

Reif für den Grill

Mit einer Prise Abwechslung wird aus der verkrusteten Tradition im Handumdrehen ein lustvolles Unterfangen – Grillieren ist keine Sperrzone für Kulinarik, geschmackliche Vielfalt und Experimente. Dank raffinierten Rezepten und den Empfehlungen von Biersommelier Marcel Alber kommt Stimmung auf den Rost

Was für ein Glück: ein Frühlingstag wie im Sommer, mit Temperaturen weit über 20 Grad und einer sanften Abendsonne, die mit ihren Strahlen den See und die Landschaft in ein mildes Licht taucht. Ideale Bedingungen also für unsere Grillparty am Wasser. Das feurige Unterfangen findet im Restaurant Fischer's Fritz in Zürich Wollishofen statt. Das stilvoll-unkomplizierte Lokal mit seinen vielen Sitzplätzen unter freiem Himmel befindet sich an einmaliger Lage: auf dem Campingplatz, direkt am Ufer des Zürichsees.

Chefkoch Maik Pfister hat den Grill bereits eingeheizt, als wir nach der Arbeit im «Fischer's Fritz» eintrudeln. Wir, das sind das Stil-Ressort der «NZZ am Sonntag» sowie einige nette Seelen- und andere Verwandte. Baby Léonard ist ebenfalls dabei, auch wenn ihm Schoppenflasche und Brei noch wesentlich lieber zu sein scheinen

als Pouletschenkel mit Honig-Zitronen-Glasur oder Riesenkrevetten an einer Vanille-Rum-Marinade. Auf dem Menu stehen weiter Beilagen wie vegane Auberginenröllchen oder frische Feigen mit Büffelmozzarella, eingewickelt in Rohschinken. Ein klassischer Hamburger darf natürlich genauso wenig fehlen wie feine, nicht nur klassische Grillwürste. Letztere stammen aus der Metzgerei Keller in Zürich Wiedikon, der zurzeit angesagtesten Metzgerei der Stadt (siehe dazu separaten Text).

Die Rezepte für die Gerichte sind vom Stil-Ressort in Zusammenarbeit mit Chefkoch Maik Pfister von «Fischer's Fritz» entwickelt worden. Zum Dessert wollten wir eigentlich in Alufolie gewickelte Pfirsiche (mit Butter bestrichen und mit braunem Zucker und Zimt bestreut) auf den Rost legen, haben uns dann aber für eine Tarte Tatin vom Grill entschieden, gebacken nach einem Rezept der Confitserie

Sprüngli. Ein wunderbares und sehr unkompliziertes Dessert, das unser Essen perfekt abrundet.

Klischee hin oder her - Grillieren ist Männersache. Und Männer trinken gerne Bier. Zur Grillade sowieso. Da gibt es nichts anderes. Aber eben nicht einfach ein x-beliebiges Gebräu, sondern eines, das bestens zu den Speisen passt. Marcel Alber, seines Zeichens diplomierter Biersommelier, hat eine Selektion getroffen, die selbst die Biermuffel unter uns zu überraschen und begeistern vermochte (siehe Kasten auf Seite 10). Doch die grösste Überraschung hat uns Maik Pfister beschert, in der Form eines frisch aus dem Zürichsee gezogenen Hechtes. Mit Olivenöl und Zitronensaft beträufelt und mit Fleur de Sel und Pfeffer gewürzt - und ab damit auf den Rost. Wer nun den Salat vermisst, darf sich gerne eine knackige Blattkomposition mit erfrischendem Zitronendressing dazudenken. *Christina Hubbeling*





Riesenkrevetten an Rum-Vanille-Marinade

Für die Marinade

- 1 EL Butter
- 1,5 dl Rum
- 1 EL Akazienhonig
- 1 Vanilleschote
- 3 cm Ingwer, geschält und gerieben
- Kardamompulver, nach Belieben
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 rote Chilischote, ohne Samen und in feine Streifen geschnitten
- 1 EL frischer Koriander, gehackt
- Salz und Pfeffer
- 8 Riesenkrevetten, ohne Darm

Zubereitung

Für die Marinade die Butter auf kleinem Feuer schmelzen lassen (sie sollte nicht braun werden). Rum und Honig dazugeben. Vanilleschote längs aufschlitzen, Mark herauskratzen, zur Butter geben. Sämtliche Gewürze begeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Garnelen in die Marinade legen und zugedeckt für 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Mindestens 20 Minuten vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen. In der Aluschale zirka 15 Minuten nicht zu heiss (am Rand des Grills) garen. Kurz vor dem Servieren die Krevetten kurz in die Mitte des Grills legen und dort auf hohem Feuer fertig rösten.

“ Ein Hamburger darf genauso wenig fehlen wie Bratwürste. ”

Bild oben: Grillparty im Restaurant Fischer's Fritz. Mit einem Glas Bier in der Hand, empfohlen vom Sommelier Marcel Alber, wird auf den Abend angestossen.
Bild Mitte: Riesenkrevetten vom Grill, an einer Rum-Vanille-Marinade.



Trinkempfehlungen von Biersommelier Marcel Alber

Riesencrevetten

«Twin Porter», Brasserie des Franches-Montagnes (Saignelégier, JU)
Abwandlung einer klassischen Bier-Food-Kombination (Austern und Stout): Die dunklen Aromen (Kaffee und Schokolade) bilden einen Kontrast zu den Crevetten und bieten den Rum- und Vanillearomen Platz.

Pouletschenkeli

«Bearded Farmer – Taylor», Westbrook (USA)
Das Bier: fruchtige Zitrusnoten, pfefferig, kein allzu schwerer Körper – das hebt die Aromen des Rezepts hervor, und die Kohlensäure hilft, die Zunge von süsslichen, schweren Aromen zu reinigen, was Lust auf mehr macht. Auch das «La Fraîcheur» (belgisches Witbier der Brasserie Trois Dames aus Sainte-Croix) wäre hier nicht verkehrt.

Auberginenrouladen

«Saison Dupont», Brasserie Dupont (Belgien)
Ein trockenes, würziges und leicht pfeffriges Bier mit Zitrusnoten, dessen erdige Würzigkeit und herber, trockener Abgang mit der Süsse der Mandelfüllung kontrastiert. Die Alternative wäre ein helles mit solider Malzaromatik.

Feigen mit Mozzarella

«Schneider Weisse Original», G.Schneider & Sohn (D)
Das Bier wird dem fruchtig-cremigen Rezept gerecht. Die Rauchnoten harmonisieren mit dem Rohschinken, der leicht säuerliche Abgang hält den süsslichen Früchten

entgegen, und die Kohlensäure hebt die Cremigkeit des Käses.

Hamburger

«Beast», Storm & Anchor (Kyburg, ZH)
Eine klassische Kombination. Dieses Double-IPA (Indian Pale Ale) verfügt über einen fruchtig-blumigen Hopfen, einen süssen Malzkörper und einen bitteren Abgang. Das Bittere des Hopfens durchschneidet die Fettigkeit des Plätzchens und balanciert gleichzeitig die Süsse des Malzes aus. Die röstigen Malzaromen unterstützen die Grillaromen des Burgers zusätzlich.

Würste

«Orval», Abtei Notre-Dame d'Orval (Belgien) oder «Punk IPA», Brew Dog (Schottland)
Das leichte Trappistenbier «Orval» erinnert an Kräuter, Zitrone und Gras und passt zu hellen und pikanten Würsten, das schottische IPA hervorragend zu gegrilltem Fleisch und gut gewürzten bis scharfen Würsten. Das fruchtige Hopfenaroma und das Bittere im Abgang helfen, die Würzig- und Fettigkeit der Grilladen einzubinden. Die Spritzigkeit der Kohlensäure macht die Geschmacksknospen der Zunge nach jedem Bissen wieder aufnahmefähig.

Tarte Tatin

«Breakfast Porter», Storm & Anchor (CH)
Dieses Porter ist bis oben gefüllt mit kaffeeartigen Aromen, ohne dass es dabei zu schwer und zu süss wäre.



Ganz links: Sechs verschiedene Biere, für jedes Gericht das passende.
Links: Aus dem Zürichsee: Der Hecht wird mit Olivenöl, Fleur de Sel und Pfeffer mariniert und mit frischen Kräutern und Zitronenscheiben gefüllt.
Rechts: Das Restaurant Fischer's Fritz liegt direkt am Ufer des Zürichsees, auf dem Campingplatz in Wollishofen.



Pouletschenkel mit Honig-Zitronen-Glasur

Zutaten für 4 Personen

Für die Glasur: 1 EL Olivenöl
 2 Knoblauchzehen, gepresst
 3 cm frischer Ingwer, geräffelt
 1 Bio-Zitrone, Schale und Saft
 4 EL Akazienhonig
 2 TL Maizena, in wenig lauwarmem Wasser aufgelöst
 8 Pouletschenkel
 Salz, Pfeffer
 Je 1 TL edelsüsse Paprika, Majoran, und Basilikum (in Pulverform)
 1 Prise Zimt

Zubereitung

Für die Glasur Öl in einem kleinen Kochtopf auf mittlere Stufe erhitzen, Knoblauch und Ingwer darin einige Minuten andünsten. Honig dazugeben, aufkochen. Zitronensaft und zum Schluss das Maizena-Wasser beifügen. Sanft köcheln lassen, bis die Sauce etwas eindickt.

Für die Pouletschenkel alle Gewürze, Salz und Pfeffer auf einen flachen Teller geben. Das Fleisch von allen Seiten darin wälzen und schön massieren. Pouletschenkel auf den Grill legen, zirka 10 Minuten von beiden Seiten grillieren. Mit der Grillzange vom Feuer nehmen, mit der Zitronenglasur bestreichen und nochmals für zirka 30 Minuten auf den Grill legen, nicht in der Grill-Mitte, damit das Fleisch nicht schwarz wird, sondern am Rand.



Auberginenrouladen

Zutaten für 4 Personen

2 Auberginen
 Zirka 2 EL weisses Mandelmus
 Salz, Pfeffer
 Frische gehackte Kräuter nach Belieben (Petersilie, Basilikum, Zitronenthymian)
 Aceto balsamico bianco
 Zahnstocher

Zubereitung

Auberginen waschen, Enden abschneiden und längs in feine Scheiben schneiden. Das Mandelmus in eine Schüssel geben, salzen, pfeffern, mit den Kräutern anreichern. Auberginenscheiben mit wenig Aceto beträufeln und mit dem Mus bestreichen. Dann zusammenrollen und mit Zahnstocher befestigen. Zirka 15 Minuten auf den Grill legen.



Frische Feigen mit Mozzarella di Bufala

Zutaten für 4 Personen

100 g Büffelmozzarella
 4 reife, frische Feigen
 8 Tranchen Rohschinken
 8 Zahnstocher
 2 EL Olivenöl
 1 EL Aceto balsamico
 Grobes Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Mozzarella in vier Teile schneiden. Feigen halbieren, Mozzarella auf Feigen legen, mit dem Rohschinken zu einem Päckli wickeln, mit Zahnstochern befestigen. Olivenöl und Aceto mischen, salzen und pfeffern und über die Feigen träufeln. In der Aluschale grillieren, bis der Mozzarella geschmolzen ist. (Nach einer Rezeptidee von Weber-Grill.)



Hamburger vom Grill

Zutaten für 4 Hamburger

600 g Rindshackfleisch
(z. B. hohe Rippe, Brust, Hals),
vom Metzger mehrmals durch
den Fleischwolf gedreht

1 Ei
1 Zwiebel, gehackt
1 altes Weggli, mit Wallholz zerbrö-
selt, oder zirka 1 EL Paniermehl
2 EL glattblättrige Petersilie, gehackt
Salz, schwarzer Pfeffer

Für die Brötchen

300 g Mehl
1 EL Zucker
1 TL Salz
½ Würfel Frischhefe
1,6 dl Vollmilch (lauwarm)
1 EL Akazienhonig
1 EL Raps- oder Olivenöl
1 Ei, verquirlt
1 Prise Salz

Für die Füllung

Ketchup
1 Zwiebel, in Ringen
2 Cornichons, in feine Lamellen
geschnitten
Einige Eisbergsalatblätter
1 Tomate, in Scheiben

Zubereitung Hamburger

Alle Zutaten in Schüssel mischen
und von Hand kneten. Vier Bällchen
formen und zwischen den Handflä-
chen flach drücken. 2-3 Minuten in
der Mitte des Grills grillieren, wen-
den und weitere 2-3 Minuten bra-
ten. Die Hamburger sollten innen
rosa und von aussen knusprig sein.
Brötchen aufschneiden, mit wenig
Olivenöl beträufeln und mit Fleur
de Sel würzen. Auf dem Grill einige
Minuten rösten. Anrichten: Auf die
Brötchenunterteile etwas Ketchup
geben, Zwiebelringe, Salat, Corni-
chons, Tomaten und Hamburger
schichten und den Deckel aufsetzen.

Zubereitung Brötchen

Mehl, Zucker und Salz mischen.
Hefe in der Milch auflösen, beifü-
gen. Übrige Zutaten begeben. Den
Teig 10 Minuten mit der Küchen-
maschine oder so lange wie möglich
von Hand kneten. Zugedeckt an
einem warmen Ort zirka 1 Stunde
auf das Doppelte gehen lassen. Den
Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Teig in 8 Portionen teilen, mit den
Händen zu Kugeln formen, etwas
flach drücken. Das Ei mit dem Salz
und 1 TL kaltem Wasser mischen
und die Brötchen damit bestrei-
chen. Zirka 7 Minuten im Ofen gol-
den backen.

“

Es müssen nicht
immer Cervelats
oder eine
Bratwurst sein.

”

Oben links: Klassische
Hamburger mit selbstgeba-
ckenen Brötchen schmecken
einfach am besten.
Oben rechts:
Chefkoch Maik Pfister
vom Restaurant Fischer's
Fritz beim Grillieren.
Rechts: Wurstspezialitäten
aus der Metzgerei Keller in
Zürich Wiedikon.

Für mehr Wurst-Vielfalt



Auch wer auf dem Grill
hauptsächlich Würste
bratet, kann Abwechslung
auf die Speise-
karte bringen. Es muss
ja nicht immer ein
Cervelat oder eine
Kalbsbratwurst sein.
Das zeigt unter ande-
rem seit 1934 die Spe-
zialitäten-Metzgerei
Keller am Zürcher
Manesseplatz. Deren
stadtbekannte «Wiedi-
kerli» werden auch im
noblen Hotel Dolder
Grand zum Brunch
verspeist. Und der
Schüblig von Keller
wird seit 60 Jahren

nach dem gleichen
Rezept hergestellt.
Probieren kann man
Sorten wie die lukani-
sche Rauchwurst, Wie-
diker Rostbratwurst
oder das Friesenber-
ger Buurewüstli in
den Badi Mythenquai
(frisch renoviert) und
Kilchberg, wo Keller
Grillwagen betreibt.
Welche Würste beson-
ders zu welchem Bier
passen, verrät die
Übersicht auf Seite 10.
*Metzgerei Keller,
Manessestrasse 88,
Zürich; [www.
metzgerei-keller.ch](http://www.metzgerei-keller.ch)*



Tarte Tatin auf dem Holzkohlegrill, nach einem Rezept von Sprüngli

Zutaten

- 3 EL Zucker
- 3 EL Butter
- 7 Äpfel
- 1 Blätterteig rund (gekühlt)

Zubereitung

1. Holzkohle konzentriert in der Mitte des Grills anfeuern.
2. Äpfel in Schnitze schneiden.
3. Zucker in die Bratpfanne geben und auf der brennenden Kohle mit direkter Hitze schmelzen.
4. Butter zum flüssigen Zucker hinzufügen und kurz zu Caramel aufkochen, dann die Pfanne vom Grill nehmen.
5. Glut auf ganzer Grillfläche verteilen, Alugrillbehälter mit Kohle bis zirka 3 cm füllen, Wasserbad in der Mitte der Grillfläche placieren.
6. 1-2 Lagen Apfelschnitze fächerartig in der Pfanne auf dem Caramel anordnen.
7. Pfanne, gefüllt mit Apfelschnitzen, mit Blätterteig zudecken, überlappenden Teig abschneiden.



8. Blätterteig mit Wasser bepinseln, dann leicht mit Zucker bestreuen und mit der Gabel regelmässig einstechen.
 9. Bei 150 Grad in der Mitte des geschlossenen Grills zirka 60 Minuten backen, bis der Teig knusprig ist.
 10. Pfanne vom Grill nehmen und die Tarte auf eine Platte stürzen.
- Tipp: Mit Vanillesauce anrichten.
 ● www.spruengli.ch

PICTURE CREDITS: WOULD DO HERE

ANZEIGE

HIER KLICKEN FANS
 WEBER-ANFEUERN.CH
 MIT ACTION, NEWS UND
 WM-GEWINNSPIEL



WEBER.COM

VIEL MEHR ALS EINFACH NUR GEMEINSAM JUBELN

Grillieren und Fussball - das ist ein unschlagbares Team. Mit den vielfältigen Produkten von Weber sind Sie dabei immer bestens aufgestellt. Zum Beispiel mit unserem Master-Touch™ GBS™. Der ist viel mehr als einfach nur ein Grill. Weil endlos viele Möglichkeiten drinstecken. Und unsere ganze Leidenschaft. Die teilen wir mit Thomas Müller, denn der gibt stets sein Bestes - auf dem Platz und am heimischen Grill. Dass das ein Weber® ist, versteht sich von selbst. Schliesslich schwört Thomas Müller auf perfekte Technik und lässt nichts anbrennen. Und wer jetzt viel mehr über die sagenhafte Vielseitigkeit des Master-Touch™ GBS™, über Thomas Müller und das ultimative Grillerlebnis erfahren will, der schaut am besten mal auf weber.com



DER GRILL. DAS ORIGINAL.