

# Gib mir Salz!

**Aber wann? Vor dem Grillen oder danach? Fleisch-Fachmann Stephan Otto erklärt, wie man gutem Fleisch die richtige Würze verpasst**

**S**alz zieht Wasser – deswegen fürchten viele Hobbyköche, dass ihr Steak trocken wird, wenn sie es vor dem Grillen salzen. „Der Fleischsaftverlust ist aber so gering, dass gerade Stücke ohne viel Eigengeschmack von einer ordentlichen Meersalzabreibung profitieren“, sagt Stephan Otto,

Inhaber des gleichnamigen Edel-Fleischversands. Er nimmt auch gern Zucker für die Vorbehandlung – beide Substanzen haben eine geschmacksverstärkende Wirkung auf Filetsteak, Kotelett oder Lende. Am besten schon 30 Minuten vor dem Grillen einreiben. Grillgut mit Charakter dagegen – Dry Aged Beef oder Bisonfleisch zum Beispiel – mag Salz lieber nach dem Garprozess. Ottos Tipp: milde Finishing Salts in Flockenform.

Und Gewürzmischungen? Dürfen zur Not auch mal aufs Fleisch. Allerdings geht nichts über die ätherischen Öle in frischem Grün: Einfach robuste Kräuter wie Thymian, Rosmarin und Salbei zu einem Sträußchen binden, in Olivenöl tauchen, damit immer wieder über das Grillgut auf dem Rost streichen. Lohnt sich vor allem bei Stücken, die länger brauchen. ■