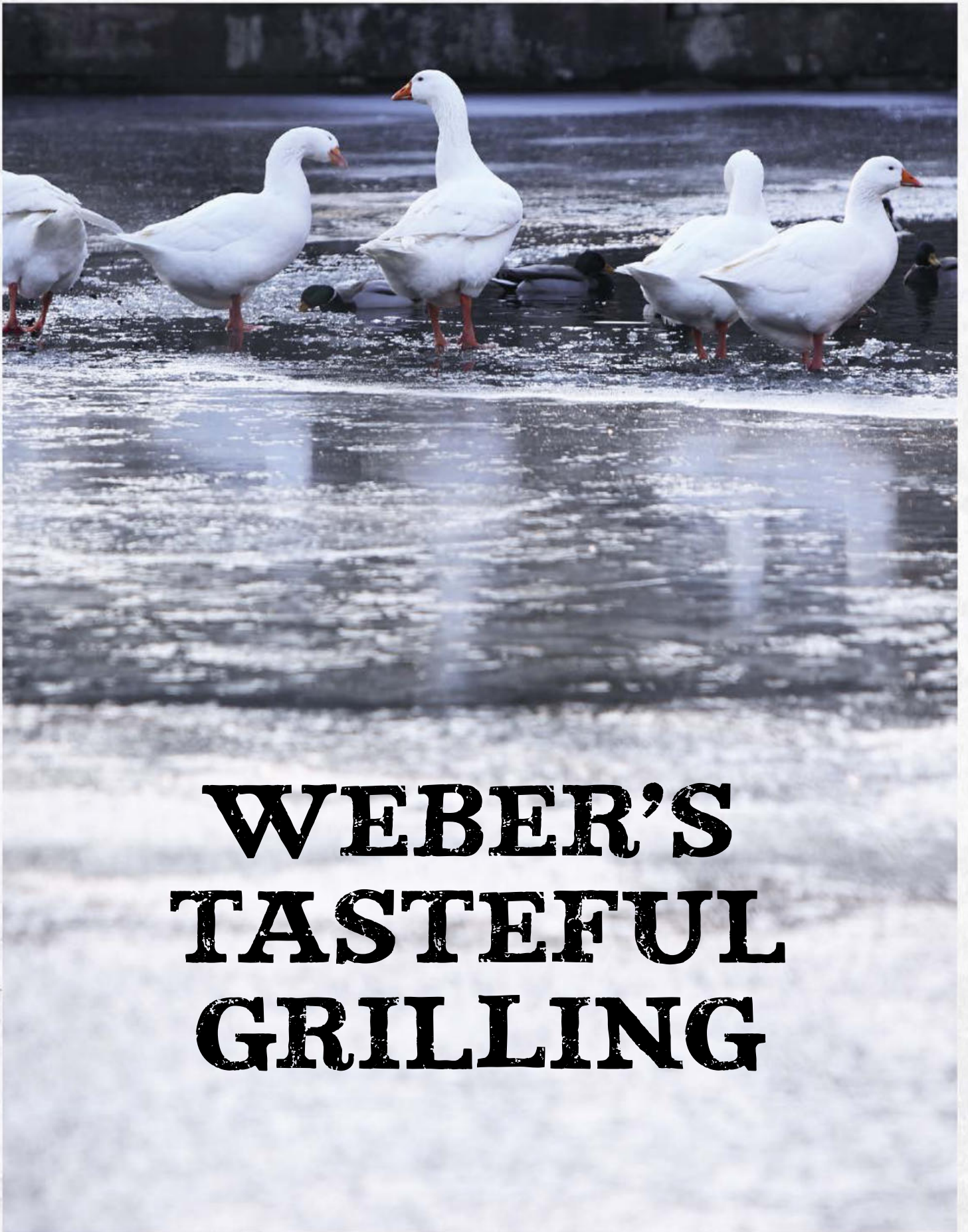


**6** Die fertigen Zimtschnecken einzeln und noch lauwarm mit dem Frosting verzieren.









**WEBER'S  
TASTEFUL  
GRILLING**







# Topinambur-Rösti

Blitzschnell zubereitet und einfach nur lecker sind diese Röstis. Sie werden beim Backen besonders knusprig und machen nicht nur als Beilage eine richtig gute Figur!



**VORBEREITUNG**  
5 Min. zubereiten



**GRILLZEIT**  
2 x 6–8 Min.



**GRILLMETHODE**  
direkte Hitze

**GRILLTECHNIKEN**  
(s. S. 14–16)

**1** Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (180–200 °C) vorbereiten. Die Grillpfanne bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. vorheizen.

**2** Die Topinambur gründlich waschen und trocken tupfen. Danach samt Schale grob raspeln.

**3** Die Topinambur-Raspel mit Speisestärke vermengen und zu 8 gleich großen Portionen formen.

**4** Das Öl in die Pfanne gießen, 4 Portionen Topinambur hineingeben und mit dem Grillwender zu 10 cm großen und 1–1,5 cm dicken Röstis formen.

**5** Die Röstis bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. backen, dabei einmal wenden. Die restlichen Röstis genauso formen und ausbacken, dabei nach Bedarf noch etwas Öl in die Pfanne geben.

**6** Die fertigen Röstis auf Küchenpapier abtropfen lassen und gegebenenfalls warm stellen. Mit Meersalzflocken und schwarzem Pfeffer würzen und mit Wildpreiselbeeren servieren.

## Ergibt 8 Stück

600 g Topinambur  
2–3 EL Speisestärke  
4–5 EL Olivenöl plus Öl nach Bedarf  
Meersalzflocken  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
100 g eingelegte Wildpreiselbeeren (Glas)

## Zubehör

gusseiserne Grillpfanne

*TIPP: Topinambur ist bei uns von Anfang Oktober bis Ende März aus heimischem Anbau auf den Märkten und im Handel erhältlich. Das Wurzelgemüse ist aufgrund seiner ernährungsphysiologischen Eigenschaften ein echtes Powerfood. Der Geschmack erinnert an eine Mischung aus Schwarzwurzel, Petersilienwurzel und Artischocke. Daher stammt auch der Name Erdartischocke.*



# Fisch & Meeresfrüchte



## Fisch aus Wildfang oder nachhaltiger zertifizierter Aquakultur

Beim Fischkauf stellt man sich die Frage, ob er aus Wildfang oder zertifizierter Aquakultur stammen sollte, denn Wildfang kostet häufig das Dreifache.

Als **Wildfang** wird die ursprüngliche Bejagung von Fischen bezeichnet. Sie werden geangelt oder mit Netzen gefangen. Vorteil: Die Fische ernähren, wachsen und leben in meist kalten Gewässern, dadurch ist ihr Fleisch fest, weniger fettreich und ernährungsphysiologisch besonders interessant. Nachteil: Der Fang mit Schleppnetzen führt meist zu einem beträchtlichen Anteil an Beifang.

**Zertifizierte Aquakultur** ist nur dann gut, wenn die Zucht auch nachhaltig ist. Hierbei werden die Fischarten fast wie in der freien Natur aufgezogen, in ausreichend großen Becken gehalten und zum Teil mit Algen und Muscheln gefüttert. Futtermittel wie Fischmehl oder der Einsatz von Medikamenten wie Antibiotika sind tabu.

**Gewöhnliche Aquakultur** ist eine Art Massentierhaltung unter Wasser. Beim Kauf von frischen oder auch vorbereiteten Fischen wie Fischfilets sollte man auf entsprechende Siegel und Herkunftsbezeichnungen achten.

**Die nachfolgenden Angaben sind nur Richtlinien, aber keine festen Vorgaben.** Gerade beim Grillen spielen neben der Beschaffenheit des Fleisches (Qualität, Zuschnitte, Dicke/Gewicht, Grillzeiten) auch äußerliche Faktoren wie Wind, Luftdruck und Außentemperatur eine wichtige Rolle. Wichtigste Faustregel für das Grillen von Fisch: 3–4 Min. pro Zentimeter Dicke. Die Kerntemperatur von perfekt gegrilltem Fisch sollte nicht geschätzt, sondern gemessen werden. Für mich gibt es hierfür zwei Leitfäden: **Fischfilets oder Steaks** werden über während der in der Tabelle angegebenen Dauer oder bis zum gewünschten Gargrad gegrillt, dabei einmal gewendet und ggf. auf dem oberen Grillrost fertig gegrillt. Während der Ruhephase erhöht sich die Kerntemperatur je nach Stärke der Hitze um 2–5 °C. Die Ruhephase beträgt in der Regel 1–2 Min. **Ganze Fische oder Fische in der Salzkruste** werden bei der in der Tabelle angegebenen Hitze und Dauer oder bis zur gewünschten Kerntemperatur gegrillt. Während der Ruhephase erhöht sie sich abhängig von Größe, Gewicht und Stärke der Hitze um 3–8 °C. Die Ruhephase beträgt in der Regel 12–15 Min. und kann in einer Salzkruste bis zu 30 Min. dauern. In der Ruhephase entspannen sich die Fasern und der Fleischsaft verteilt sich gleichmäßig. Hierfür kann der ganze Fisch z. B. in einer Isolierbox aufbewahrt werden, damit er nicht auskühlt.

## Den richtigen Fisch auswählen

Festfleischige Fische und feste Meeresfrüchte eignen sich besonders gut, da sie während des Grillens ihre Form behalten. Aber auch Fische mit zarterem Fleisch lassen sich ohne Probleme grillen, sie erfordern jedoch etwas mehr Aufmerksamkeit oder das richtige Zubehör wie z. B. einen Fischkorb oder ein Räucherbrett.

## Am Grill

- **Sauberer Grillrost:** Ein sauberes Grillrost verhindert das Ankleben von Fischfilets oder Steaks durch Rückstände auf dem Grillrost.
- **Wenig Öl:** Nur das Filet sollte immer mit einer dünnen Ölschicht überzogen sein, nicht der Rost. Damit verhindert man, dass die Stücke am Rost kleben bleiben.
- **Starke Hitze:** Fisch löst sich vom Rost, wenn seine Unterseite karamellisiert und mit einer dünnen Kruste überzogen ist.
- **Auf der Planke grillen:** Filets ohne Haut oder mariniert sollte man, wenn möglich, auf der Planke grillen. Das geht einfach, ist gut zu handhaben und es verleiht dem Fisch eine schöne Rauchnote.
- **Perfektes Timing:** Fischfilets, wenn möglich, immer mit Haut grillen und die erste Seite 2–3 Minuten länger grillen als die zweite. So lässt sich der Fisch besser vom Grill lösen und hat ein schönes Muster.

## Wann ist Fisch gar?

Fisch darf auf keinen Fall zu lange gegrillt werden. Er muss vom Grill, bevor das Eiweiß in großen Blasen austritt und das Fleisch blättrig auseinanderfällt. Am liebsten grille ich Fisch mit einer Kerntemperatur zwischen 52 und 54 °C, allerdings mögen die meisten ihr Fischfleisch fast durchgegrillt, entsprechend ändern sich die Kerntemperaturen. Sollte das Fischfilet einmal zu dünn sein, kann man die Garstufe anhand der Farbe des Fleisches prüfen. Es darf im Kern nicht mehr durchsichtig oder glasig sein.



FISCH	GRÖSSE/GEWICHT	HITZE	GRILLZEIT	RARE/MEDIUM	DURCH
<b>Fisch, ganz</b> (Dorade/Forelle/Red Snapper/ Wolfsbarsch)	1,2–1,5 kg	160–180 °C	20–25 Min.		60–64 °C
<b>Fischfilets mit Haut</b> (Dorade/Forelle/Seezunge/Zander)	0,5–1 cm dick	170–180 °C	6–8 Min.		58–64 °C
<b>Fischfilets mit Haut</b> (Heilbutt/Lachs/Steinbutt)	2–3 cm dick	170–180 °C	10–12 Min.		58–64 °C
<b>Fischfilets mit Haut</b> (Rotbarsch/Saibling/Wolfsbarsch)	1–2,5 cm dick	170–180 °C	8–10 Min.		58–64 °C
<b>Fischfilets ohne Haut</b> (Seelachs/Viktoriabarsch/ Zackenbarsch)	1–1,5 cm dick	170–180 °C	6–8 Min.		58–64 °C
<b>Fischwürfelspieße</b> von festfleischigen Filets (Lachs/ Schwertfisch/Seeteufel/Thunfisch)	3 x 3 cm gewürfelt	160–170 °C	12–15 Min.		60–64 °C
<b>Forelle zum Räuchern</b>	500–600 g	74–95 °C	1,5–2 Std.		62–64 °C
<b>Hackfleisch</b> von rot- und weiß- fleischigen Fischen (Pattys/ Bällchen/Lachs-Bomb)	3–5 cm dick	160–180 °C	8–10 Min.		65–68 °C
<b>Kabeljau-Loin</b>	500 g–800 g	160–180 °C	12–15 Min.		58–60 °C
<b>Kabeljaumedallions</b>	3 cm dick	180–200 °C	6–8 Min.		58–60 °C
<b>Lachskotelett</b>	2,5–3 cm dick	160–180 °C	10–12 Min.		58–65 °C
<b>Lachssteak</b>	2–3 cm dick	170–180 °C	10–12 Min.		58–64 °C
<b>Rotbarsch-Loin</b>	500–700 g	160–180 °C	10–12 Min.		54–56 °C
<b>Schwertfischsteak</b>	3 cm dick	160–180 °C	10–12 Min.		62–65 °C
<b>Seeteufel-Loin</b>	600–700 g	180–200 °C	12–15 Min.		58–62 °C
<b>Seeteufelkotelett</b>	2–2,5 cm (120–140 g)	180–200 °C	8–10 Min.		62–65 °C
<b>Seeteufelmedallions</b>	3 cm dick	180–200 °C	6–8 Min.		62–65 °C
<b>Seeteufelschwanz im Ganzen</b>	1,4–1,6 kg	160–180 °C	20–25 Min.		62–65 °C
<b>Thunfischsteak</b>	3 cm dick	240–260 °C	6–8 Min.	42–46 °C	

MEERESFRÜCHTE	GRÖSSE/GEWICHT	HITZE	GRILLZEIT	MEDIUM
<b>Austern</b>		160–180 °C	3–6 Min.	
<b>Garnelen und Kaisergranat</b> mit Schale	120–150 g	160–180 °C	6–8 Min.	
<b>Garnelen und Kaisergranat</b> ohne Schale	80–120 g	160–180 °C	5–6 Min.	
<b>Hummer, ganz</b>	800–900 g	180–200 °C	18–20 Min.	56–58 °C
<b>Hummerschwanz</b> , ausgelöst und vorgegart	800–900 g	180–200 °C	5–6 Min.	56–58 °C
<b>Jakobsmuscheln</b>	2,5–5 cm	180–200 °C	4–6 Min.	56–60 °C
<b>Pulpoarme</b> , vorgegart	2–3 cm	200–220 °C	12–15 Min.	













#### LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wir wollen Ihnen mit diesem Buch Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer Bücher auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteur\*innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem Buch und seinen Inhalten zufrieden? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in Ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem Online-Kauf.

Sollten wir Ihre Erwartungen so gar nicht erfüllt haben, tauschen wir Ihnen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um.

#### KONTAKT ZUM LESERSERVICE

GRÄFE UND UNZER VERLAG  
Grillparzerstraße 12  
81675 München  
www.gu.de

# Impressum

Weber-Stephen Products LLC

Copyright © 2022 Weber-Stephen Products LLC

Copyright der deutschen Ausgabe

© GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München

**GU**

GU ist eine eingetragene Marke der GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, www.gu.de

ISBN 978-3-8338-8627-0

1. Auflage 2022

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Film, Funk und Fernsehen und Internet durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeglicher Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags.

Autor: Manuel Weyer

Projektleitung: Dr. Maria Haumaier

Lektorat und Redaktion: Karen Dengler, Werkstatt München

Korrektur: Martin Waller, Werkstatt München

Satz und Gestaltung: Anja Dengler, Werkstatt München

Umschlaggestaltung: ki36 Editorial Design, Sabine Krohberger, Stephanie Reindl, München;

Independent Medien-Design, Horst Moser, München

Layout: Arndt Knieper, München

Fotografie: Mathias Neubauer, Seligenstadt, außer siehe Bildnachweis unten

Rezepte & Foodstyling: Manuel Weyer, Mainz

Illustrationen: Fornfest, Aachen, außer siehe Bildnachweis unten

Herstellung: Markus Plötz

Reproduktion: Longo AG, Bozen

Druck und Bindung: Firmengruppe Appl, Wemding

Dieses Buch gibt die Meinung des Autors wieder. Es soll Informationen zum Thema des Buches liefern, stellt aber keinerlei professionelle Dienstleistung seitens des Autors und des Verlags dar. Der Autor und der Verlag übernehmen keinerlei Verantwortung und Haftung für etwaige Schäden oder Risiken, persönliche und andersartige, die als direkte oder indirekte Folge des Gebrauchs und der Anwendung irgendeines der Inhalte dieses Buches auftreten.

#### Hinweis zur Verwendung von Aluminiumfolie

Salz- oder säurehaltiges Grillgut sollte keinen direkten Kontakt mit Alufolie haben, denn Salz und Säure lösen Aluminium an und übertragen es auf das Grillgut. Das Grillgut deshalb zunächst in Backpapier und dann erst in Alufolie wickeln.

#### Umwelthinweis:

Dieses Buch ist auf PEFC-zertifiziertem Papier gedruckt. PEFC garantiert, dass Holz- und Papierprodukte aus nachhaltigt bewirtschafteten Wäldern stammen.

#### Bildnachweis

Adobe Stock: S. 50, S. 94, S. 114, S. 140, S. 194, S. 220; Klaus Einwanger, Rosenheim: S. 9; S. 11; S. 34 (alle Bilder, außer links oben und Mitte), S. 35; S. 82 (oben rechts); S. 104 (oben rechts und Mitte); S. 130 (oben rechts und Mitte); S. 160 (alle Bilder außer links Mitte und links unten); S. 161; S. 184 (alle Bilder, außer links Mitte und links unten); S. 208 (oben Mitte, links unten); S. 230 (oben links, oben rechts, links Mitte); S. 258 (links Mitte); S. 286 (rechts Mitte, unten rechts); S. 316 (oben Mitte, Mitte)

GRÄFE  
UND  
UNZER

Ein Unternehmen der  
GANSKE VERLAGSGRUPPE





# DAS EINZIGARTIGE STANDARDWERK FÜR ALLE WINTERGRILL-FANS



## Grillen wie ein Profi – das ganze Know-how für großartige Ergebnisse und unübertreffliches Wintergrill-Vergnügen!

- Basis-Know-how, Tools, Tipps & Tricks sowie ausführliche Infos zum Grillen in der kalten Jahreszeit – so wird jeder zum Meister des Wintergrillens.
- Über 200 Rezepte – von Klassikern wie Festtagsgans und Christmas Roastbeef über Karpfen im Malzteig und Glutkohl bis hin zu kreativen Innovationen wie Lamm auf Moos, Kürbis-Hot Dogs, Glaced Root Hammer oder Grill-Lebkuchen. Mit dabei: eine große Auswahl an fleischlosen Gerichten.
- Zahlreiche Step-by-Step-Fotos – damit jedes Rezept zur unvergleichlichen Gaumenfreude wird.

**Weber und GU: Von Profis – für Kenner**

