



Smoken - Räuchern

Möchte man größere Stücke Fleisch grillen bzw. solche mit einem hohen Fett- bzw. Bindegewebsanteil, muss man sich mehr Zeit nehmen und vor allen Dingen das richtige Gerät haben, wie einen Barbecue Smoker. Dieser funktioniert im Grunde genommen ähnlich einem Räucherofen. Dabei strömt trockene Hitze gleichmäßig um das Gargut herum oder über ein durchgängiges Luftzugsystem daran vorbei, je nachdem welcher Smoker zum Einsatz kommt.

Rein optisch haben Smoker eher was von einer Lokomotive oder einem Fass (Barrel- oder auch Offset-Smoker) und bestehen aus einem, zwei oder drei Stahlrohren, die mehrere Millimeter dick sind, mindestens einen Meter lang und einen Durchmesser zwischen 40 und 60 Zentimetern haben. Der Aufbau sieht eine zylindrische Garkammer vor an deren rechter Seite eine extra Feuerbox mit Lüftungsschlitzen sitzt, in der Holzscheite oder Holzkohle verbrannt wird. Über einen Durchlass gelangt der zwischen 90 und 130 °C warme Rauch in die angrenzende, mit einem Deckel zu schließende Garkammer und wabert über mehrere Stunden um das auf dem großzügigen Grillrost liegende Stück Fleisch (Spanferkel, Rinderbrust, Schweineschulter und Spare Ribs) ohne das es gewendet werden muss.

Über den Kaminschlot am anderen Ende der Garkammer zieht Rauch und Wärme ab. Mittels Regulierung der Lüftungsklappe am Kamin bzw. der Schlitze an der Side-Fire-Box genannten Feuerbox lässt sich die Menge von Hitze und Rauch bestimmen, die in die Garkammer dringt. Beim Reverseflow (Smoker) zieht die Luft – und damit der Rauch – einmal um das Gargut herum, fließt quasi zurück und verlässt den Pit (Garkammer) über einen zusätzlichen Kamin rechts neben der Feuerbox. Das Kaminrohr beim Reverse-Smoker ist austauschbar und kann für den „Reverseflow“ (zurückfließende Luft) hinten aufgesteckt werden oder für den „normalen“ Barrelsmoker, vorne.

Durch Einsatz verschiedener gewässerter, nicht harzender Hartholzstücke (Woodchunks) von Eiche, Hickory oder Apfel in der Glut, lässt sich der Geschmack des Fleisches im Smoker entschieden beeinflussen. Ebenso durch intensives

Würzen des Fleisches vor dem Smoken (rubben) sowie moppen (pinseln) desselbigen mit dickflüssigen Marinanden kurz vor Ende der Garzeit. Einmal unter Dampf gesetzt, reicht es aus, wenn man alle 30 Minuten den Stand der Dinge kontrolliert. Am besten bedient man sich dabei eines, mit einem längeren Kabel ausgestatteten Kerntemperaturmessgerätes, das die Hitze im Grill bzw. Smoker unbeschadet übersteht. ♦

Grillen – Gutes Fleisch vom Rost

Der Großteil aller Grillbegeisterten bereitet sein Steak nur auf eine Art und Weise zu: auf dem Grillrost mit direkter Hitze über bis zu 800 °C glühenden Kohlen. Wer weder Garten noch Balkon hat, kann nur mit einem Elektrogrill arbeiten, allerdings ist bei diesem das Ende der Fahnenstange bereits bei einer Höchsttemperatur von 300 °C erreicht. Direktes Grillen eignet sich auch nur für Stücke die nicht dicker als 2,5 cm sind bzw. denen große Hitze nicht mehr anhaben kann, als das es zu trocken wird. Alles andere wie z. B. Geflügel, Wild oder Bratenstücke sollte per indirekter Hitze gegrillt werden, also nicht über der Glut sondern rund 20 cm daneben und auch nur mit geschlossenem Deckel, damit die Hitze zirkulieren kann statt sich zu verflüchtigen. Indirektes Grillen funktioniert allerdings nur, wenn nicht der ganze Kohlenrost mit Glut bedeckt sondern nur zur Hälfte oder höchstens Zweidritteln. Außerdem sollte eine mit Wasser gefüllte Grillschale auf dem Rost neben den Kohlen stehen, um das runtertropfende Fett aufzufangen und für eine konstante Hitze im Grill zu

Das perfekte Steak Mit diesen einfachen Tipps wird jedes Steak zum Genuss

Jeder hat eigene Vorstellungen in Bezug auf das perfekte Steak. Die einen lieben es blutig, die anderen mögen Fleisch, was eher durchgebraten ist. Prinzipiell sollten Steaks innen zart und saftig sein und von außen eine leckere, braune Kruste haben. Was nun richtig oder falsch ist, zeigt einem nicht das Licht, sondern die Erfahrung. Damit man also keine „Schuhsohle“ fabriziert, sollte das jeweilige Fleischstück eine passable Dicke haben, mit 2-3 cm ist man auf der sicheren Seite. Falls Sie „Ihr“ Steak bei Otto-Gourmet gekauft haben, können Sie sicher sein, dass es die perfekte Dicke hat. Was ebenfalls für ein gutes Steak spricht, ist, dass es optimal gereift ist und eine stattliche Marmorierung aufweist. Diese hält das Fleisch auch während des Bratens saftig. Wer kein Freund von wulstigen Fetträndern ist, kann diese abschneiden, allerdings erst NACH dem Braten.

Vorbereitung: Ist das Steak schockgefrostet, sollte es langsam im Kühlschrank über Nacht aufgetaut werden. Muss



sorgen. Beim indirekten Grillen wird das Grillgut in Rauch und feuchtheißer Luft bei Temperaturen von 150-200 °C schonender gegart als per direkter Hitze.

Statt sein Fleisch nur direkt oder indirekt zu grillen, gibt es noch eine dritte Alternative, die so genannte Drei-Zonen-Grill. Durch treppenförmiges anhäufen der Glut im Grill bildet man verschiedene Temperaturzonen. So kann nichts anbrennen und man muss weder auf die eine noch die andere Methode verzichten. Dadurch lässt sich sogar die Hitze regulieren ohne Zuhilfenahme eines Thermostats. Der Bereich auf dem Rost, der den größten Abstand zur Glut hat, dient zum Warmhalten von bereits fertig Gegeratem. Also, je größer der Abstand zur Glut desto geringer die Hitze. Ist das Steak fertig, sollte es nicht ewig über der Warmhaltezone „geparkt“ werden, da es sonst austrocknet und zäh wird. Vor dem Anschneiden das Fleisch noch etwa fünf Minuten ruhen lassen, damit sich die Säfte besser verteilen und nicht auslaufen. ♦

es trotzdem einmal schnell gehen, kann es auch im kalten Wasserbad aufgetaut werden. Dies reduziert die Auftauzeit auf ca. eine Stunde. Profis benutzen ihr Sous Vide Gerät und tauen bei 39 °C in 3-10 Min. auf. Genussstechnisch können wir keinen Unterschied zwischen den Auftaumethoden feststellen. No Go: heißes Wasserbad, Mikrowelle, Backofen. Das nun (aufgetaute) kalte Steak muss Raumtemperatur (ca. 20 °C) annehmen, also am besten zwei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Unsere Produkte sind bakteriologisch immer einwandfrei, also keine Angst vor Verkeimung. Das Fleisch sollte mit Küchenpapier abgedeckt werden. Alufolie eignet sich weniger, da die Säure des rohen Fleisches mit dem Stanniolpapier oxidiert.

Salzen: Vorher oder Nachher? Bezüglich Fleischsaftverlust oder Austrocknungsgefahr ist kein Unterschied festzustellen. Wenn das Fleisch 30 Minuten vor der Zubereitung gesalzen wird, hebt sich der Eigengeschmack.

Gar-Verfahren: Bei der Zubereitung von Steaks bietet es sich an, mit zwei Temperaturzonen zu arbeiten: Hohe Hitze zur Entwicklung einer braunen Kruste in der Pfanne, niedrige Hitze zum Fertiggaren bis zum gewünschten Garpunkt im Backofen. Hierbei die 80 °C – bzw. Niedriggarmethode nutzen, wodurch man besonders zarte Steaks erhält.

Auch bei der Zubereitung auf dem Grill kann man mit den zwei Temperaturzonen arbeiten. Heizen Sie nur die eine Hälfte des Grills richtig ein. Die Steaks über dieser direkten starken Hitze bis zum gewünschten Bräunungsgrad grillen. Egal ob Sie Ihr Steak in der Pfanne oder auf dem Grill garen, empfehlen wir es einmal, nach ca. 1 ½ Min. zu wenden. Danach das Fleisch mindestens 3 Min. ruhen lassen, dabei noch einmal wenden. Beträgt die Kerntemperatur 50-54 °C ist das Steak medium rare. Die Zeitangaben beziehen sich auf ca. 2,5 cm dicke Steaks. Nach dem Ruhen noch einmal mit grobem Meersalz/Salzflöckchen salzen und ggfs. pfeffern. Für die Bestimmung des Garpunktes sind verschiedene Methoden geeignet. Am sichersten ist die Temperaturmessung mit dem Thermometer. ♦

Mitmachen & Gewinnen

Gewinnen Sie mit vivanty und Otto-Gourmet eins von zehn Grillpaketen.

Senden Sie einfach eine Email mit dem Betreff „Grillpaket“ und Ihrer Adresse* sowie Telefonnummer an: gewinnspiel@vivanty.de

Einsendeschluss ist der 31. Mai 2016

* für den Versand der Grillpakete werden die Adressdaten zur einmaligen Verwendung an Otto-Gourmet weitergegeben.