

Wintergrillen

Tipps vom Grillprofi Leo Gradl

Zutaten

Basisgewürz:

- 5 EL Natursalz – grob
- 1 TL frische Rosmarinnadeln – grob gehackt
- 1 TL frischer Thymian – ohne Stengel
- 1 TL frischer Salbei – grob gehackt
- 1/2 TL grüne Pfefferkörner
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 1/2 TL rosa Pfefferbeeren

Erdäpfelrösti mit Kürbis und Linsensprossen:

- 250 g Erdäpfel
- 250 g Hokkaidokürbis
- 1 große Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen – fein gehackt Kräutersalz und Muskatnuss zum Abschmecken
- Butterschmalz zum Braten
- 150 g Bergkäse – gerieben

Deko:

- 100 g Linsensprossen
- 100 g Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamessig

Rinderkotelett „Caveman Style“:

- 1 Rinderkotelett am Knochen – ca. 5 cm dick
- 500 g Gemüse aus Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Lauch, 1 Rosmarinzweig 4 Knoblauchzehen, Kräutersalz
- Für Variante 1: Fleur de Sel
- Für Variante 2: Kräuterunterlage aus Rosmarin- und Thymianzweigen, Meersalz, Olivenöl, 1/2 Limette

Moosbeernockerl mit Topfen:

- 2 Tassen Moosbeeren (Heidelbeeren) frisch oder tiefgekühlt
- 2 bis 4 EL Mehl
- 4 EL Topfen
- 1 Prise Salz
- Vanille
- Zitronenabrieb
- 1 EL Rohrzucker
- Butterschmalz zum Braten Butter und Rohrzucker zum Karamellisieren

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Rum zum Flambieren
Staubzucker zum Bestreuen
1 EL Zimt-Zucker zum Dekorieren

Zubereitung

Alle Zutaten grob mörsern. Dieses Basisgewürz lässt sich beliebig aufpeppen, die verschiedenen Fleischsorten – harmonisieren mit: Rind – Chili | Schweinebraten klassisch – Knoblauch, Majoran und Kümmel | Ribs – Smoked Paprika, Kreuzkümmel, Oregano, Chili, Piment und Zimt | Kalb – Kräuter der Provence und Limette | Huhn – Chili, Paprikapulver, Curry und Ingwer | Wild – Wacholderbeeren, Korianderkörner, Piment und Orangenzesten | Fisch – Zitronengras, Limette und Safran

Tipp: Ganz nach dem Motto „Es ist alles erlaubt was schmeckt“ werden große Fleischstücke zuerst mit Chiliöl, Currypaste, Senf oder Kokosmilch eingerieben. Dies gibt zusätzliche Geschmacksnuancen und das Gewürz haftet optimal am Fleisch. Beim indirekten Grillen mit Zucker im Gewürzsalz unbedingt auf niedrigere Temperaturen achten, da dieser sonst schnell verbrennt.

Sauerrahmdipp mit Jungzwiebel, Äpfel und Wacholder

Erdäpfel, Kürbis und Zwiebel mit einem gut schneidenden Hobel in Streifen schneiden und mit den restlichen Zutaten rasch vermengen. Die Röstmasse mit Butterschmalz in der gut vorgeheizten gusseisernen Feuerpfanne oder am Feuertisch auf beiden Seiten schön knusprig braten und mit Bergkäse bestreuen.

Tipp: Aus der Röstmasse soll kein Wasser ausrinnen, so bleibt das Ergebnis innen schön saftig und außen herrlich knusprig. Als Deko mit Pfiff passen dazu angeröstete Linsensprossen mit Olivenöl, Zwiebel und einem Schuß edlem Balsamessig. Dazu schmeckt ein Sauerrahmdipp mit Schnittlauch, Jungzwiebel, Äpfel und Wacholder.

Rinderkotelett „Caveman Style“

Den Fettrand vom Kotelett abschneiden und auf feine Würfel schneiden. Eine kräftige Glut aus Buchenholz (oder Holzkohle) in einer Feuerschale vorbereiten. Die Glut gleichmäßig verteilen und die weiße Asche auf der Oberfläche wegblasen. Das ungewürzte Kotelett auf die Glut legen und auf jeder Seite angrillen, bis dich ein perfektes Branding anlacht. Nun die Glut in der Mitte teilen, das Rinderkotelett in die Mitte stellen und am Rückenknochen stehend bis ca. 52°C Kerntemperatur grillen.

Variante 1: Das Kotelett aus der Hitze nehmen, Kohlereste abklopfen und ca. 10 Minuten rasten lassen. Die Hitze im Kern verteilt sich jetzt, die Fasern entspannen und beim Tranchieren rinnt kein Fleischsaft mehr aus. In der Zwischenzeit in einer Feuerpfanne das Rinderfett auslassen, die Grammeln herausnehmen und im ausgelassenen Fett Rosmarin, Zwiebel, Karotten, Sellerie und Knoblauchzehen anbraten. Zuletzt noch Lauchstreifen mit rösten und mit Kräutersalz abschmecken.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Das Kotelette tranchieren, auf dem warmen Röstgemüse anrichten und mit Salzflöcken und Grammeln bestreuen.

Variante 2: Das Kotelett zum Rasten mit Kräuterunterlage und Meersalz auf eine vorgeheizte Baumscheibe legen, oben ebenfalls mit Rosmarin und Meersalz bestreuen und das gute Stück so ca. 10 Minuten rasten lassen. Das Fleisch tranchieren und mit etwas Olivenöl, Limettensaft und Zesten vollenden! Bei dieser Variante schwitzt das Steak im Salz und durch das Abklopfen gehen auch Kohlereste leichter ab.

Moosbeernockerl mit Topfen:

Moosbeeren werden mit einer Gabel etwas zerdrückt und mit den anderen Zutaten zu einem Teig vermischt. Je nach Konsistenz der Beeren braucht man etwas mehr oder weniger Mehl. Darum bietet es sich an, ein Probenockerl zu braten. Sollte das Probenockerl nicht halten, einfach noch etwas Mehl dazu geben. Die Nockerl in der Feuerpfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten anbraten und zuletzt mit etwas frischer Butter und Rohrzucker karamellisieren und mit Rum flambieren.

Moosbeernockerl mit Staubzucker bestreuen. Dazu passt eine Kugel Vanilleeis mit einem Sträußchen frischer Minze.