

DER
FEINSCHMECKER
BOOKAZINE NR. 24

DER FEINSCHMECKER Bookazine Nr. 24 · Deutschland € 9,95 · Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90



GRILLEN FÜR GENIESSER

Best of:
Fleisch, Wurst
Senf, Saucen,
Accessoires

Partygetränke:
Weine, Bowlen,
Cocktails

Elektro,
Gas, Holzkohle,
Hightech:
Der große
Grilltest

80

Rezepte für den Rost



Karlheinz Hauser vom Restaurant „Seven Seas“ auf dem Hamburger Süllberg grillt im Sommer auf der Terrasse (l.). In München erfreuen sich die Gäste des „Brenner Operngrills“ am großen Buchenholzgrill (o.)

GLUT A LA CARTE

Wir wissen nicht, ob subversive Elemente die Niedertemperaturfront zu unterwandern suchen oder ob ein neues Wettrennen an der Küchen-Hardware-Front dahintersteckt. Wir registrieren jedenfalls mit größtem Genuss die Freude der Spitzenköche an der Glut: Karlheinz Hauser, „Seven Seas“-Chef auf

dem illustren Hamburger Haushügel Süllberg, zählt im Sommer auf seiner Terrasse die neue Grillstation zum unverzichtbaren Inventar. „Grillen ist beliebt bei den Gästen, zeitgemäß, das wollen die Leute.“ Er lässt auf der Terrasse auf großen Gasgrillstationen exzellentes Fleisch rösten, wie Ibérico Segreto oder Bio-Ochsenfleisch.

TV-Koch Christian Rach hat für sein Steaklokal „Rach & Ritchy“ in der Hansestadt einen amerikanischen Spezialgrill angeschafft, der dem Fleisch mit bis zu 800 Grad einheizt. Selbst vor der stilvollen Kulisse des „Schlosshotels Lerbach“ in Bergisch Gladbach finden landlustvolle Barbecues statt.

In Münchens „Brenner Operngrill“ scharft sich die schicke Gästeschar um den riesigen Buchenholzgrill. Sascha Ludwig vom Berliner „Filetstück“ grillt in genußvoller Freestyle-Manier sogar marinierten Glühweinhirsch mit Roter Bete. Verrückt? Vielleicht. Und dennoch geradezu bieder im Vergleich zu manchen Gourmet-Grillmeistern jenseits der Grenze.

In Österreich schrecken Spitzenköche auch vor kulinarischen Institutionen nicht zurück und grillen selbst eine Martinsgans. Die „Weber Grill Akademie“ mit prominenten Herdkünstlern wie Toni Mörwald findet wegen großer Nachfrage sogar im Winter statt.

In London hat Heston Blumenthal in seinem neuen Restaurant „Dinner“ den Schweizer Uhrmacher Ebel ein riesiges Präzisionsräderwerk für einen archaischen Flaschenzug-Grill konstruieren lassen, auf dem er geschmack- wie effektiv Ananas für ein Dessert röstet.

Auch die findigen Karnivoren von „Otto Gourmet“ haben den Trend erkannt und bieten in einer fast unüberschaubaren Auswahl in ihrem Sortiment alles von der Bison-Bratwurst bis zum Ibérico-Spanferkel an. Und wir müssen weder Kohlevorräte bunkern noch Gasflaschen horten – wir lassen mal grillen! GH/DK

Achtung, scharf!

Getrocknete und geräucherte Jalapeños sind die Basis für diesen scharfen, kupferfarbenen *dry rub* von einer kleinen Manufaktur in Illinois. Mit der Gewürzmischung wird Fleisch vor dem Grillen eingerieben oder eine Marinade mit Olivenöl, Orangen- oder Limettensaft angerührt.

Der Mix aus braunem Zucker, Meersalz, Knoblauch, geräucherter Paprika, Kreuzkümmel und Cayenne wirkt schon in niedriger Dosierung auf der Zunge – kein Wunder, dass dieses „Chipotle B-B-Q“ keinerlei Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe braucht.

Preis: € 10,95 (113 g),
www.american-heritage.de,
 Tel. 0821-439 72 87



FOTOS: M. BERNHARDI, J. C. BRETTSCHEIDER, G. WRAGE