

MANUEL WEYER

WEBER'S ULTIMATE HEAT

BEHERRSCHE DIE HITZE
UND ENTDECKE
EINE NEUE WELT



SEAR ZONE



INHALT

Vorwort	7	Kapitel 1 Food in the Truck	30
„Caveman Style“	8	Kräuter	32
Grilltechniken	10	Salatsaucen	48
Wie heiß wird ein Gasgrill?	12	Kapitel 2 Lunchtime BBQ	56
Sear Zone & Co.	13	Pfeffer	58
Zubehör	14	Würzöle	86
Checkliste Hitze	15	Kapitel 3 Sear in Da Zone	
Der schnelle Weg zu Kruste & Kerntemperatur	16	Meat Special	90
Perfekte Kruste: kalte Steaks & Röstaromen	18	Rubs & Würzmischungen	92
Krosse Kruste – averschiedene Möglichkeiten	19	First Cuts & Sidecuts vom Rind	98
Vorbereitung & Zubereitung	20	Cuts vom Schwein	126
Good to Know	21	Kapitel 4 Flavorful Chicken	142
Fleisch – Cut it	22	Kapitel 5 Fish & Seafood Talents	168
Geflügel – Cut it	23	Zwiebeln & Knoblauch	170
Fisch – Cut it	25	Kapitel 6 Weber’s Green On	202
Food Mood	26	Kapitel 7 Three of a Kind	224
Räuchern	28	Salze	226
Temperaturbereiche zum Grillen & Räuchern	29	Kapitel 8 Twisted Barbecue	250
		Dips & Saucen	252
		Kapitel 9 Weber’s Food Court	276
		Chilis & Wasabi	278
		Kapitel 10 Sweets & Grill Glory	298
		Kapitel 11 Weber’s Baked Competition	320
		Mehle & Triebmittel	322
		Beilagen & Add-ons	340
		ANHANG	
		Grillkompass	343
		Register	352
		Impressum	360

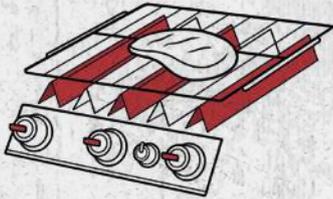


GRILLTECHNIKEN

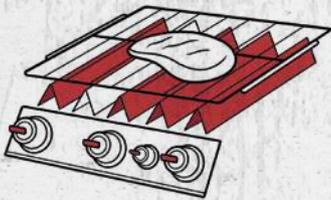
Befuerung & Hitzezonen

GASGRILL

Direktes Grillen & Sear Zone

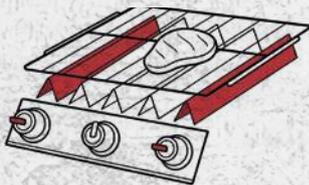
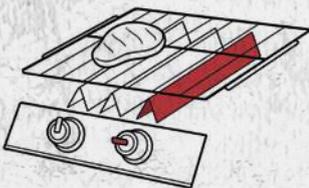


Direkte Hitze bedeutet die unmittelbare Hitze unter dem Grillgut. Alle Regler sind an, der Grill wird auf die gewünschte Temperatur gebracht und das Grillgut direkt auf dem Rost platziert.



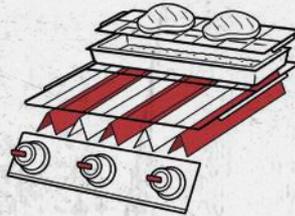
Beim Grillen mit der Sear Zone den zusätzlichen Brenner zuschalten.

Indirekte Hitze (Variante A)



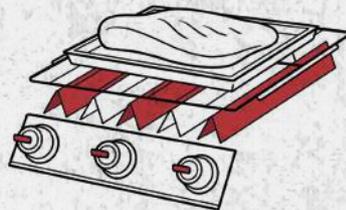
Für indirektes Grillen lässt man nach dem Vorheizen nur einige Brenner an. Wo das Grillgut platziert wird, ist der Brenner aus und der Regler steht auf null. Je nach Anzahl der Brenner und des Gasgrillmodells variieren die Möglichkeiten zum indirekten Grillen.

Indirekte Hitze (Variante B)



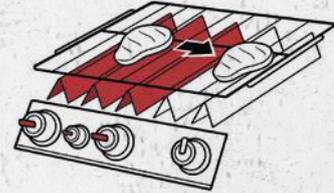
Bei der zweiten indirekten Grillmethode sind alle Brenner auf die gewünschte Grilltemperatur eingestellt und das Grillgut wird auf den Ablagerost gelegt. Wichtig dabei ist, dass eine Auffangschale – bei fettreichem Grillgut zu einem Drittel mit Wasser gefüllt – platziert wird. Vorteil dieser Methode ist, dass das Grillgut mit indirekter Hitze gegrillt wird und weitere Zutaten über direkter Hitze auf dem Grillrost zubereitet werden können.

Indirekte Hitze (Variante C)



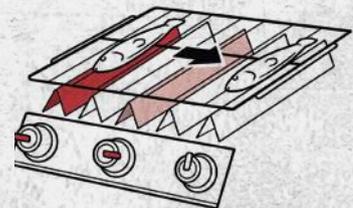
Bei der dritten Methode kommt ein sogenanntes Hitzeschild zum Einsatz. Das besteht aus einer Aluschale und einem kleinen zusätzlichen Edelstahlrost. Besonders gut geeignet ist diese Technik, wenn man großes Grillgut (Brisket, Ribs, Pulled Pork) zubereiten und den Grill ausschließlich für indirekte Hitze nutzen möchte. Die Aluschale schirmt die unmittelbare Hitze unter dem Grillgut ab und funktioniert bei geschlossenem Deckel wie ein Umluftbackofen. Wichtig dabei ist, dass die Menge des Grillguts und der Einsatz des Hitzeschildes immer dem Grill angepasst sein müssen.

Grillen mit zwei Hitzezonen – direkte & indirekte Hitze



Sehr häufig wird die Kombination aus direkter und indirekter Hitze gewählt. Das hat den Vorteil, dass nach Erreichen der gewünschten Grilltemperatur das Steak bei direkter Hitze (Sear Zone) mit einer perfekten Kruste angegrillt werden kann und anschließend durch das Weitergrillen bis zum gewünschten Gargrad über indirekter Hitze nicht verbrennt.

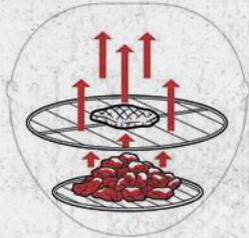
50/50 Methode



Diese Hitzezone ist beliebt, wenn man bei niedriger bis mittlerer Temperatur etwa ganze Fische oder mit Planke grillen möchte. Bei Gasgrills mit z. B. drei Brennern sind diese bis zum Vorheizen auf die gewünschte Grilltemperatur alle an. Grillt man den Fisch auf der linken Seite mit regulierten Brennern über direkter Hitze an, schaltet man den mittleren ggf. auf ein Minimum zurück und den rechten Brenner ganz aus. Nach dem heißen Angrillen kann man den Fisch auf der rechten Seite mit dem Brenner auf Nullstellung bis zum gewünschten Gargrad fertig grillen, ohne dass er verbrennt.

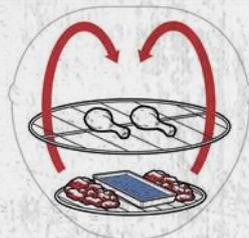
HOLZKOHLEGRILL

Direkte Hitze



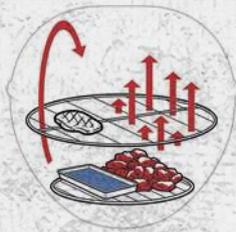
Das Grillgut wird direkt über die heiße Glut gelegt. Bei sehr fettreichem oder durchwachsenem Grillgut die Deckellüftung zu drei Vierteln schließen, um Fettbrand und lodernde Flammen zu verhindern.

Indirekte Hitze



Das Grillgut wird versetzt zur Hitzequelle gegrillt. Dafür kann man z. B. den Brennstoff links und rechts auf dem Kohlerost anordnen und das Grillgut in die Mitte des Grillrosts legen.

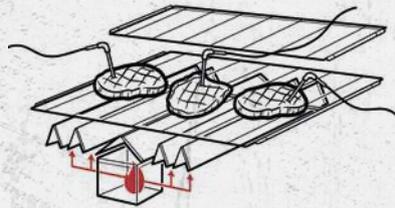
50/50 Methode



Diese Grilltechnik vereint die direkte und indirekte Grillmethode und eignet sich vor allem dann, wenn mehrere Zutaten gleichzeitig gegrillt werden. Dabei wird der Brennstoff nur bis zur Hälfte auf dem Kohlerost verteilt. Über diesem Bereich kann man dann mit direkter Hitze angrillen und das Grillgut anschließend in die indirekte Zone (dort, wo kein Brennstoff ist) umplatzen und weitergrillen.

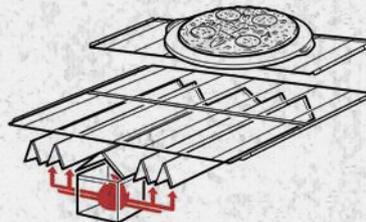
PELLETGRILL

Indirektes Grillen direkt auf dem Rost



Beim Pelletgrill heizen sich entsprechend der gewählten Temperatur die Grillroste auf, und es wird direkt auf dem Rost, jedoch im indirekten Bereich gegrillt. Das liegt daran, dass die Hitzequelle (Brennkammer) im Pelletgrill mittig angeordnet ist und durch die Menge der einfallenden Pellets und die Taktung des Lüfters der Garraum erhitzt wird (ähnlich wie beim Heißluftbackofen). Es kann mit sehr schwacher (73 °C) bis voller Hitze (315 °C) geräuchert und gegrillt werden.

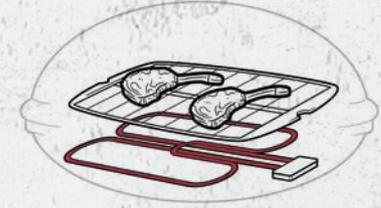
Vollflächiges Grillen bei 250–315 °C



Dieser Temperaturbereich ist bei voller Auslastung besonders gut geeignet zum Backen von Pizza und Flammkuchen. Zum Backen von Flammkuchen nutzt man in diesem Temperaturbereich den unteren Grillrost (= Unterhitze + Umlufffunktion). Der Pizzastein wird vorgeheizt und der Flammkuchen gebacken. Zum Backen von Pizza wird der obere Grillrost verwendet (= Oberhitze + Umlufffunktion). Der Pizzastein wird vorgeheizt und die Pizza darauf gebacken. Wegen des geringen Abstands zum Grilldeckel bekommt die Pizza neben einem knusprigen Boden einen fantastisch überbackenen Belag.

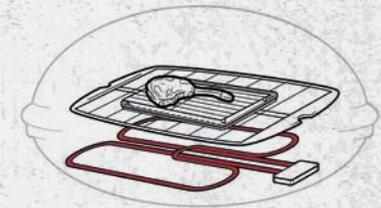
ELEKTROGRILL

Direkte Hitze



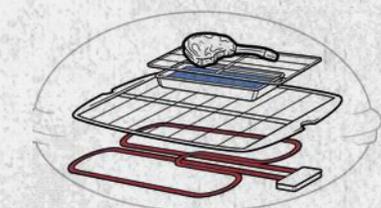
Bedeutet die unmittelbare Hitze unter dem Grillgut. Alle Regler sind an, der Grill wird auf die gewünschte Temperatur gebracht und das Grillgut dann direkt auf den Rost gelegt und gegrillt. Dazu steht ggf. ein Regler auf null.

Indirekte Hitze (A)



In diesem Bereich kann dann nach dem direkten Angrillen weitergegrillt werden. Der gesamte Grillrost ist jedoch nach dem heißen Angrillen aufgeheizt und überträgt die Hitze auch nach dem Umplatzen unmittelbar auf das Grillgut. Zum indirekten Grillen auf einem Elektrogrill verwendet man am besten ein Hitzeschild mit Bratenrost.

Indirekte Hitze (B)



Eine weitere Möglichkeit des indirekten Grillens ist die Verwendung des Ablagerosts. Dabei spielt es keine Rolle, ob das Grillgut direkt über der Hitzequelle platziert wird, denn der Abstand des Ablagerosts zur Hitzequelle reicht, um indirekt zu grillen.



1.
KAPITEL

**FOOD
IN THE
TRUCK**

CURRYWURST MIT FRIED POTATOES

Die Wurstspieße mache ich oft auf dem Pelletgrill, dann erhalten sie ein hervorragendes Aroma, eine schöne Bernsteinfarbe und eine wunderbar krosse Kruste.
Im Smoke Boost (87–95 °C) werden die Spieße 40–50 Min. gegart und geräuchert.

Für 4 Personen

5 gebrühte Bratwürste
300 g junger Gouda
16 Scheiben Frühstücksspeck
400 g festkochende Kartoffeln
1 süße französische Zwiebel
50 ml Rapsöl
400 ml Currysauce (s. Tipp)
Currypulver
Meersalz

Zubehör

Plancha
8 Bambusspieße
(mind. 30 Min. gewässert)





VORBEREITUNG
10–15 Min. zubereiten



GRILLZEIT
10–13 Min.



GRILLMETHODE
direkte und indirekte Hitze



HITZE
stark

1. Den Grill für direkte und indirekte starke Hitze (220–240 °C) vorbereiten. Gegebenenfalls den Grillrost entfernen, die Plancha einsetzen und bei geschlossenem Deckel 12–15 Min. vorheizen.
2. Die Bratwürste trocken tupfen und in 1–2 cm große Stücke schneiden. Den Gouda entrinden und in 1–2 cm große Würfel schneiden.
3. Wurst und Käse abwechselnd auf die Spieße stecken, jeweils mit 2 Scheiben Frühstücksspeck umwickeln, sodass der Käse vollständig vom Speck umschlossen ist.
4. Die Kartoffeln gründlich waschen, trocken reiben und mit einer Reibe grob raspeln. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Rapsöl auf die Plancha gießen, die Spieße darauflegen und bei geöffnetem Deckel 5–7 Min. grillen, dabei ab und zu wenden.
5. Nach Ende der Grillzeit die Spieße in der indirekten Zone (am besten auf dem Ablage- oder Zusatzrost) platzieren. Die geriebenen Kartoffeln portionsweise und der Länge nach auf die Plancha geben und 5–6 Min. grillen, dabei einmal wenden. Wegen des Hitzeverlusts den Deckel gegebenenfalls immer mal wieder schließen.
6. Zum Servieren die Spieße auf Teller verteilen, mit der Currysauce übergießen, mit Currypulver würzen und dann mit den Zwiebelwürfeln toppen. Die Fried Potatoes mit Meersalz würzen und dazu reichen.

TIPP:

Für die **Currysauce** 1 fein gewürfelte weiße Zwiebel mit 2 EL braunem Rohrzucker bei mittlerer Temperatur glasig anschwitzen. Mit 1 TL Currypulver bestreuen und mit 25 ml Himbeeressig ablöschen. Sobald die Flüssigkeit reduziert ist, mit 400 ml passierten Tomaten auffüllen und die Hitze reduzieren. Wenn die Sauce aufkocht, mit 50 ml Tomatenketchup, Currypulver, Meersalz und Cayennepfeffer würzen.



PORTERHOUSE STEAK MIT BBQ-NUDELN

Die doppelte Kruste ist spektakulär (siehe Tipp)! Muss das sein? Nein! Lecker? Unbedingt!
Also ran an den Happy Manic Monday Mood.



VORBEREITUNG
10–15 Min. zubereiten



GRILLZEIT
18–26 Min.



GRILLMETHODE
direkte und indirekte Hitze



HITZE
stark



RUHEZEIT
3–5 Min.

Für 4 Personen

2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Tomaten
8 getrocknete Tomaten
1 Bund glatte Petersilie
125 g Heidelbeeren
1 Porterhouse Steak
(1,4–1,6 kg und 3–4 cm dick)
1–2 EL Olivenöl
100 g Speckwürfel
200 g passierte Tomaten
1–2 EL BBQ-Sauce
Meersalz
schwarzer Pfeffer
aus der Mühle
300 g gegarte Spaghetti
(entspricht ca. 100 g
Trockengewicht)

Zubehör

gusseiserne Grillpfanne
Backpapier

- 1.** Den Grill für direkte und indirekte starke Hitze (220–240 °C) vorbereiten. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Tomaten waschen, trocknen, halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die getrockneten Tomaten ebenfalls fein würfeln.
- 2.** Petersilie verlesen, kalt abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Heidelbeeren verlesen, kalt abbrausen und trocken tupfen. Gegebenenfalls den Grillrost entfernen und die gusseiserne Pfanne einsetzen. Das Steak trocken tupfen, auf beiden Seiten dünn mit Öl einpinseln, mit Backpapier abdecken und 12–15 Min. Raumtemperatur annehmen lassen.
- 3.** Die Speckwürfel in die Pfanne geben und bei geschlossenem Deckel in 5–8 Min. knusprig braten. Dann Zwiebel und Knoblauch 3–4 Min. mitbraten und alle Tomatenwürfel einrühren. Passierte Tomaten, BBQ-Sauce und Heidelbeeren dazugeben, umrühren und bei geschlossenem Deckel aufkochen.
- 4.** Jetzt die Nudeln durchschwenken, alles mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen und mit der Petersilie bestreuen.
- 5.** Das Steak von beiden Seiten mit Meersalz würzen, auf den Rost legen und bei geschlossenem Deckel 4–6 Min. grillen, dabei einmal wenden.
- 6.** Danach das Steak in die indirekte Zone legen und bei geschlossenem Deckel in 6–8 Min. fertig grillen (Kerntemperatur 50–54 °C). Vom Grill nehmen und 3–5 Min. ruhen lassen. Mit schwarzem Pfeffer würzen und zusammen mit den BBQ-Nudeln servieren.

TIPP:

Für die doppelte Kruste die Spaghetti längs und auf einer Breite von 8–10 cm leicht übereinander gelegt auf Backpapier erkalten lassen. In der Ruhephase des Steaks das Filet vom Knochen schneiden, in die Nudeln wickeln und in der heißen Grillpfanne mit 2–3 EL Rapsöl über direkter starker bis sehr starker Hitze (240–260 °C) 1–2 Min. grillen, dabei einmal wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Topping darauf verteilen.





weber

GEGRILLTE SCHWEINERÜCKENSTEAKS MIT TOMATEN-MANGO-SALSA

Beach Party Style! Ein benutztes Räucherbrett sieht einfach nach Grillen aus und dient hier als cooles Tool zum Anrichten der Steaks.



VORBEREITUNG
10–15 Min. zubereiten



GRILLZEIT
7–9 Min.



GRILLMETHODE
direkte und indirekte Hitze



HITZE
stark bis mittel



RUHEZEIT
3–5 Min.

Für 4 Personen

4 Schweinesteaks aus dem Rücken (je 200–250 g und 2–3 cm dick)

3–4 EL Olivenöl

1 Bund Frühlingszwiebeln

2 große Tomaten (wahlweise gelb und rot)

½ Mango

⅓ Bio-Salatgurke

1 Knoblauchzehe

1 walnussgroßes Stück Ingwer

½ Bund Koriandergrün

1 gelbe Peperoni

1 EL schwarze Sesamsamen

Meersalz

1 EL brauner Rohrzucker

Abrieb und Saft von

1 Bio-Limette

Zubehör

Backpapier

(benutztes) Räucherbrett aus Zedernholz

- 1.** Die Steaks dünn mit Öl einpinseln, mit Backpapier abdecken und 12–15 Min. Raumtemperatur annehmen lassen. Den Grill für direkte und indirekte starke Hitze (220–240 °C) vorbereiten. Die Frühlingszwiebeln putzen.
- 2.** Die Tomaten waschen, trocken tupfen, halbieren, den Stielansatz entfernen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch rund um den Kern abschneiden und würfeln. Die Salatgurke putzen, waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe und den Ingwer schälen und fein würfeln.
- 3.** Den Koriander verlesen, abbrausen, trocken schütteln und die Blätter samt Stielen fein schneiden. Die Peperoni putzen, der Länge nach halbieren, entkernen und klein schneiden. Alle geschnittenen Zutaten auf ein großes Arbeitsbrett geben und mehrere Minuten miteinander verhacken. Mit Meersalz und Rohrzucker würzen, kurz weiterhacken und in eine Schüssel geben. Mit Limettenabrieb und -saft verfeinern.
- 4.** Die Steaks auf beiden Seiten mit Meersalz würzen, auf den Rost legen und über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel 4–5 Min. grillen. Die Frühlingszwiebeln mit dem restlichen Olivenöl vermengen, mit Meersalz würzen und 2–3 Min. bei geschlossenem Deckel mitgrillen, dabei einmal wenden.
- 5.** Den Grill für indirekte mittlere bis starke Hitze (190–210 °C) vorbereiten. Die Steaks über indirekte Hitze legen und bei geschlossenem Deckel weitere 3–4 Min. grillen (Kerntemperatur 56–58 °C). Die Steaks vom Grill nehmen und 3–5 Min. ruhen lassen.
- 6.** Zum Servieren die Frühlingszwiebeln der Länge nach auf das Räucherbrett legen, die Steaks versetzt darauf verteilen und mit schwarzem Pfeffer würzen. Großzügig mit Tomaten-Mango-Salsa toppen.

STUFFED CHICKEN THIGHS

Räuchern mit einem Räucherbrett ist eine eigene Technik, man nennt sie Plank Wood Cooking. Dabei wird das Räucherbrett zum Aromatisieren, zum besseren Handling des Grillguts und zur Fixierung oder zum Räuchern von Grillgut genutzt. Weitere Informationen gibt es auf der Seite 29.

Für 4 Personen

- 8 Hähnchenoberkeulen ohne Knochen und Haut (je 120–140 g)
- 1 × Jerk Powder (s. S. 92)
- 8 grüne Jalapeños
- 4 Stängel krause Petersilie
- 2 EL geriebener Cheddar
- 2 EL Frischkäse
- Meersalz
- 24 Scheiben Frühstücksspeck
- 100 ml BBQ-Sauce
- Saft von 2 Orangen

Zubehör

Räucherbrett aus Zedernholz (mind. 1 Std. gewässert, noch besser über Nacht mit einem Gewicht beschwert)

TIPP:

Grüne Jalapeños haben eine milde Schärfe. Wer es richtig hot mag, kann auf die Chipotle-Chilis in Adobo Sauce zurückgreifen. Wem es immer noch nicht scharf genug ist, der kann die ausgeschabten Kerne der Jalapeños rösten, im Mörser fein mahlen, in den Rub oder die BBQ-Sauce einarbeiten oder zum Finishing über die Chicken Thighs streuen.





VORBEREITUNG
15–20 Min. zubereiten
1 Std. marinieren (am besten über Nacht)



GRILLZEIT
35–45 Min.



GRILLMETHODE
direkte und indirekte Hitze



HITZE
sehr stark bis mittel



RUHEZEIT
3–5 Min.

- 1.** Von den Hähnchenkeulen das überschüssige Fett entfernen. Den Jerk Chicken Rub zubereiten. Die Hähnchenkeulen auf beiden Seiten mit dem Rub bestreuen, mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank mind. 1 Std. marinieren (noch besser über Nacht).
- 2.** Die Hähnchenteile aus dem Kühlschrank nehmen und 15–20 Min. Raumtemperatur annehmen lassen. Inzwischen am Stielansatz der Jalapeños einen kleinen Deckel abschneiden und die Kerne mit einem umgedrehten Kaffee- oder Espressolöffel herauschaben.
- 3.** Die Petersilie verlesen, kalt abbrausen, trocken schütteln und sehr fein schneiden. Mit Cheddar und Frischkäse verrühren und mit Meersalz würzen. Mit einem kleinen Löffel die Jalapeños damit füllen. (Einfacher geht es, wenn ihr oben die Spitzen der Jalapeños so anschneidet, dass die Masse ohne Gegendruck eingefüllt wird. Bei größeren Mengen könnt ihr einen Spritzbeutel verwendet.)
- 4.** Den Grill für direkte sehr starke Hitze (240–260 °C) vorbereiten. Je 1 gefüllte Jalapeño mittig auf die Innenseite der Hähnchenkeulen legen und einrollen. Jeweils 3 Scheiben Speck leicht überlappend nebeneinanderlegen und die Hähnchenteile fest in den Speck wickeln.
- 5.** Das Zedernholz Brett aus dem Wasser nehmen, trocken reiben, über direkte Hitze legen und bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. grillen. Sobald es knistert und leicht raucht, das Brett wenden und den Grill für indirekte mittlere Hitze (160–180°C) vorbereiten. Die Chicken Thighs mit der Nahtseite nach unten auf das Brett legen und bei geschlossenem Deckel 20–25 Min. grillen.
- 6.** Die BBQ-Sauce mit dem Orangensaft verrühren. Nach Ende der ersten Grillzeit die Chicken Thighs damit einpinseln und bei geschlossenem Deckel in 10–15 Min. fertig grillen (Kerntemperatur 76–78 °C). Vom Grill nehmen und 3–5 Min. ruhen lassen.



SHEER ROCKS-OKTOPUS

Gegrillter Oktopus begeistert uns! Sanft und aromatisch vorgegart, toll gewürzt und bei starker Hitze am Drehspieß fertig gegrillt. Einfach ein toller Geschmack!

Für 6–8 Personen

- 5 rote Zwiebeln
- 1 Vanillestange
- 25 g Meersalz
- 4 Sternanis
- 1 Stange Ceylon-Zimt
- 2 Oktopusse (je 700–900 g), küchenfertig vorbereitet
- 2 × Cinnamon Friends Rub (s. S. 92)
- 1 Knoblauchknolle
- 3 Tomaten
- 4 Mini-Auberginen
- 1 Zucchini
- ½ Bund glatte Petersilie
- 5–6 EL Olivenöl
- 4 Lorbeerblätter

Zubehör

- Dutch Oven
- Drehspieß
- gusseiserne Grillpfanne

TIPP:

Die Oktopusse werden am Drehspieß zum Runterschneiden serviert, dazu reicht ihr das Gemüse, eine Aioli, eine Rouille und ein frisch gebackenes Brot (die Rezepte findet ihr allesamt in diesem Buch). Das ist Lebensfreude und Genuss pur!





VORBEREITUNG
15–20 Min. zubereiten



GRILLZEIT
40–45 Min.



GRILLMETHODE
direkte Hitze



HITZE
mittel bis stark

1. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200–220 °C) vorbereiten. Für den Sud 2 Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Vanillestange längs halbieren. Die Zwiebeln zusammen mit Meersalz, Vanille, Sternanis und Zimt in den Dutch Oven geben und mit 3 l Wasser auffüllen. Den Topf über direkter Hitze platzieren und das Wasser bei geschlossenem Deckel in 8–10 Min. zum Kochen bringen.
2. Die Oktopusse kalt abrausen. Den Cinnamon Friends Rub zubereiten. Sobald der Sud kocht, die Oktopusse hineingeben, den Dutch Oven verschließen und die Oktopusse bei geschlossenem Deckel ca. 30 Min. garen. Falls der Sud zu stark kocht, die Grilltemperatur reduzieren.
3. Die Knoblauchknolle quer halbieren. Die Tomaten waschen, trocken tupfen, vierteln und den Stielansatz entfernen. Die Auberginen putzen, waschen, trocken tupfen und längs halbieren. Den Zucchini putzen, waschen, trocken tupfen und quer in 2–3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Petersilie verlesen, kalt abrausen, trocken schütteln und die Blätter samt Stielen fein schneiden.
4. Sobald die Oktopusse fertig sind, den Dutch Oven vom Grill nehmen und den Grill für direkte starke Hitze (240–250 °C) vorbereiten. Oktopusse aus dem Sud nehmen, leicht ausdampfen lassen und mit der Hälfte des Olivenöls einpinseln. Danach mit zwei Dritteln des Rub würzen und mit den 3 übrigen Zwiebeln aufspießen und fixieren. Gegebenenfalls den Grillrost entfernen, die gusseiserne Pfanne einsetzen und bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. vorheizen.
5. Jetzt den Drehspieß einhängen, den Motor anschalten und die Oktopusse bei geschlossenem Deckel 10–15 Min. grillen. Nach der Hälfte der Zeit das restliche Olivenöl in die Pfanne gießen und sämtliches Gemüse plus Lorbeerblätter und Knoblauch bis zum Ende mitgrillen, gelegentlich umrühren.
6. Zum Servieren das Gemüse nach Geschmack mit dem übrigen Rub bestreuen und mit der Petersilie toppen.





TOMATEN VON DER PLANCHA MIT FETA

Echter griechischer Feta gehört zu den Zutaten, die sich gern auf dem Grillrost verewigen. Damit der Käse nicht kleben bleibt, könnt ihr ihn panieren oder ihn in stärkehaltiger Panier wie z. B. Semmel- oder Pankobröseln, Grieß, Maisgrieß, gemahlene Cornflakes oder in reiner Stärke wenden.



VORBEREITUNG
15–20 Min. zubereiten



GRILLZEIT
8–10 Min.



GRILLMETHODE
direkte Hitze



HITZE
mittel bis stark

Für 4 Personen

2 Schafskäse
(Feta; je ca. 150 g)
1 Ei (M)
25 ml Milch
4 EL Weizenmehl (Type 405)
40 g Maisgrieß
2 Bio-Zitronen
400 g mittelgroße
Strauchtomaten
2 rote Zwiebeln
150 g abgetropfte Kicher-
erbsen (Dose)
50 ml Olivenöl
150 g TK-Erbsen
gemahlener Schwarzkümmel
Meersalz
schwarzer Pfeffer
aus der Mühle
1 Schale Erbsenkresse

Zubehör

Plancha

- 1.** Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (190–210 °C) vorbereiten. Gegebenenfalls den Grillrost entfernen, die Plancha einsetzen und bei geschlossenem Deckel 12–15 Min. vorheizen.
- 2.** Den Feta trocken tupfen. Für die Panade das Ei mit der Milch verquirlen. Den Feta zuerst im Mehl, dann im verquirlten Ei und zuletzt im Grieß wenden. Die Zitronen heiß abwaschen, trocken reiben und quer halbieren.
- 3.** Die Tomaten putzen, waschen und trocken tupfen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in fingerdicke Spalten schneiden. Die Kichererbsen in ein Sieb geben, kalt abbrausen und gut abtropfen lassen.
- 4.** 25 ml Olivenöl auf die vorgeheizte Plancha gießen. Den panierten Feta in die Mitte der Plancha legen, Zwiebspalten und Tomaten um den Käse herum verteilen und die Zutaten bei geschlossenem Deckel 5–6 Min. grillen. Nach der Hälfte der Zeit den Käse wenden, Tomaten und Zwiebeln umplatzieren.
- 5.** Danach den Grill ausschalten. Das restliche Olivenöl auf die Plancha geben und darin Erbsen und Kichererbsen bei geöffnetem Deckel 3–4 Min. mitgrillen, dabei gelegentlich umrühren.
- 6.** Zum Servieren mit Schwarzkümmel, Meersalz sowie schwarzem Pfeffer würzen und mit Erbsenkresse toppen.

TIPP:

Zum Grillen von Schafskäse sollte man keine Aluschale verwenden, sondern feuerfestes Grillgeschirr. Und ist der Käse paniert, kann man ihn direkt auf den Rost legen.



SÁNGUCHE DE PESCADO

Dieses unfassbar gute Sandwich stammt aus Peru. Es vereint Fisch und Fleisch, feine Würzigkeit und tolle Röstaromen. Normalerweise wird der Fisch verkocht auf das Sandwich gegeben, aber wir grillen die Filets in hübschen Stücken auf der Plancha, damit es keinesfalls nach einem „Grillunfall“ aussieht.



VORBEREITUNG
10–15 Min. zubereiten



GRILLZEIT
15–20 Min.



GRILLMETHODE
direkte und indirekte Hitze



HITZE
stark bis mittel



RUHEZEIT
3–5 Min.

Für 4 Personen

- 1 Tomahawk Steak vom Rind (ca. 1,2–1,6 kg und 2–3 cm dick)
- 2 rote Zwiebeln
- 2 rote Spitzpaprika
- 80 g Wildkräutersalat
- 8 Stängel Koriandergrün
- 400 g weiße Fischfilets mit Haut, küchenfertig vorbereitet, ohne Gräten
- 4–6 EL Rapsöl
- Meersalz
- Chili aus der Mühle
- Saft von 2 Limetten
- 8 Scheiben Sandwichtoast
- 140 ml Chipotle Chili-Mayonnaise

Zubehör

- Plancha
- Backpapier

TIPP:

Ein guter Sandwichtoast vom Bäcker ist klasse, allerdings setzt eine Home Style-Brioche noch eins drauf. Auf Seite 324 findet ihr das entsprechende Rezept!

1. Den Grill für direkte und indirekte starke Hitze (240–260 °C) vorbereiten. Gegebenenfalls den Grillrost entfernen, die Plancha einsetzen und über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel 12 bis 15 Min. vorheizen. Das Steak mit Backpapier abdecken und 12–15 Min. Raumtemperatur annehmen lassen.
2. Die Zwiebeln schälen und in fingerdicke Spalten schneiden. Die Spitzpaprika waschen und trocken tupfen. Jeweils den Deckel abschneiden, mit einem Esslöffelrücken das Kerngehäuse herauschaben und die Schoten in fingerdicke Ringe schneiden. Kräutersalat und Koriander verlesen, kalt abbrausen und trocken schleudern. Die Fischfilets ebenfalls abbrausen, trocken tupfen und in 3–4 cm große Stücke schneiden.
3. Das Tomahawk Steak rundherum dünn mit 1 EL Rapsöl einpinseln und auf beiden Seiten salzen. Das Steak auf den Rost legen und bei geschlossenem Deckel 4–6 Min. grillen, dabei einmal wenden. Danach über indirekte Hitze legen und 6–8 Min. weitergrillen (Kerntemperatur 50–52 °C).
4. Nach dem Umplatzen des Steaks die Hälfte des restlichen Rapsöls auf die Plancha gießen und darauf Zwiebeln und Paprika bei geschlossenem Deckel 3 bis 4 Min. grillen, dabei ab und zu wenden. Das Gemüse etwas an die Seite schieben, das übrige Öl auf die freie Stelle gießen und die Fischstücke mit der Haut nach unten darauflegen. Bei geschlossenem Deckel 4–5 Min. grillen, dabei einmal wenden und mit Meersalz, Chili sowie Limettensaft würzen.
5. Den Grill für indirekte mittlere Hitze (160–180 °C) vorbereiten. Das Steak vom Grill nehmen und 3–5 Min. ruhen lassen. Die Zutaten von der Plancha nehmen. 4 Toastscheiben mit der Hälfte der Chipotle Chili-Mayonnaise bestreichen, Salat und Koriander darauf verteilen. Die Hälfte des Gemüses sowie den Fisch hinzufügen. Das Steak in dünne Scheiben schneiden, ebenso darauflegen und alles mit Meersalz würzen.
6. Mit dem restlichen Gemüse toppen, die übrigen 4 Toastscheiben mit der Mayonnaise bestreichen und die belegten Scheiben damit bedecken. Die Sandwiches auf den Rost legen und bei geschlossenem Deckel 4–6 Min. grillen, dabei einmal wenden.

PEANUT BROWNIE CAKE

Brownies oder Kuchen? Beides! Dieser leckere Schokoladenkuchen wird in der Pfanne gebacken und sollte lauwarm serviert werden. Ist er vollständig abgekühlt, schneidet ihr ihn einfach in Würfel, und schon habt ihr Brownies.



VORBEREITUNG
10–15 Min. zubereiten



GRILLZEIT
40–45 Min.



GRILLMETHODE
indirekte Hitze



HITZE
mittel

Für 4 Personen

50 g Butter, zerlassen
25 g Butterkekse
500 g Quark (mind. 10%),
raumtemperiert
50 g weiche Butter
150 g Erdnusscreme (crunchy),
raumtemperiert
6 Eier (M)
120 g Zucker
25 g ungesüßtes Kakaopulver
35 g Speisestärke
50 g geröstete und
gesalzene Erdnüsse
1 Msp. Meersalz

Zubehör

gusseiserne Grillpfanne

1. Den Grill für indirekte mittlere Hitze (140–160 °C) vorbereiten. Gegebenenfalls den Grillrost zum Einsetzen der gusseisernen Pfanne entfernen.
2. Die Pfanne vollständig mit der zerlassenen Butter einpinseln.
3. Die Butterkekse in einem Frühstücksbeutel oder in der Küchenmaschine sehr fein zerkleinern und die Pfanne damit ausstreuen.
4. Für den Teig den Quark mit den restlichen Zutaten in eine große Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen oder in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Pfanne gießen.
5. Den Peanut Brownie Cake über indirekter Hitze bei geschlossenem Deckel 40 bis 45 Min. grillen.
6. Lauwarm als Kuchen oder vollständig abgekühlt als Brownies servieren.

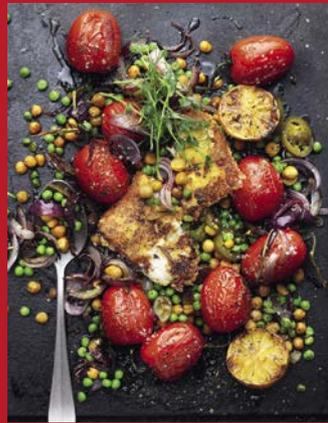
TIPP:

Wer keine Erdnüsse mag, kann die Erdnusscreme durch Haselnusscreme oder Mandelmus sowie Haselnüsse oder geröstete, gesalzene Mandeln ersetzen.





DAS EINZIGARTIGE STANDARDWERK FÜR ALLE HITZE-FANS AM GRILL



Grillen wie ein Profi – das ganze Know-how zu perfekten Röstaromen, krosser Kruste und zartem, saftigem Kern durch präzise Temperaturregelung in Kombination mit starker und sehr starker Hitze.

Technik, Tools, Tipps & Tricks zu verschiedenen Grilltypen und Grilltechniken sowie anschauliche Erklärungen zu Sear Zone, Oberhitze Infrarot-Brenner & Co. – das garantiert erstklassige Grillergebnisse.

Rund 200 brandneue Rezepte – von Klassikern wie Tomahawk Steak, Roastbeef und Ribs, die mit innovativen Grilltechniken neuartigen Genuss versprechen, über Fisch und Geflügel bis hin zu fleischlosen Kreationen wie Süßkartoffel-Gyros und Veggie Stackings.

Zahlreiche Step-by-Step-Fotos – sie unterstützen die detaillierten Rezeptanleitungen und wecken die Vorfreude auf großartige Geschmackserlebnisse.



PEFC
PEFC/04-32-0928

PEFC-zertifiziert
Dieses Produkt
stammt aus
nachhaltig
bewirtschafteten
Wäldern und
kontrollierten Quellen
www.pefc.de

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-9321-6



9 783833 893216

www.gu.de