

A top-down view of various grilled items on a dark metal surface. From top to bottom: a slice of bread, a glass of oil, sliced red onions, green onions, carrots, asparagus, cherry tomatoes, lemon slices, a piece of salmon, and a large piece of steak. The items are arranged vertically on the left side of the frame.

JAMIE PURVIANCE

WEBER'S GRILLEN

REZEPTE FÜR JEDEN TAG

DAS NEUE
BUCH VOM AUTOR
DES BESTSELLERS
**WEBER'S
GRILLBIBEL**

GU

TOP TEN TIPPS für genussvolles Jeden-Tag-Grillen

- 1 Frische Zutaten und Vorrat**

Frische Lebensmittel sehen nicht nur ansprechender aus, sie schmecken auch deutlich besser. Trotzdem ist es ratsam, einen gewissen Vorrat an Fertig- und Convenienceprodukten zuhause zu haben wie z.B. den fertigen Pizza-Teig, Tomaten und Bohnen aus der Dose, Senf, Ketchup und Soja-Sauce.
- 2 Scharfe Messer**

Die meiste Zeit beim Grillen (wie auch beim Kochen) verbringen wir mit Vorbereiten und Kleinschneiden. Wer mit wirklich scharfen Messern arbeitet, spart nicht nur eine Menge Zeit, sondern hat auch viel mehr Spaß beim Schneiden von Gemüse, Fleisch und Fisch.
- 3 Rezept sorgfältig durchlesen**

Viele Zutaten im Buch werden vor dem Grillen in Marinade eingelegt. Dafür sollte man immer etwas Zeit übrig haben und nicht erst kurz vor dem Grillen feststellen, dass noch 3 Stunden für die Marinade eingeplant werden sollte. Sorgfältige Rezeptlektüre spart also Zeit und schont die Nerven!
- 4 Grill vorheizen nicht vergessen**

Denken Sie früh genug an das Anfeuern des Holzkohlegrills oder das Vorheizen des Gas- und Elektrogrills. In dieser Zeit können Sie schon einige der Zutaten vorbereiten und sich alle Dinge zurechtlegen, die Sie für das Grillen brauchen.
- 5 Zutaten und Werkzeug bereitlegen**

Um das Grillgut während des Grillens nicht unbeaufsichtigt zu lassen, alle Zutaten und das Werkzeug zum Grillen (z.B. Handschuhe, Grillzange) in die Nähe des Grills legen. Nur so muss man als Grillmeister seinen Platz am Grill nicht verlassen und kann dafür Sorge tragen, dass nichts anbrennt.
- 6 Bereiten Sie sich mehr als eine Hitzezone**






Zwei oder drei Bereiche mit unterschiedlicher Hitze (direkte und indirekte Hitze; Zwei-Zonen-Clut) bedeuten auch, dass Sie zwei oder drei unterschiedliche Produkte auf einmal zubereiten können. So brauchen Sie und Ihre Gäste nicht unnötig lange auf vielseitige Leckereien vom Grill zu warten.
- 7 So oft wie möglich – Deckel zu!**






Da der Deckel beim Weber Grill dafür sorgt, dass das Grillgut von beiden Seiten gart, sollten Sie den Deckel so oft es geht schließen.
- 8 Grill nicht überladen**

Ungefähr ein Drittel der Grillfläche freilassen, dann tut man sich beim Grillen tatsächlich viel leichter, die Zutaten auf dem Rost hin und her zu manövrieren. Wenn zuviel darauf liegt, muss unter Umständen auch schon ‚Angegrilltes‘ wieder herunter vom Rost, um es später fertig zu garen.
- 9 Gutes Fleisch richtig gegrillt**

Um hochwertiges Fleisch auch richtig genießen zu können, nehmen Sie es ca. 15–30 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank – zimmerwarm gart Fleisch schneller und verliert dabei auch weniger Fleischsaft. Und nach dem Grillen gilt: Fleisch immer 3–5 Minuten zugedeckt ruhen lassen. In dieser Zeit kann sich der Saft wieder im gesamten Fleischstück gleichmäßig verteilen.
- 10 Grillrost mit Bürste reinigen**

Es ist viel einfacher und geht schneller, einen warmen Grillrost sauberzumachen. Deswegen sollten Sie entweder unmittelbar vor dem Grillen, schon beim Vorheizen, oder gleich unmittelbar nach dem Grillen den Grillrost mit einer Grillbürste reinigen.

GRILL BASICS		GRILL BASICS (FORTSETZUNG)		WURST UND BURGER		RIND UND LAMM		SCHWEIN		GEFLÜGEL	
	Grill- technik 6										
Grillwissen einmal anders 8											
Grillhelfer und Messer 18	Marinaden 36						Hackfleisch 64	Prosciutto 104			
Küchen- praxis 20	Würzbutter und Saucen 38					Steaks 70		Lende und Koteletts 106		Hähnchen 136	
Vorrats- haltung 32	Dressings 40					Lamm 92		Filet 118		Ente 168	
Würz- mischungen 34	Garzeit- tabellen 42					Braten 98		Schinken und Rippen 128		Truthahn und Pute 170	

	SEAFOOD				
					
					ZUM NACHSCHLAGEN
	SEAFOOD (FORTSETZUNG)				
	Makrele und Barsch 202				Wartung des Grills 290
Heilbutt 182	Garnelen 206				Sicherheit 291
Lachs 186	Kalmar 214	EIER			Register 292
Schwertfisch 194	Muscheln 216		GEMÜSE		Bezugsquellen 303
Thunfisch 196	Hummer 226	Eier 228			Impressum 304
			Gemüse 242	DESSERTS	
					
				Desserts 270	

Inhalt

// Küchenpraxis

// FRISCHE CHILISCHOTEN FEIN WÜRFELN



1



2



3



4



5



6

[1] Mit einem Schälmesser den Stielansatz abschneiden und [2] die Chilischote längs halbieren. [3] Die schärfsten Teile der Chilischote sind die weißen Trennwände und die Samen. Man entfernt sie (nach Belieben), indem man die Chilihälften noch einmal teilt, [4] mit dem Messer unter die Trennwände fährt und diese ausschneidet. Die Messerbewegung weist immer vom Körper weg. [5] Die Chilischote in schmale Streifen schneiden, [6] in einer Reihe anordnen und quer in feine Würfel schneiden. Bei empfindlicher Haut empfiehlt sich das Tragen von Gummihandschuhen.

// TOMATEN FEIN WÜRFELN



1



2



3

[1] Eine Tomate längs vierteln. Mit einem Schälmesser unter der weichen Kernmasse entlangfahren und die Kerne entfernen. Die Schneidebewegung sollte immer vom Körper wegführen. [2] Die Tomatenviertel mit der Hautseite nach unten auf ein Schneidbrett legen und in dünne Streifen schneiden. [3] Die Streifen nebeneinander ausrichten und quer in feine Würfel schneiden, den Stielansatz nicht verwenden.



// PAPRIKASCHOTE ZU EINEM STREIFEN AUFSCHNEIDEN



1



2



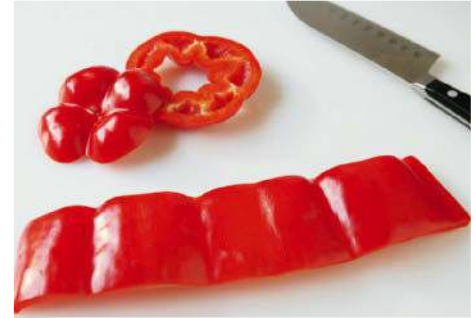
3



4



5



6

Ziel ist es, gleichmäßige Paprikastücke zu erhalten, die man flach auf den Grill legen kann. [1] Zunächst schneidet man beide Enden der Paprikaschote wie einen Deckel ab, [2] durchtrennt die Schote auf einer Seite und beginnt mit dem Messer, [3] die Trennwände und Kerne zu entfernen. [4] Mehr und mehr kann man sie mit der offenen Innenseite nach oben zu einem Streifen ausrollen und [5] dabei auch die weißen Teile am Fruchtfleisch sorgfältig herauschneiden. [6] Die Paprikaschote kann nun flach auf den Grillrost gelegt werden, und die so vergrößerte Oberfläche kann Gewürze und Raucharomen besser aufnehmen.

// INGWER VORBEREITEN UND REIBEN



1



2



3

[1] Frischer Ingwer hat eine feste Haut, die sich leicht mit einem Teelöffel abkratzen lässt. [2] Mit einem Löffel verliert man dabei weniger vom gelben Fruchtfleisch als mit einem Gemüseschäler oder einem Messer. [3] Den Ingwer auf einer feinen scharfen Küchenreibe reiben – eine hochwertige Reibe ist übrigens auch ideal zum Reiben von Knoblauchzehen, Zitruschalen und Hartkäse.

// Küchenpraxis

// DEN GARGRAD VON STEAKS PRÜFEN



Steaks werden beim Grillen fester. Eine Möglichkeit, ihren Gargrad festzustellen, ist, mit der Fingerspitze auf die Oberfläche des Steaks zu drücken. Wenn das Fleisch nicht mehr weich, aber auch noch nicht fest ist, hat es den Gargrad *medium rare*, also rosa/rot. Weiter unten finden Sie weitere Tipps zur Fingerdruck-Methode. Exaktere Ergebnisse liefert ein Fleischthermometer. Wenn man den Messfühler genau in die Mitte des Steaks sticht, kann man den Gargrad sehr genau ablesen (siehe auch Grill-Kompass Seite 42). Die einfachste Methode ist der Farbttest. Man macht einen kleinen Schnitt in die Unterseite des Steaks und prüft die Farbe im Inneren. Hat das Steak genau die gewünschte Farbe, drehen Sie es um und drücken mit dem Finger darauf. Jetzt wissen Sie, wie sich der Gargrad anfühlt und müssen beim nächsten Mal nicht mehr ins Fleisch schneiden.

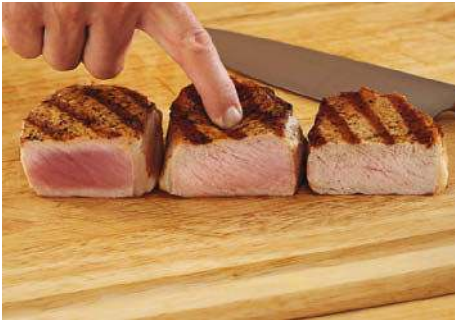
// DIE FINGERDRUCK-METHODE



Die meisten rohen Steaks sind so weich wie der Daumenballen einer entspannten Hand. Hält man Daumen und Zeigefingerspitze zusammen und drückt dann auf den Daumenballen, spürt man denselben Widerstand wie bei einem blutig (*rare*) gegrillten Steak. Hält man Daumen, Zeige- und Mittelfinger zusammen, entspricht der Widerstand des Daumenballens dem eines rosa bis rot (*medium rare*) gebratenen Steaks.



// DEN RICHTIGEN GARGRAD BELIEBTER GRILLSPEISEN PRÜFEN



Schweinesteaks. Das Stück links zeigt im Kern noch rohes Fleisch und sollte so nicht verzehrt werden. Das Stück ganz rechts wiederum sieht bereits trocken und grau aus und wurde offensichtlich zu lange gegart. Das Stück in der Mitte mit rosafarbenem Kern ist perfekt gegart (Kerntemperatur 65 °C) und gibt auf Fingerdruck leicht nach.



Hähnchen. Das Fleisch in der Nähe des Knochens gart gewöhnlich am langsamsten. Wenn beim Einstechen am Knochen klarer Fleischsaft austritt und das Fleisch nicht mehr rosa ist, ist das Hähnchenfleisch gar.



Ribs. Das Fleisch sollte so zart sein, dass es reißt, wenn man die Ribs zwischen den Knochen auseinanderbiegt.



Fischfilet. Fisch sollte auf keinen Fall zu lange gegart werden. Er muss vom Grill, bevor sein Fleisch blättrig auseinanderfällt. Da es bei Fisch schwierig ist, die Kerntemperatur zu messen, die idealerweise zwischen 52 und 54 °C liegt, muss der Gargrad anhand der Farbe des Fleisches geprüft werden. Es darf im Kern nicht mehr durchsichtig oder glasig sein.



Garnelen. Beim Garen wird das Fleisch von Garnelen fester und verliert sein glasiges Aussehen. Die Garnele links ist noch leicht glasig und zum Verzehr etwas zu roh. Die Garnele rechts war etwas zu lange auf dem Grill, das Fleisch hat sich zusammengezogen und ist trocken. Die Garnele in der Mitte ist genau richtig.



Jakobsmuscheln. Nach dem Grillen sollte der glasige Schimmer fast vollständig verschwunden sein, wie beim Muschelfilet in der Mitte. Das Filet links ist ein wenig zu roh, das Filet rechts etwas zu lange gegart.

Getrocknete Kräuter der Provence – eine Mischung aus Basilikum, Fenchelsamen, Lavendel, Majoran, Rosmarin, Salbei, Bohnenkraut und Thymian – gibt es glücklicherweise in jedem Supermarkt zu kaufen, denn sie zaubern im Nu eine raffinierte Note an die in Folie gegrillten Schalotten, die wunderbar zu Steaks schmecken.

// Liebhaber der südfranzösischen Küche sollten sich ebenso für das Rezept rechts Zeit nehmen, in dem klein gewürfeltes Gemüse mit frischem Knoblauch, Rosmarin und Kräutern der Provence auf dem Grill gegart wird – es passt einfach wunderbar zu Steaks.

// Provenzalische Strip-Steaks

MIT KAREMELLISIERTEN SCHALOTTEN



FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN.

GRILLZEIT: 28 BIS 35 MIN.

1 EL Kräuter der Provence
naturreines grobes Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
4 Rindersteaks aus dem hohen Roastbeef,
je 300–350 g schwer und 2,5 cm dick,
überschüssiges Fett entfernt
Olivenöl

// FÜR DIE SCHALOTTEN

250 g Schalotten, in 0,5 cm dünne Ringe
geschnitten
4 kleine Zucchini, längs halbiert
1 EL fein gehackte frische glatte
Petersilienblätter
¼ TL Sherry-Essig

1. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten.

2. In einer kleinen Schüssel Kräuter der Provence mit 2 TL Salz und ½ TL Pfeffer vermischen. Die Steaks auf beiden Seiten dünn mit Öl bestreichen und gleichmäßig mit der Kräutermischung würzen. Vor dem Grillen das Fleisch 15–30 Min. Zimmertemperatur annehmen lassen.

3. Die Schalotten in einer Schüssel mit 2 EL Öl vermischen. Nebeneinander auf einer Hälfte eines 30 x 60 cm großen Stücks Alufolie verteilen, die freie Folienseite darüberschlagen und die Ränder rundherum fest verschließen. Die Zucchini auf beiden Seiten mit Öl bestreichen.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Schalotten im Folienpaket über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 12–15 Min. grillen, bis sie weich sind, das Paket dabei ein- bis zweimal wenden. Mit einer Grillzange vorsichtig öffnen und weitere 10–12 Min. grillen, bis die Schalotten goldbraun sind, dabei ein- bis zweimal auf der Folie wenden. In den letzten 4–6 Min. die Zucchini über **direkter mittlerer Hitze** knackig-zart grillen, dabei einmal wenden. Das Gemüse vom Grill nehmen und beiseitestellen. Die Temperatur auf starke Hitze (230–290 °C) erhöhen.

5. Die Steaks über **direkter starker Hitze** bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Gargrad grillen, 6–8 Min. für rosa/rot bzw. *medium rare*, dabei ein- bis zweimal wenden. Bei Flammenbildung das Fleisch vorübergehend über indirekte Hitze legen. Steaks vom Grill nehmen und 3–5 Min. ruhen lassen.

6. Schalotten in die kleine Schüssel geben, Petersilie und Essig hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Gut vermischen. Zucchini schräg in mundgerechte Stücke schneiden. Schalotten und Zucchini warm mit den Steaks servieren.



// Strip-Steaks mit provenzalischem Sommergemüse

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN.

GRILLZEIT: 18 BIS 23 MIN.

ZUBEHÖR: GROSSE EINWEG-ALUSCHALE

4 Rindersteaks aus dem hohen Roastbeef, je 300-350 g schwer und 2,5 cm dick, überschüssiges Fett entfernt
Olivenöl
naturreines grobes Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

// FÜR DAS GEMÜSE

200 g Zucchini, in 1 cm große Würfel geschnitten
150 g Aubergine, in 1 cm große Würfel geschnitten
1 rote Paprikaschote, in 1 cm große Würfel geschnitten
125 g Schalotten, in 0,5 cm dünne Ringe geschnitten
4 EL fein gehackte sonnengetrocknete Tomaten in Öl
2 EL Öl aus dem Glas der sonnengetrockneten Tomaten
1 EL zerdrückte Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl
2 TL fein gehackte frische Rosmarinblätter
1 TL Kräuter der Provence

1. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten.

2. Die Steaks auf beiden Seiten dünn mit Öl bestreichen und gleichmäßig mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Grillen das Fleisch 15-30 Min. Zimmertemperatur annehmen lassen.

3. Die Zutaten für das Gemüse in der großen Einweg-Aluschale gut vermischen.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Das Gemüse in der Aluschale über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 12-15 Min. grillen, bis es weich ist,

dabei gelegentlich umrühren. Die Aluschale mit isolierten Grillhandschuhen vom Rost nehmen. Die Temperatur auf starke Hitze erhöhen (230-290 °C).

5. Die Steaks über **direkter starker Hitze** bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Gargrad grillen, 6-8 Min. für rosa/rot bzw. *medium rare*, dabei ein- bis zweimal wenden. Bei Flammenbildung das Fleisch vorübergehend über indirekte Hitze legen. Die Steaks vom Grill nehmen und 3-5 Min. ruhen lassen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit den Steaks auf Teller anrichten und warm servieren.



Die gerösteten Panini mit Hähnchen lassen sich bereits eine Stunde vor dem Servieren gut vorbereiten. Anschließend müssen sie nur noch unter einem Gewicht – im Rezept unten ein Backblech, das mit einer gusseisernen Pfanne oder mit Ziegelsteinen beschwert wird – über niedriger Hitze gegrillt werden. Das geröstete Brot mit seinem durch das Gewicht kompakt gewordenen Belag verspricht ein besonderes Geschmackserlebnis. // Gleichmaßen köstlich sind die gegrillten Hähnchenfilets rechts in einer cremigen Pasta, mit karamellisierten Kirschtomaten, frischen Spinatblättern und gerösteten frischen Brotbröseln. Sie können aber auch fertige Semmelbrösel verwenden – einfach in der Pfanne mit etwas fein geriebener Zitronenschale knusprig rösten.

// Hähnchen-Panini

MIT TOMATE UND RUCOLA

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN.

GRILLZEIT: 10 BIS 13 MIN.

ZUBEHÖR: BACKBLECH, GUSSEISERNE PFANNE ODER ZWEI IN ALUFOLIE EINGEWICKELTE ZIEGELSTEINE

2 Hähnchenbrustfilets, je etwa 175 g
Olivenöl

½ TL naturreines grobes Meersalz

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

125 g Frischkäse mit Knoblauch und Kräutern

1 Handvoll zarte Rucolablätter, gewaschen und trockengeschleudert

2 Eiertomaten, in 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten

8 Scheiben Weizenvollkornbrot (etwa 450 g), je 1 cm dick

1. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten.

2. Die an der Unterseite der Brustfilets hängenden Innenfilets entfernen und anderweitig verwenden. Brustfilets längs halbieren und die Fleischstreifen einzeln mit der glatten Seite nach unten zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie auf etwa 6 mm flachklopfen. Auf beiden Seiten mit Öl bestreichen, salzen und pfeffern.

3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Hähnchenfleisch über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 4–5 Min. grillen, bis es sich auf Druck fest anfühlt und auch im Kern nicht mehr glasig ist, dabei einmal wenden. Vom Grill nehmen und ruhen lassen.

4. Die Grilltemperatur auf niedrige Hitze (120–175 °C) absenken.

5. Die Brotscheiben mit Frischkäse bestreichen. Auf vier Scheiben jeweils etwas Rucola, 3 Tomatenscheiben und 1 Hähnchenstreifen geben. Mit den übrigen Scheiben (Frischkäsesseite nach unten) bedecken und fest andrücken, anschließend die Panini auf beiden Seiten dünn mit Öl bestreichen.

6. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Panini nebeneinander über **direkte niedrige Hitze** legen. Mit dem Backblech und mit der gusseisernen Pfanne oder den Ziegelsteinen darin beschweren und 6 bis 8 Min. grillen, dabei einmal wenden und erneut beschweren, bis sie goldbraun geröstet sind. Vom Grill nehmen und sofort servieren.



FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN.

GRILLZEIT: 10 BIS 15 MIN.

ZUBEHÖR: GELOCHTE GRILLPFANNE

2 Scheiben Weizenvollkornbrot,
je etwa 1,5 cm dick, grob zerpfückt
Olivenöl

1 EL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
naturreines grobes Meersalz

50 g dunkler Vollrohrzucker
4 EL trockener Sherry
300 g Datteltomaten

4 Hähnchenbrustfilets, je etwa 175 g
½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

250 g Linguine, Fettuccine oder
Spaghetti

175 g zarte junge Spinatblätter
125 g Frischkäse mit Knoblauch und
Kräutern

1. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten und die Grillpfanne vorheizen.

2. Das Brot in der Küchenmaschine zu groben Bröseln verarbeiten. Die Brösel in einer kleinen Pfanne mit 1 EL Öl vermischen und auf mittlerer bis hoher Stufe in 3–4 Min. unter häufigem Rühren goldbraun und knusprig rösten. Vom Herd nehmen, Zitronenschale und ¼ TL Salz unterrühren. Beiseitestellen.

3. Zucker und Sherry in einer kleinen Schüssel verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Tomaten in eine mittelgroße Schüssel geben und mit 2 EL der Sherry-Mischung behutsam vermischen. Die rest-



// Cremige Hähnchennudeln

MIT KAMELLISIERTEN TOMATEN

liche Sherry-Mischung als Glasur für die Hähnchenbrustfilets beiseitestellen.

4. Die Tomaten mit einem Schaumlöffel aus der Schüssel heben und in einer Lage in der heißen Grillpfanne verteilen. Über **direkter mittlerer Hitze** bei geöffnetem Deckel 2–3 Min. grillen, bis die Tomaten weich und leicht karamellisiert sind, dabei häufig in der Pfanne hin und her schieben. Mit einem Grillwender die Tomaten zurück in die mittelgroße Schüssel mit der übrigen Sherry-Mischung geben. Mit ¼ TL Salz würzen und behutsam durchrühren. Die Grillpfanne mit isolierten Grillhandschuhen vom Rost nehmen.

5. Die Hähnchenfilets auf beiden Seiten mit Öl bestreichen und gleichmäßig mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Hähnchenbrustfilets mit der glatten Seite nach unten über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 8–12 Min.

grillen, bis sich das Fleisch auf Druck fest anfühlt und auch im Kern nicht mehr glasig ist, dabei ein- bis zweimal wenden und mehrmals mit der beiseitegestellten Sherry-Mischung bestreichen. Vom Grill nehmen und 3–5 Min. ruhen lassen. Hähnchenfilets in 1 cm große Würfel schneiden.

7. In der Zwischenzeit die Nudeln in einem großen Topf mit sprudelnd kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Etwa 1 Min. bevor sie fertig sind, Spinat in den Topf zu den Nudeln geben und die Blätter unter Rühren zusammenfallen lassen. Nudeln und Spinat abgießen, dabei 250 ml vom Kochwasser auffangen, anschließend zurück in den Topf geben und sofort Tomaten, Hähnchenwürfel und Frischkäse untermischen. Bei Bedarf die Nudeln mit etwas oder dem gesamten Kochwasser auflockern.

8. Pasta gleichmäßig auf Teller verteilen, mit den knusprigen Bröseln bestreuen und sofort servieren.



Obwohl Lachs besonders gut zur Fenchel-Oliven-Paste auf dieser Seite und zu der seidig-cremigen Zitrusauce des Rezepts auf der rechten Seite passt, kann man ihn in beiden Fällen auch durch anderen Fisch ersetzen – beispielsweise Schwertfisch, Thunfisch oder Zackenbarsch. Aufgrund ihres festen Fleisches sind diese Fische einfacher zu grillen als zarter Heilbutt, Makrele oder Seebarsch. Zarte Filets sind trotzdem eine Option, wenn Sie gern Fisch grillen.



// Lachsfilets mit Fenchel-Oliven-Paste

FÜR 6 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN.

GRILLZEIT: 8 BIS 12 MIN.

// FÜR DIE PASTE

500 g Fenchelknollen, mit Fenchelgrün
(nach Belieben)
20 grüne, mit Knoblauch gefüllte Oliven
fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
2 EL frisch gepresster Orangensaft
2 TL grob gehackte frische Estragon-
blätter
Olivenöl
naturreines grobes Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

6 Lachsfilets mit Haut, je etwa 200 g
schwer und 3 cm dick, Gräten entfernt

1. Von den Fenchelknollen die trockenen Stiele abschneiden, nach Belieben das fedrige Fenchelgrün zum Garnieren beiseitelegen. Die Knolle halbieren, harten Strunk und Wurzelansatz keilförmig heraus schneiden und wegwerfen. Fenchel klein schneiden und in einem mittelgroßen Topf 3 Min. in kochendem Salzwasser blanchieren. In ein Sieb abgießen und unter fließendem kaltem Wasser abschrecken, um den Garprozess zu unterbrechen.

2. Fenchel mit Oliven, Orangenschale und -saft, Estragon und 3 EL Öl mit dem Stabmixer zu einer stückigen Paste verarbeiten, an der Schüsselwand haftende Reste ab und zu mit dem Teigschaber nach unten streichen und in die Mischung einarbeiten. Paste mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Den Grill für direkte starke Hitze (230–290 °C) vorbereiten.

4. Die Lachsfilets auf beiden Seiten großzügig mit Öl bestreichen und gleichmäßig mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Filets mit der Hautseite nach oben über **direkter starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. grillen, bis sie sich mit einer Grillzange vom Rost lösen lassen, ohne haften zu bleiben. Filets wenden und bis zum gewünschten Gargrad weitergrillen, 2–4 Min. für *medium rare* (halb durchgebraten). Einen Grillwender zwischen Haut und Fleisch schieben und den Lachs von der Haut auf Teller heben. Warm mit der Paste und nach Belieben mit fein gehacktem Fenchelgrün bestreut servieren.



// Lachsspieße mit cremiger Zitrussauce

FÜR 4 BIS 6 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN.

GRILLZEIT: 3 BIS 6 MIN.

ZUBEHÖR: 12 METALL- ODER HOLZSPIESSE (HOLZSPIESSE MIND. 30 MIN. GEWÄSSERT)

// FÜR DIE SAUCE

1 mittelgroße Bio-Orange

1 TL Speisestärke

125 ml Muschelfond (ersatzweise Fischfond)

4 Eigelb (Größe L)

2 EL fein gehackte frische Estragonblätter

1 EL Butter

fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

2 EL frisch gepresster Zitronensaft

naturreines grobes Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Lachsfilet ohne Haut, etwa 1 kg,

Gräten entfernt

Olivöl



1. Schale der Orange fein abreiben und beiseitestellen. Die Orange auspressen, 125 ml Saft abmessen und in einen mittelgroßen schweren Topf gießen. Speisestärke hinzufügen und mit einem Schneebesen glatt rühren. Muschelfond und Eigelb unterschlagen. Die Sauce auf mittlerer Stufe unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie nach etwa 4 Min. dickflüssig wird und sanft köchelt. Den Topf vom Herd nehmen. Estragon, Butter, Orangen- und Zitronenschale und den Zitronensaft zur Sauce geben und rühren, bis die Butter vollständig geschmolzen ist. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und im verschlossenen Topf warm halten. Gelegentlich erneut aufschlagen.

2. Den Grill für direkte starke Hitze (230-290 °C) vorbereiten.

3. Lachsfilet in 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf Spieße ziehen. Rundherum großzügig mit Öl bestreichen und gleichmäßig mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Lachsspieße über **direkter starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 2-4 Min. grillen, bis sie sich ohne haften zu bleiben mit einer Grillzange vom Rost lösen lassen. Wenden und bis zum gewünschten Gargrad weitergrillen, 1-2 Min. für *medium* (nicht ganz durchgebraten). Die Sauce auf kleiner Stufe nochmals kurz erhitzen und aufschlagen. Lachsspieße auf Tellern anrichten, Sauce darüberlöffeln und warm servieren. Dazu passt gegrillter grüner Spargel.





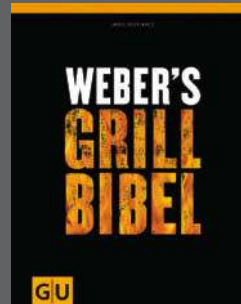
Der Autor

Jamie Purviance ist Absolvent der „Stanford University“ und des „Culinary Institute of America“ – er gilt als Amerikas begnadetster Grill-Experte. Als Food-Autor schreibt er regelmäßig für namhafte amerikanische Zeitschriften und verfasste bereits zahlreiche Grillbücher.

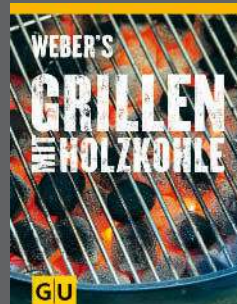
In Deutschland ist Jamie Purviance vor allem durch den großen Erfolg der **Weber's Grillbible** bekannt; in Amerika und Deutschland ist der Titel monatelang auf den Bestsellerlisten.

In Kooperation mit dem weltweit führenden Grillhersteller Weber sind in Deutschland von Jamie Purviance bereits sieben erfolgreiche Grillbücher erschienen: **Weber's Grillbible**, **Weber's Grillen mit Holzkohle**, **Weber's Räuchern**, **Weber's Chicken**, **Weber's Steak**, **Weber's Veggie**, **Weber's Seafood**. Jeder Titel zeugt von seinem umfassenden Know-how, seiner enormen Ideenvielfalt und unterstreicht seine Autorität im Bereich Grillen und Räuchern.

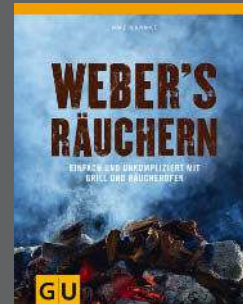
Besser haben Sie noch nicht gegrillt!



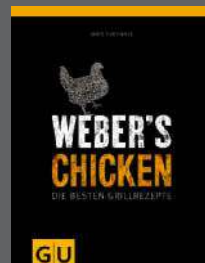
ISBN 978-3-8338-1863-9
320 Seiten



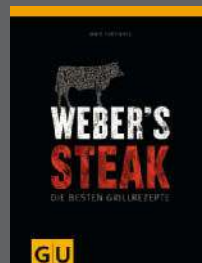
ISBN 978-3-8338-1581-2
240 Seiten



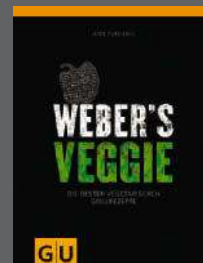
ISBN 978-3-8338-2623-8
168 Seiten



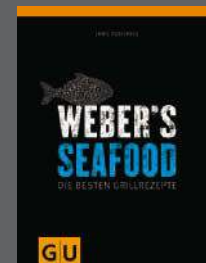
ISBN 978-3-8338-2284-1
144 Seiten



ISBN 978-3-8338-2285-8
144 Seiten



ISBN 978-3-8338-2622-1
144 Seiten



ISBN 978-3-8338-2624-5
144 Seiten

WEBER'S GRILLEN

Rezepte für jeden Tag



- // 200 neue Rezepte für unkompliziertes Grillen vom US-Grill-Experten Jamie Purviance – für Gas-, Holzkohle- und Elektrogrills
- // Kulinarischer Hochgenuss vom Grill: Burger, Wurst, Rind-, Lamm- und Schweinefleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse und Früchte
- // Zubereitungszeit der Rezepte zwischen 15 und 30 Minuten
- // Wichtige Grund- und Vorbereitungstechniken zum Grillen in farbigen Schritt-für-Schritt-Abbildungen
- // Grill-Know-how vom Experten und ausführliche Garzeitentabellen
- // Viele Extra-Rezepte für Saucen, Marinaden und Gewürzmischungen



WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-2637-5



9 783833 826375



€ 19,99 [D]
€ 20,60 [A]

www.gu.de

GU