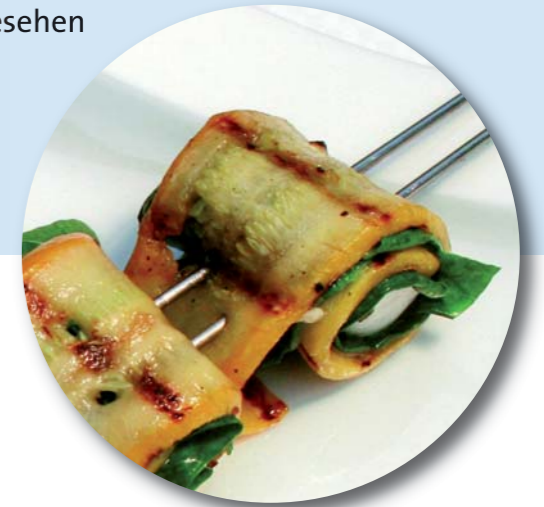


BBQ de luxe



Die Grillsaison 2008 setzt neue Rauchzeichen. Der Grill wandert aus der rustikalen Ecke in die Gourmet-Abteilung. BBQ de luxe liegt im Trend. Ambitionierte Grillkunst verlangt allerdings auch nach feinsten Gewürzen, hochwertigsten Fleischsorten und genialen Saucen. Die GASTFREUNDSCHAFT hat sich umgesehen und tolle Produkte entdeckt.



Wagyu Kobe Beef, Simmenthaler Rind, American Beef, Iberico Schwein, Bison, Dry aged Hereford – das sind die Zauberworte für die kommende Grillsaison. Denn BBQ de luxe ist angesagt und da muss auf dem Grill schon was Anspruchsvolleres landen als ein paar ordinäre Grillwürste oder ganz normale Steaks. Wer seine Gästen in der Grillsaison trendgerecht bedienen will, muss schon zum Hochwertigsten greifen, was die Viehzüchter zu bieten haben. Das geht zwar nicht zum Dumpingpreis, beschert den Gästen aber unvergessliche Gaumenerlebnisse – und sie werden nachhaltig Feuer fangen.

Beginnen wir beim Nirwana für Feinschmecker, beim Wagyu Kobe Beef. Das ist Luxus pur auf dem Grill, den Geschmack vergisst keiner so schnell. Das Einzigartige des Fleisches der Wagyu Rinder ist seine intensive Fettmarmorierung. Sie verleiht den exzellenten Geschmack, die nicht gekannte Saftigkeit, die extreme Zartheit. Das hat aber auch einen sehr hohen Preis, denn die Rinder der Rasse Wagyu wachsen langsam und bedürfen bei der aufwendigen Aufzucht spezieller Pflege. Fürs Grillen sind vor allem die Ribeyes und Rumpsteaks der delikatsten Viecher geeignet – sie sind extrem saftig und superzart.

Das Nonplusultra für Fans mächtiger Steaks ist American Beef und steht für die hervorragende Zuchtungsqualität der US Züchter, die ihre Tiere auf riesigen Koppeln frei laufen lassen. Die Rinderassen Herford und Angus, verbunden mit dem Züchter Know-how, begründen den Weltruf dieses hervorragenden Fleisches, das sich durch eine feine Marmorierung auszeichnet. Ein American Beef Ribeye mit Fettsäure ist an Saftigkeit nicht zu übertreffen, aber das ultimative Steak von dieser Fleischsorte ist natürlich das T-Bone Steak.

Eine fantastische Alternative ist American Bison, den man nur freilaufend und am besten in seiner ursprünglichen Heimat, der amerikanischen Prärie, halten kann. Hier findet er nämlich auf seiner Prärieweide bis zu 180 verschiedene Kräuter und Mineralien, die seinem Fleisch einen frischen, würzigen Geschmack verleihen. Bisonfleisch zeichnet sich durch einen sehr geringen Fettanteil aus, daher ist ein Ribeye Entrecote am besten zum Grillen geeignet. Toll sind aber auch Bison-Burger oder Bison-Würste vom Grill.

Spitzenqualität gibt es auch in Europa, nämlich in den Alpen, und heißt dann beispielsweise Simmenthaler Rind. Es kommt ursprünglich aus der Schweizer Alpenregion Simmenthal und wurde



Neben erstklassigem Grillgut sind das A & O der edlen Art des BBQs raffinierte Gewürze, die man entweder trocken als sog. Rub oder als Bestandteil von Marinaden verwendet. Die wohl besten und derzeit auch angesagtesten Gewürzmischungen stammen von Gewürz-Guru Ingo Holland. Kein anderer versteht es so gut, Gewürze miteinander zu kombinieren und dadurch neue Geschmackswelten zu schaffen. Die unter dem Label „Altes Gewürzamt“ vertriebenen Produkte sind Meilen entfernt von der handelsüblichen Massenware. Was bei Holland in den Mörser kommt, ist von besserer Qualität, oft auch eine Rarität und enthält keine Farbstoffe und Geschmacksverstärker. In seinem Portfolio gibt es auch Gewürzmischungen, die ganz gezielt für spezielle Fleischsorten kreiert wur-

erst in den letzten Jahren wieder entdeckt und wird ökologisch aufgezogen. Spitzenköche lieben den frischen Geschmack des Fleisches, der leicht ins Haselnussige geht. Von der Struktur her ist es etwas grobfaseriger als zum Beispiel das American Beef.

Geradezu sensationell für ein BBQ ist das Fleisch vom halbwilden, schwarzen Ibérico Schwein, das wertvolles Fett in den Muskeln einlagert und ein einzigartiges nussiges Aroma hat. Toll für den Grill und auch interessant im Preis ist das rote und sehr stark marmorierte Ibérico Presa (Schulterstück) mit intensivem Geschmack. Klasse zum Grillen ist auch das fächerförmige Ibérico Secreto (Verstecktes Filet) mit sehr starker geschmacksfördernder Marmorierung oder Ibérico Lomo (Rücken) mit Knochen. Beide Stücke sollten bei mittlerer Hitze langsam gegrillt werden, so bleiben sie enorm saftig, bekommen aber eine wunderbar knusprige Kruste.

Von der grünen Insel stammt das Hereford Prime, das ebenfalls zu den Spitzenprodukten gehört. Durch die idealen klimatischen Verhältnisse Irlands können die Rinder von März bis Oktober im Freien gehalten werden und so das saftige, grüne Gras füttern. Hereford Prime gibt es klassisch (feucht) gereift. Interessanter sind aber die sog. dry aged Rinder. Bei dieser „trockenen“ Reifung bleibt das Fleisch bei 85 % Luftfeuchte für 21 Tage am Knochen bevor es ausgelöst wird. Dadurch wird das Fleisch geschmacklich intensiver.

Als Luxusgrillgut für Lammfans ist das vollfleischige Müritzlamm eine Wucht, das durch eine Kreuzung das ganze Jahr über erzeugt wird. Sein besonderes Aroma ist geprägt von den Moorswiesen in der mecklenburgischen Seenplatte. Die Tiere wachsen hier langsam, schonend und artgerecht heran. Ihr Fleisch ist sehr saftig und zart, somit ideal zum Grillen.

Eine tolle Bezugsadresse für alle genannten Fleischsorten ist übrigens das Heinsberger Unternehmen Otto Gourmet, das eigens für die Grillsaison für einige Fleischsorten spezielle Grillzuschnitte anbietet und auch ein breites Sortiment an fantastischen Grillwürsten in petto hat.



Hochwertiges Grillen verlangt nach tollen Gewürzen

den. Zum Beispiel „Code Bellota“ zum Würzen von hochwertigem Schweinefleisch wie Ibérico. Die geniale Mischung besteht aus Pfeffer, Kichererbsen, diversen Paprikasorten, Paradieskörnern, Koriandersaat, Kreuzkümmel, Knoblauch, Kümmel, Zitronenschale, Veilchenblüten und Vanille. Sensationell ist auch „Code Tatanka“, eine ausdrucksstarke Mischung zum Würzen von Bison- und Rindfleisch, die aus mehreren Pfeffersorten, Steinpilzen, Knoblauch, Wacholderbeeren, Chili, Buschtomaten, Rosmarin, Gewürznelken, Thymian und Kardamom besteht (u. a. bei Bosfood).

Aufregende Gewürzmischungen bieten auch die Länder, in denen traditionell viel gegrillt wird. Australien beispielsweise. Zu den diversen Anbietern von Down Under-Produkten gehört beispielsweise All-Australian & more. Die Betreiberin Elizabeth Wicker importiert aus ihrem Heimatland nur Produkte, die höchsten Qua-

litätsanforderungen entsprechen. Sie bietet die einzigartigen Gewürze von Oz Tukka, die schon seit Urzeiten von den Aborigines verwendet werden. Sie sind von Hand geerntet und stammen aus biologischem Anbau. Interessant für Grillgerichte ist vor allem Lemon Myrtle mit einem ganz eigenen, erfrischenden, zitronigen Geschmack, der gut mit Seafood, Schwein, Gemüse und Geflügel harmoniert. Ein tolles Grillgewürz sind auch Mountain Pepper Leafs, die Blätter des tasmanischen Pfefferbaums. Ihr Räuchergeruch mit pfeffrigem Schwung machen schon aus einer Grill-Kartoffel ein kulinarisches Highlight. Benutzt werden aber auch die Beeren dieser Bäume, die zunächst süßlichen, dann sehr scharfen Mountain Pepper Berries, die Fleischgrilladen einen besonderen Pfiff geben.



Interessante Saucen machen mehr draus!

Kommen wir zu den Saucen. Die kann man natürlich mit viel Kreativität selbst anrühren. Viele Spitzenköche greifen aber inzwischen auch zu Saucen aus kleinen Manufakturen, die pur oder zur Verfeinerung verwendet werden. Zu diesen Saucen gehören beispielsweise die Bone Suckin' Saucen, die im echten North Carolina Westernstil handwerklich und glutenfrei hergestellt werden. Der Name ist Programm, denn „bonesuckin“ steht für total abgeknabbert. Diese würzigen Saucen auf Tomatenbasis und mit Hickory Rauchgeschmack sind ideal zum Grillen, Dippen, Backen, Garen und für Marinaden. Es gibt sie in verschiedenen Schärfegraden, dazu gibt es noch eine ganz heiße Variation, die man zum individuellen Aufschärfen benutzen kann. Eine tolle Variante der preisgekrönten Saucen ist daneben noch die „Bone Suckin' Yaki“, die durch Bio-Sojasauce und alten Aceto einen fantastischen Süßsauer-Geschmack hat.



Neu auf dem deutschen Markt sind die BBQ-Saucen von Dinosaur, die es ebenfalls in verschiedenen – süßlichen bis teuflisch scharfen – Variationen gibt. Sie gehören zu den angesagtesten Saucen in den USA und zeichnen sich durch raffinierte Würzungen und milden Rauchgeschmack aus. Aus dem Grillland Neuseeland stammen die Saucen von „Wild Appetite“, die dort zu den beliebtesten Gourmetprodukten gehören. Es gibt sie in verschiedenen Geschmacksrichtungen – von Tamarillo & Parika über Wasabi & Ginger bis Smokey BBQ mit Mountain Pepper. Eine echte Köstlichkeit ist die Version „Melanesian Mango Sauce“ mit Mango und Orientgewürzen, die hochfeinen Grilladen einen exotischen Pfiff verleiht.

Zu guter Letzt noch einen Tipp für die begleitenden Getränke. Auch wenn es Usus ist, zum Spiel mit dem Feuer Bier zu empfehlen: Wenn eine glühende kulinarische Leidenschaft daraus werden soll, ist Wein der passende Begleiter. Das können ausdrucksvolle deutsche Grauburgunder, saftige Rieslinge, frische Chardonnays oder fruchtige Spätburgunder sein. Weitere Vorschläge gibt es beim Deutschen Wein Institut. Man kann sich aber auch in den Weinländern umschauen, in denen viel gegrillt wird. Ein Shiraz oder Cabernet Sauvignon oder deren Cuvées aus Südafrika, Argentinien, Australien oder den USA passen wunderbar zu Gegrilltem. „Aber nicht zu warm servieren“, rät Sommelier Otmane Khairat von Mövenpick Weinland. „Bei sommerlichen Temperaturen empfiehlt es sich, die Weine bei rund 12° C auszuschenken, das ist erfrischender.“ Er hat auch noch einen Tipp aus Österreich parat: „Ein schöner Veltliner, der ja einen leicht pfeffrigen Geschmack hat, ist zu Grilladen auch nicht zu verachten.“ In diesem Sinne: Gut Glut!

ANGELIKA ARIANS-DERIX

INFOS

www.all-australian.com · www.bosfood.de
www.deutscheweine.de · www.moevenpick-wein.de
www.otto-gourmet.eu