



oscar's

MAGAZIN

HOTEL & GASTRONOMIE

Das Fachmagazin für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Karriere & Business

Restaurant Tipps

Hanner / Steirereck / Allegro
THE Restaurant / Kloster UND

Grenzenlos

MOEL-8 und die Folgen

Karrierecheck

Arbeiten auf Sylt



Abgabe: November/Dezember 2011, Jahrgang
14/2011, 112 Seiten, 10,90 €



Tipps für die *Fire & Ice* Grill- & Eissaison

Grillen wie der Weltmeister

Grillweltmeister Adi Matzek verrät Oscar's seine Grill-Geheimnisse und gibt Tipps für den Profi am Rost. Der niederösterreichische Fleischermeister holte sich bereits zweimal den Weltmeistertitel in den Kategorien Fisch und Rind.



Grillweltmeister Adi Matzek mit dem 1. Preis für den „Oscarhahn“.

DER RICHTIGE GRILL

Es gibt so viele Geräte am Markt, dass der richtige Grill schwer zu definieren ist. Faktum ist, dass ein Grillgerät, welches mit einem Deckel als Reflexionsschild ausgestattet ist, für alle Fälle (Grillprodukte) das flexibelste Gerät darstellt. Also, ein Grill mit Deckel. Der richtige Grill ist jenes Gerät, das zu den Bedürfnissen des Besitzers passt. Ist man eher der eilige Typ, der sehr oft spontan Grillen möchte, ist sicher ein gasbetriebenes Grillgerät die bessere Wahl. Ist man eher der Typ, für den eine Stunde Wartezeit planbar ist und durchaus diese Zeit bereits als angenehme Zeit erlebt wird, wenn sich im Garten der Duft der Holzkohle ausbreitet, so ist ein Holzkohlegrill die bessere Wahl. Es ist nicht ratsam, aus einem anderen Grund (Holzkohle schmeckt besser etc.) ein Gerät zu erwerben, das nicht zu einem passt. Man wird auf Dauer nicht glücklich mit dieser von außen beeinflussten Entscheidung.

INDIREKT GRILLEN

Das Direkte Grillen über der Energiequelle ist die klassische Variante für kleinere Teilstücke unter 20 Minuten Garzeit. Das Indirekte Grillen, wobei das Produkt seitlich von der Energiequelle gelegt wird und meist mittels eines Deckels Bedingungen wie in einem Backrohr erzeugt werden, ist die moderne Form des Grillens und bekommt eine immer größer werdende Grillgemeinschaft.

ster

GEWÜRZE

Das Würzen ist ein sehr spezielles Thema, bei dem der einzelne Grillmeister seine eigenen Vorlieben auspielen darf. Wer auf den Eigengeschmack eines Produktes abstellt, der findet mit Salz und Pfeffer aus der Mühle sein Auslangen; Aufgebraucht kann dies kurz vor dem Grillen werden. Wer es mit etwas mehr Volumen möchte, kann zu Salz und Pfeffer Gewürze nach persönlichem Geschmack begeben und so ein wichtigeres Geschmacksbild erzeugen. Wer die Würzung in den Vordergrund stellen möchte oder eine intensivere Würznote erreichen will, der gibt zu den Gewürzen noch Öl dazu und legt in die damit erzeugte Marinade die Fleischstücke je nach Intensität der Geschmacksgebung einige Tage ein. Hitzebeständiges Öl verwenden: Beim Grillen sollten nur Öle, die einer hohen Grilltemperatur standhalten verwendet werden. Dies sind beispielsweise Erdnussöl, Rapsöl und auch eingeschränkt Olivenöl, wo bezeichnet handelt es sich um eine Mischung aus raffiniertem und nativem Olivenöl. Dieses ist hitzebeständig bis ca. 210 °C und kann daher auch beim Grillen bei gemäßigten Temperaturen verwendet werden. Nicht geeignet ist Natives Olivenöl, Weizenkeim-, Meisler- oder Sonnenblumenöl.

RINDFLEISCH

Rindfleisch als Koch- und Jedelfleisch kann bereits nach 3 bis 4 Tage verarbeitbar werden. Rindfleisch zum Grillen, also vor allem eher magerere Edelsteile, gehören gerollt. Die Reifezeit kann je nach Reifeart sehr variieren, aber unter 14 Tage sollte es auf keinen Fall an den Konsumenten abgegeben werden. Reifungen von 20 bis 30 Tagen ab der Schlachtung stellen bereits ein tolles Fundament für ein toll und zart schmeckendes Rindfleisch vom Grill dar.

SCHWEINEFLEISCH

Erstklassiges Schweinefleisch ist kräftig rosa, der Speck weiß und kernig. Schweinefleisch kann ruhig drei bis vier Tage hoch sein. Bei mageren Teilen vom Schwein kann es auch eine Woche gerollt sein (Kamse und 5-Lungenbraten).



www.napoleongrills.de

Adi Matzek empfiehlt:

Doppel-Grillwellenmesser
merrybacher oster, Stadtmeister

