



BBQ in einer Profiküche

Grillen ist zu mehr als nur das Zubereiten von Hamburgern geworden. Mit verschiedenen Grilltechniken kannst du eine Geschmacksexplosion kreieren.

Wahrscheinlich ist dir längst klar, dass Grillen sehr viel mehr als nur das Zubereiten von Hamburgern ist. Durch das Grillen werden verschiedene Zutaten um eine spezielle Geschmacksdimension erweitert. In diesem Artikel gehen wir darauf weiter ein und stellen ein paar Grilltechniken vor. Es ist großartig, was man alles mit einem Grill zubereiten kann!

Wir erleben Lebensmittel durch fünf Grundgeschmacksrichtungen: süß, salzig, sauer, bitter und umami. Diese bilden die Basis für andere Geschmacksrichtungen, d.h. weitere Geschmacksrichtungen sind Kombinationen aus den Grundgeschmacksrichtungen. Der BBQ-Geschmack kann jedoch in keine dieser Kategorien eingeteilt werden. Man könnte ihn als die sechste Grundgeschmacksrichtung definieren. Der BBQ-Geschmack wird in der Gastronomie immer gebräuchlicher und vergleichbar mit einem eigenständigen Gewürz eingesetzt. Köche auf der ganzen Welt sind immer auf der Suche nach explosiven Geschmacksaromen, egal mit welchem Kochstil sie arbeiten. Das Aromatisieren von Gerichten mit Gewürzen und Kräutern kann das Geschmackserlebnis verbessern, aber auch das Hinzufügen von Grillaromen kann in der Küche Wunder wirken.

Kohle oder Briketts?

Die BBQ-Experten sind sich uneins: Es stehen sich die Liebhaber der Briketts und die Kohlefans gegenüber.

Briketts:

- sind komprimierte Kohlestückchen,
- erreichen die Temperatur nicht so schnell,
- glimmen dafür aber länger.

Kohle:

- brennt heißer, schneller und sauberer.

Das Aroma wird häufig mit dem Holz beschrieben, das verwendet wurde, z.B. Hickory oder Mesquite. Allerdings erklärt uns die Wissenschaft, dass weder Briketts noch Kohle das wahre Aroma bewirken... sondern das Fett, das zusammen mit dem Fleischsaft beim Grillen auf die Kohle tropft. Dadurch entsteht Rauch und dieser Rauch sorgt für das typische BBQ-Aroma. Dabei geht es nicht darum, den besten Brennstoff zu verwenden, sondern darum, wie man das BBQ-Aroma am besten in der Küche einsetzen kann.

Der Unterschied zwischen Räuchern und Grillen

Wo Rauch ist, ist auch Aroma! Rauch aus Holz liefert reiche, vielschichtige Aromen. Während des Räucherns kommt es nicht zu einem Zusammentreffen von tropfendem Fett, Fleischsaft und heißer Kohle. Daher ist das Aroma ein anderes. Du kannst Raucharomen auch auf dem Grill erzeugen, wenn du ihn wie einen Räucherofen nutzt. Beim Grillen mit indirekter Wärme kannst du große Mengen an Lebensmitteln bei niedrigen Temperaturen räuchern und garen.

Hiermit kannst du mehr aus deinem BBQ-Grill machen

1. BBQ-FOND

Für die Herstellung von BBQ-Fond, lege einen Ochsenschwanz auf den Grill. Das typische BBQ-Aroma wird vom Fleisch aufgenommen. Ein Bouquet garni sorgt für Frische im Fond, das Fleisch liefert das Grillaroma. Kurz gesagt: ein hervorragender Ausgangspunkt für deine Kreativität. „Wo Rauch ist, ist auch Aroma!“

2. SAHNE MIT RAUCHAROMA

Um Sahne mit Raucharoma herzustellen, verwende am besten einen Räucherstaub. Füge die Sahne zusammen mit dem Räucherstaub in eine Schale, die du auf die heiße Kohle stellst. Schließe den Deckel, ansonsten verlierst du Geschmacksstoffe und Aroma. Die Fette in der Sahne absorbieren die Raucharomen. Sahne mit Raucharoma wird in heißen Gerichten wie Saucen, Suppen und Gratins verwendet.

3. RÄUCHERN MIT HEU

Das Räuchern mit Heu gibt deinen Gerichten eine Portion Extrageschmack. Die Herausforderung liegt darin, ein raffiniertes Raucharoma so zu verwenden, dass es nicht dominiert. Um ein zartes Raucharoma zu erreichen, ist es wichtig, nur kurz zu räuchern. Lege das Heu mit dem Produkt auf den Grill und schließe sofort den Deckel. Der Rauch sorgt dafür, dass das Produkt das Heuroma langsam aufnimmt.

4. INDIREKTES GAREN VON FLEISCH UND FISCH

Ein BBQ ohne Fleisch oder Fisch ist schwer vorstellbar. Bei diesem als Picanha zubereiteten Tafelspitz ist es die Fettschicht, die beim Grillen für den echten BBQ-Geschmack sorgt. Größere Fleisch- oder Fischstücke können auch mit indirekter Hitze gegart werden. Platziere diese Stücke so weit wie möglich entfernt von der direkten Strahlungswärme. Du kannst die Temperatur über die Lüftungsöffnungen steuern. Grillen mit indirekter Wärme ist perfekt für Niedrigtemperatur-Garen.

5. FLEISCH EFFIZIENT GRILLEN

Das Vorgaren von Fleisch hat einen großen Vorteil: Du erreichst die gewünschte Kerntemperatur, bevor das Stück außen austrocknet oder anbrennt, und das Innere ist auch nicht länger roh. Dieses Verfahren wird für effizientes Arbeiten empfohlen. Auf diese Weise kannst du beispielsweise ganz schnell perfekte und saftige Spare Ribs servieren. Gare die Rippenstücke in einem Wasserbad bei 67 °C (für etwa 36 Stunden). Auf diese Weise erreichst du eine optimale Ausgewogenheit zwischen Aroma, Textur und Temperatursteuerung. Dieses Verfahren eignet sich für verschiedene Fleischarten!

6. OBST UND GEMÜSE AUF DEM GRILL

In einem traditionellen Ofen zubereitetes Obst oder Gemüse hat häufig einen neutralen Geschmack. Es ist deshalb erforderlich, mit Kräutern und Gewürzen zu arbeiten. Auf einem BBQ-Grill hingegen entstehen sofort ausgeprägte Aromen und Texturen. Gegrillte Auberginen, Ananas oder Blumenkohl: Der Grill liefert das Aroma!

MEHR INSPIRATION

Möchtest du neue Wege beim Grillen einschlagen? Dann teste deine Grillfähigkeiten mit den folgenden Rezepten und überzeuge dich selbst vom rauchigen Geschmack. Probiere vegetarische Gerichte aus und lerne, wie Gemüse am besten auf dem Grill zubereitet wird. Oder erfahre, warum Fisch am besten in einer Salzlake gewässert wird, bevor er auf den Grill kommt. Auch stellen wir dir ein Rezept vor, mit dem du ein Dessert auf dem Grill herstellen kannst. Mit der Debic Crème Brûlée kannst du einen fantastischen Brotpudding ohne großen Aufwand zubereiten!





Sellerie vom Grill mit Knoblauch, Kapern und Sellerie-Sahne-Sauce

Vegetarisches Grillen liegt voll im Trend. Bereite Gemüse so zu, wie du auch Fleisch oder Fisch zubereiten würdest, und du wirst sehen, dass du super leckere Gerichte mit z.B. Sellerie herstellen kannst. Halte die Temperatur deines Grills bei 180 °C, um diesen typischen Geschmack zu erhalten, der beim Grillen mit Kohle entsteht. Es ist wichtig den Sellerie in gesalzenem Wasser vorzukochen und ihn alle 10 Minuten mit dem Miso und Debic Braten & Backen zu glasieren. So sichert man sich den tollen umami Geschmack.

ZUBEREITUNG

Gerösteter Sellerie

Den Knollensellerie gründlich abwaschen. In gesalzenem Wasser für 90 Minuten kochen. Debic Braten & Backen mit dem Miso vermischen. Den Grill auf 180 °C vorheizen. Den Sellerie indirekt oder in einer gusseisernen Pfanne auf den Grill stellen, bis er gebräunt ist. Alle 10 Minuten mit der Miso-Mischung glasieren.

Knoblauchpüree

Die Knoblauchknolle im Ganzen auf dem Grill rösten, bis sie weich ist. Knoblauchzehen auslösen und die Schale entfernen. Im Mixer zusammen mit der Sahne fein pürieren. Durch ein feines Sieb streichen.



Sellerie-Sahne-Sauce

Den Knollensellerie schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden und mit Debic Braten & Backen vermischen. In eine gusseiserne Pfanne geben und auf dem Grill rösten, bis er weich ist. Alle 5 Minuten glasieren, um eine perfekte goldbraune Farbe zu erhalten. Danach den Sellerie mit der Gemüsebrühe im Mixer verarbeiten, bis eine glatte Konsistenz erreicht ist. Für spätere Verwendung zur Seite stellen. Für den zweiten Teil der Sauce, die Debic Culinaire Original 20% aufkochen und einreduzieren, bis sie anfängt zu binden. Die Kräuter hinzufügen und dann zusammen mit dem Staudensellerie fein pürieren. Durch ein feines Sieb streichen und beide Saucenkomponenten vermischen. Zu einer sämigen Sauce einreduzieren lassen und mit Salz abschmecken.

Sellerieöl

Das Öl und den Staudensellerie in einem Mixer für 30 Minuten fein pürieren. Durch ein feines Sieb passieren und das aufgefangene Öl in eine Quetschflasche geben.

ANRICHTEN

Den Knollensellerie in gleichmäßige Stücke schneiden und auf die Teller setzen. Mit der SELLERIE-Sauce nappieren. Mit dem Knoblauchpüree, dem Sellerie, den Kapern, Salz und dem Öl fertigstellen.

10 PORTIONEN

Gerösteter Sellerie

1	Knollensellerie
100 ml	Debic Braten & Backen
50 g	Miso
	Salz

Knoblauchpüree

200 g	Knoblauch
100 ml	Debic Schlagsahne 32%
	Salz

Sellerie-Sahne-Sauce

Basis

500 ml	Gemüsebrühe
200 g	Knollensellerie
50 ml	Debic Braten & Backen

Sahne

500 ml	Debic Culinaire Original 20%
20 g	Petersilie
30 g	Staudensellerie

Sellerieöl

400 ml	Sonneblumenöl
100 g	Staudensellerie

Garnitur

100 g	Kapern
10 g	Staudensellerie
10 g	Meersalz



Gegrillter Seebarsch mit Chorizo-Sahne-Sauce, geräucher-tem Maispüree, Polenta und knusprigem Paella-Reis

Seebarsch ist sehr einfach auf dem Grill zuzubereiten. Zuerst wird der Fisch in einer Salzlake gewässert. Dadurch erhält das Fleisch eine ideale Struktur und kann so besser gegrillt werden. Die Sauce ist besonders wichtig für dieses Gericht. Es ist keine Standardsauce und braucht etwas Vorbereitungszeit, aber die resultierende Geschmacksexplosion ist es bei Weitem wert.

ZUBEREITUNG

Seebarsch

Den Seebarsch filetieren und in einer Salzlake für 30 Minuten wässern. Mit Wasser abwaschen und mit einem Handtuch trocken tupfen.

Polenta

Die Polenta in Wasser zusammen mit der Debic Culinaire Original 20% für 10 bis 15 Minuten kochen (Kochzeit ist von der jeweiligen Polenta abhängig, achte auf die Beschreibung). Debic Braten & Backen hinzufügen und mit Salz abschmecken. In Plastikfolie zu einer Rolle aufdrehen und abkühlen lassen.

Geräuchertes Maispüree

Die Maiskörner für 1 Stunde auf dem Grill räuchern. Zusammen mit der Debic Schlagsahne 32% und der Butter in einem Mixer fein verarbeiten. Durch ein feines Sieb passieren. Den Saft und den Abrieb der Limetten hinzufügen und mit Salz abschmecken.



10 PORTIONEN

Seebarsch

10		Seebärsche
1	L	Wasser
60	g	Salz

Polenta

60	g	Polenta, vorgekocht
120	ml	Wasser
120	ml	Debic Culinaire Original 20%
50	g	Butter
50	ml	Debic Braten & Backen

Geräuchertes Maispüree

1	kg	Maiskörner, tiefgefroren
500	ml	Debic Schlagsahne 32%
100	g	Butter
2		Limetten
		Salz



Chorizo-Sahne-Sauce

Die Langustenköpfe auf dem Grill rösten und zum Schalentierfond hinzugeben. Für 30 Minuten aromatisieren lassen und dann durch ein feines Sieb gießen. Den Topinambur schälen und mit Debic Braten & Backen vermischen. Auf dem Grill bei 180 °C grillen. Danach zusammen mit dem Fond in einen Mixer geben, fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Chorizo, die Zwiebel, Safran und Knoblauch in Debic Braten & Backen für 2 Minuten andünsten, dann die Debic Culinaire Original 20% hinzufügen. 30 Minuten ziehen lassen. Beide Saucenkomponenten vermischen und zu einer Sauce einreduzieren lassen. Mit Salz abschmecken.

Knuspriger Paella-Reis

Den Fischfond zum Kochen bringen, dann den Knoblauch, das Paprikapulver und den Safran hinzufügen. 30 Minuten ziehen lassen und danach durch ein feines Sieb geben. Den Reis im Fond kochen, danach abgießen. Für 6 Stunden bei 60 °C trocknen lassen und dann im Reisöl bei 200 °C knusprig braten. Auf einem Papiertuch abtropfen lassen.

Garnitur

Die Chorizo in Brunoise schneiden und in einer heißen Pfanne anbraten, bis sie knusprig sind. Auf einem Papiertuch abtropfen lassen.

ANRICHTEN

Den Seebarsch für ein paar Minuten auf der Hautseite grillen und salzen. Den Babymais auf dem Grill rösten. Das geräucherte Maispüree aufwärmen und auf den Tellern dressieren. Die Polenta in gleichmäßige Stücke schneiden und in einer Pfanne in Debic Braten & Backen anbraten. Die Teller mit dem gebratenen Fleisch, der Sauce, dem Reis, der Chorizo und der Borretschkresse fertigstellen.

Chorizo-Sahne-Sauce

Basis

500	ml	Schalentierfond
100	g	Langustenköpfe
100	g	Topinambur
50	ml	Debic Braten & Backen

Sahne

500	ml	Debic Culinaire Original 20%
1		weiße Zwiebel, geschnitten
2		Knoblauchzehen, gehackt
150	g	Chorizo, in gleichmäßige Stücke geschnitten
0,5	g	Safran

Knuspriger Paella-Reis

125	g	Basmati-Reis
250	ml	Fischfond
1		Knoblauchzehe
1/2	TL	geräuchertes Paprikapulver
0,5	g	Safran
500	ml	Reisöl

Garnitur

Babymais
Borretschkresse



Brotpudding aus Zuckerbrot mit Mango

Eine überraschend unkomplizierte Technik für das Herstellen von Brotpudding mit der Debic Crème Brûlée auf dem Grill. Das Zuckerbrot kann natürlich durch eine andere Brotsorte ersetzt werden, z.B. mit Brötchen vom vorherigen Tag. Variiere dieses Gericht, indem du beispielsweise die Mango mit Äpfeln oder Rosinen ersetzt oder Schokoladenstücke hinzufügst.

ZUBEREITUNG

Brotpudding

Das Zuckerbrot in 3cm große Stücke schneiden und in einen passenden Behälter geben. Die Debic Crème Brûlée Bourbon hinzugeben und darauf achten, dass alles gut bedeckt ist. Mit Plastikfolie abdecken und über Nacht ziehen lassen. Feuerfeste Förmchen mit dem Brot und Mangostücken füllen und festdrücken. Mit ein bisschen Crème Brûlée abschließen und für späteren Gebrauch in den Kühlschrank stellen.

Mango mit Schokoladensauce

Die Debic Crème Brûlée Bourbon erhitzen und das Mangopüree sowie die weiße Schokolade hinzufügen, bis alles geschmolzen ist. Abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel geben und die Förmchen damit füllen.

ANRICHTEN

Den Grill auf 180 °C erhitzen und den Brotpudding auf den Grill stellen. Für 15 bis 20 Minuten grillen, bis er goldbraun ist. Für 5 Minuten abkühlen lassen. Mit Zucker bestreuen und mit einem Handgasbrenner karamellisieren. Mit der Mangosauce anrichten und mit der getrockneten Mango und der Kresse dekorieren.

10 PORTIONEN

Brotpudding

1	L	Debic Crème Brûlée Bourbon
1 ½		Zuckerbrot
1		Mango

Mango mit Schokoladensauce

500	ml	Debic Crème Brûlée Bourbon
200	g	Mangopüree
150	g	weiße Schokolade
30	g	getrocknete Mango
		Atsina-Kresse



Latin BBQ

Tom Van Meulebrouck
Debic Culinaire Adviseur, Global



ZUBEREITUNG

Picanha

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Picanha auf spezieller Quebracho-Holzkohle grillen, mit der sich die Temperatur des Grills sehr gut regulieren lässt und das Garen der Picanha bei sehr niedriger Hitze ermöglicht. Das Fleisch etwa 2 Stunden lang bis zu einer Kerntemperatur von 54 °C garen und anschließend ruhen lassen.

Feijão

Die Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Danach 20–30 Minuten lang im Schnellkochtopf kochen. Die getrockneten Chilischoten ohne Fett in einer Pfanne rösten, in lauwarmem Wasser einweichen und die Kerne entfernen. Die Bohnen abtropfen lassen. Die Zwiebel in Debic Braten & Backen anschwitzen, danach die Hitzezufuhr erhöhen. Bohnen, Thymian, Lorbeerblätter, gehackten Knoblauch und Chilis hinzugeben, mit Brühe aufgießen und aufkochen. Lorbeerblätter und Thymianzweige entnehmen. Anschließend alles bei 90 °C im Thermomix verarbeiten und gegebenenfalls abschmecken. Durch ein feines Sieb streichen und bis zur weiteren Verwendung aufbewahren.

Essbare Kohle

Die Maniokwurzel mit einem Sparschäler schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Tintenfischfarbe in Salzwasser geben und die Maniokwurzel 20–30 Minuten darin kochen.

Salsa verde

Sesam- und Koriandersamen ohne Fett in einer Pfanne rösten. Den Knoblauch am Stück 20 Minuten lang bei 200 °C im Ofen rösten. Gebackene Knoblauchzehen auslösen. Die Kräuter kurz blanchieren und zusammen mit den restlichen Zutaten fein pürieren. Durch ein feines Sieb streichen.

Avocado-Cannelloni

Avocados schälen, entsteinen und einfrieren. Von der gefrorenen Avocado mit der Mandoline einige dünne Scheiben hobeln und auf Frischhaltefolie legen. Die übrigen Zutaten zusammen mit der restlichen Avocado zu einer leichten Creme pürieren und in einem Spritzbeutel aufbewahren. Die Avocado-Creme auf die Avocadoscheiben geben und wie Cannelloni aufrollen.

Creme aus geräuchertem Mais

Den Mais mindestens 1 Stunde lang im Räucherofen räuchern. Mit der Debic Culinaire Original 20 % fein pürieren und mit der Debic Markenbutter vermischen. Anschließend mit Limettensaft, Limettenabrieb und Salz würzen und durch ein feines Sieb passieren.

ANRICHTEN

Die Feijão erhitzen und auf dem Teller anrichten. Das Fleisch tranchieren und auf der Feijão platzieren. Die „essbare Kohle“ in der Flüssigkeit erhitzen und trocken tupfen. Die geräucherte Maiscreme erhitzen und mit der Avocadorolle, den Palmherzen, Julienne von der roten Zwiebel und Paprika, der Salsa verde sowie dem Mikro-Koriander das Gericht komplettieren.

10 PORTIONEN

Picanha

2	kg	Picanha
20	g	Salz
10	g	Pfeffer, schwarz

Feijão

800	g	Bohnen, schwarz, gekocht
1		Pasilla-Schote, getrocknet
2		Chipotle-Schoten, getrocknet
100	g	Zwiebel
5		Thymianzweige
2		Lorbeerblätter
300	ml	Ochsenschwanzbrühe
1		Knoblauchzehe
100	ml	Debic Braten & Backen

Essbare Kohle

400	g	Maniokwurzel
40	g	Tintenfischfarbe
1	l	Wasser
5	g	Salz

Salsa verde

30	g	Sesamsamen
20	g	Koriandersamen
2		Knoblauchknollen
35	g	Blatt Petersilie
100	g	Koriander
150	g	Tomatillos
100	g	Pistazien
50	g	Jalapeño-Schoten
2		Limetten
20	g	Salz

Avocado-Cannelloni

3		Avocados
200	ml	Debic Schlagsahne 32 %
200	g	Frischkäse
100	g	Salsa verde

Creme aus geräuchertem Mais

1	kg	Mais
200	ml	Debic Culinaire Original 20 %
100	g	Debic Markenbutter
2		Limetten
12	g	Salz

Garnitur

5		Palmherzen
1		Zwiebel, rot
1		Spitzpaprika, rot
1		Schale Mikro-Koriander