

RAFFINIERTE GRILLREZEPTE
& KREATIVE DEKOTIPPS

Einladung ins Grüne

Verführerische Düfte ziehen durch den Garten, am liebevoll gedeckten Tisch wird gegessen, getrunken und gelacht – ein rundum gelungenes Sommerfest. Mit unseren Tipps für Grill und Deko ist der Erfolg fast schon garantiert.

FOTOS: PETER RAIDER, STYLING: MONIKA NODERER, TEXT UND PRODUKTION: ANGELIKA KRAUSE

VORFREUDE

Die Gäste sind gut gelaunt eingetroffen und haben die einfallsreiche Gartendeko ausgiebig bewundert. Nun freuen sich alle auf den lauschigen Sommerabend – und die Köstlichkeiten vom Grill



LOS GEHT'S

Der Tisch ist schön gedeckt, die Speisen sind vorbereitet und die Getränke kalt gestellt – jetzt können die Gäste kommen. Mit den Profi-Tipps von Mo und Marcus Gämmerler, die im Wirtsgarten ihres Restaurants die Grills so oft anheizen, wie es die Witterung zulässt, kann nichts mehr schiefgehen



Lasst uns unter freiem Himmel feiern!

VORSPEISE

Während der Grill allmählich heiß wird, serviert Mo Gämmerler den Sommersalat, den sie schon vor der Ankunft der Gäste vorbereitet hat





HINGUCKER

Die Pompons, die mit der Cosmea der kleinen Lotte harmonieren, sind ein besonderer Blickfang

Sommer, Sonne und gute Laune

Die Grillsaison ist eröffnet. Also nichts wie raus ins Freie, den Garten für die Freunde hübsch dekorieren und sich in fröhlicher Runde gemeinsam die Köstlichkeiten vom Rost schmecken lassen. Und für das erste Sommerfest des Jahres darf es auch mal etwas Besonderes sein: zarte Rinderlende, gefüllt mit aromatischen Kräutern, Rosmarinspieße mit saftiger Pute und Zucchiniestreifen, Süßkartoffeln aus der Glut – unsere Grill-Profis Mo und Marcus Gämmerler haben sich viele delikate Rezepte einfallen lassen, mit denen Sie Ihre Gäste sicher beeindrucken werden.

Zuerst die Marinaden

Salate anrichten, Vinaigrette, Dips und Soßen anrühren, sämtliche Zutaten klein schneiden – in der Küche kann man schon vieles vorbereiten, damit später beim Grillen keine Hektik aufkommt. „Ich fange immer mit dem Marinieren an, damit das Fleisch mindestens zwei Stunden durchziehen kann. Dabei weicht die Oberfläche der Stücke nach und nach auf, sodass es wunderbar zart und mürbe wird“, erklärt Mo Gämmerler. „Auch Gemüse lege ich gern 30 bis 60 Minuten ein, damit es ein intensiveres Aroma bekommt.“

Bevor Fleisch, Fisch oder Gemüse auf den Rost dürfen, muss der Grill genug Hitze haben. Bei einem Holzkohlegrill dauert es etwa 20 bis 25 Minuten, bis es eine schöne Glut gibt – und die Kohle deutlich sichtbar eine dünne Ascheschicht zeigt.



EIN FEST FÜR DIE SINNE

Auch das Auge isst mit: Ein butterzarter Fisch mit einer wunderbar krossen Haut, farbenprächige Tomatenspieße und ein herzhafter Salat – wem läuft da nicht das Wasser im Mund zusammen?



Marcus Gämmerler: „Nun ist es wichtig, die glühende Kohle auf eine Seite oder in die Mitte des Grills zu schieben. Darüber gart man Fleisch, das große und direkte Hitze verträgt, wie Steaks oder Burger. Geflügel oder Gemüse werden auf der anderen Hälfte oder an den Rändern platziert, wo sie nur mittlerer Hitze ausgesetzt sind. Empfehlenswert ist auch, mit geschlossenem Deckel zu grillen – damit die würzigen Raucharomen intensiver auf das Grillgut einwirken können.“



ASSISTENTEN MIT VIELFÄLTIGEN TALENTEN

Neben den wichtigsten Helfern – Grillzange, Wender, Hitzeschutzhandschuhe, Drahtbürste zum Reinigen des Rosts – können sich Grillgitter zum Einklemmen von Fisch oder Gemüse, Grillpfännchen, Metallspieße und Fleischthermometer nützlich machen

MÜCKENSCHUTZ

Manchmal hilft es schon, ein paar Citronella-Kerzen anzuzünden: Diesen Geruch mögen die lästigen Insekten gar nicht. Andere ätherische Öle vertreiben sie Plagegeister ebenfalls: Lavendel, Zeder, Gewürznelke, Bergamotte, Salbei und Eukalyptus: 10–15 Tropfen in eine Duftlampe träufeln und die Kerze darunter anzünden. Man kann diese Aromaöle (20 Tropfen) auch mit 3 ml Alkohol (70 Vol.-%) aus der Apotheke und 100 ml destilliertem Wasser in eine Sprayflasche füllen und Kleidung, Bänke und Kissen damit besprühen.





GESCHENKE FÜR DIE GÄSTE

Mit einer kleinen Aufmerksamkeit, die Ihre Gäste mit nach Hause nehmen können, zeigen Sie, wie sehr Sie sich über ihr Kommen gefreut haben. Das kann etwas Süßes sein, ein Mini-Töpfchen mit Blumen, ein dekoratives Teelicht oder ein duftendes Stückchen Seife. Ein Gastgeschenk, das immer gut ankommt, ist selbst gemachtes Kräutersalz. Dafür benötigen Sie nur grobes Meersalz und getrocknete Kräuter.

Für eine mediterrane Würze vermischt man je 5 g Rosmarin, Oregano, Salbei und Thymian mit 80 g Salz, ein Tomatensalz enthält 10 g Basilikum und je 5 g Rosmarin, Estragon und Oregano – der Fantasie sind beim Mischen keine Grenzen gesetzt. Nun die Gläser noch mit Bändchen und Aufklebern versehen, und die Gäste werden sich noch lange an das schöne Sommerfest erinnern.



NAMENS- SCHILDER

Für diese ebenso natürlichen wie originellen Namensschilder braucht man nur Wäscheklammern aus Holz, Packpapier, Dekostempel (gibt's im Schreibwaren- oder Bastelgeschäft) und einen Stift. Bei Tisch werden sie am Tellerrand, am Glas oder an der Serviette befestigt. Wenn die meisten Gäste einander fremd sind, kann man die Schilder auch einfach am Hemd oder an der Jacke anbringen – das erleichtert das Kennenlernen.

DEKO

Aus der Natur



MENÜKARTE

In einem Bilderrahmen – sommerlich-filigran aus Draht (z. B. von IB Laurssen) – wird die liebevoll ausgewählte Speisenfolge ganz naturverbunden in Szene gesetzt. Rechtzeitig vor dem nächsten Gang wird das mit einem Filzstift beschriftete Packpapier ausgewechselt – damit sich die Gäste schon auf die weiteren Köstlichkeiten freuen.

SERVIETTEN-RING

Hübsche Servietten schmücken jede Tafel. Sehr natürlich und mit der Gartendeko harmonisierend, wurden sie mit einem Band und einem Zweig Rosmarin umgarnt.



HIER GEHT'S ENTLANG

Keine Frage, die Gäste finden sich auch ohne ein Schild zurecht, das ihnen den Weg weist – aber alle werden es lieben. Man kann es sich im Baumarkt schon passend aus Sperrholz zuschneiden lassen (circa 60 x 15 cm) und streicht es mit Acrylfarbe. Für die Schrift empfiehlt es sich, die Buchstaben mit dem Bleistift vorzuzeichnen – sonst stimmen am Ende die Proportionen nicht. Mit einem dicken Kalligrafie-Stift wird sie dann schwungvoll nachgemalt. Einen Draht zum Befestigen anbringen – fertig.



VERSPIELTE STUHLDEKO

Da nimmt man doch gerne Platz, wenn Röschen, Gänseblümchen & Co. so einladend locken: In hängenden Vasen (z. B. von IB Laursen) und mit bunten Bändern verziert haben sie ihren großen Auftritt.

GRILLEN

Leicht und lecker



✦ Eierwiesen-Sommersalat

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 Avocados, circa 500 g aromatische Mini-Romana-Tomaten oder Cocktailtomaten, 1 Päckchen Feta-Käse, 1 Schale Erdbeeren (circa 500 g), 1 Handvoll frischer Koriander, 2 Limetten, Honig, Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Die Avocados halbieren, entsteinen und die Schale entfernen. Anschließend in kleinere Würfel oder Streifen schneiden. Die Tomaten waschen, trocknen und halbieren. Den Feta abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Die Erdbeeren waschen, putzen, achteln und mit Tomaten, Avocados und Feta in eine Schüssel geben.

2 Einige Blätter Koriander beiseitelegen, den Rest fein hacken und die Limetten auspressen. Aus Limettensaft, Honig, fein gehacktem Koriander, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen und vorsichtig unter den Salat heben, damit der Käse sich nicht auflöst. Zum Schluss den Salat mit einigen Korianderblättchen dekorieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

✦ Rinder-Kräuter-Wickel

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Steaks von der Rinderlende (circa 1 cm dick und mindestens 10 cm lang), je 1 Handvoll frischer Salbei, Rosmarinzwige und Thymian oder Zitronenthymian, Kochschnur, Olivenöl, Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Die Steaks jeweils mit einigen Zweigen Salbei, Rosmarin und Thymian belegen. Das Fleisch zusammenklappen, auf die obere Seite auch noch ein paar Zweige legen und alles gut mit einer Kochschnur fixieren.

2 Die Wickel zum Schluss noch mit etwas Olivenöl bestreichen, dann erst bei größerer Hitze von jeder Seite 2–3 Minuten garen, dabei auf der mit Kräutern belegten Seite etwas Vorsicht walten lassen. Die Wickel anschließend an den Rand des Rosts legen und bei kleinerer Hitze noch 1 Minute von jeder Seite ruhen lassen. Zum Schluss mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 8–10 Minuten



GRILLEN MIT KRÄUTERN

Getrocknete Kräuter verbrennen leicht, deshalb sollte man frische einsetzen. Für Grillgerichte eignen sich besonders die kräftigen Sorten: Rosmarin, Salbei, Thymian, Oregano und Minze. Wenn vorhanden, die Blüten auch verwenden: Sie sind essbar und sehen toll aus



Scharfe Chilisoße

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

50 g getrocknete rote Chilischoten,
3 Knoblauchzehen,
2 TL Koriandersamen,
2 TL Kreuzkümmelsamen,
1 TL Salz, Olivenöl

Die Chilischoten mit heißem Wasser übergießen und 1 Stunde ziehen lassen. Anschließend in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Schoten mit den übrigen Zutaten in einen Mörser geben und zu einer Paste verarbeiten. Dann Olivenöl unterrühren, bis aus der Paste eine geschmeidige Soße wird.

Zubereitungszeit:

20 Minuten

Ziehzeit: 60 Minuten

Joghurt-Minz-Soße

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Handvoll frische marokkanische Minze,
3 Knoblauchzehen,
1 Limette, 500 g griechischer Joghurt,
2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Einige Minzblättchen zur Deko beiseitelegen, den Rest mit dem Knoblauch fein hacken. Limette abreiben und auspressen. Saft und Abrieb mit den anderen Zutaten vermengen. So lang wie möglich durchziehen lassen – am nächsten Tag schmeckt der Dip noch besser.

Zubereitungszeit:

10 Minuten

Ziehzeit: mindestens

2 Stunden

SÜSS-KARTOFFELN

Bataten schmecken wie mehliges Kartoffeln – nur etwas süßer



MOS TIPP

Die Kartoffeln garen sehr schnell und werden schwarz, wenn sie zu lang in der Glut verbleiben. Alternativ kann man sie auch im Säckchen auf den Grillrost legen und den Deckel schließen. So brauchen sie ungefähr 10–15 Minuten, bis sie gar sind.

Süßkartoffelsäckchen aus der Glut

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Zweige Rosmarin, 4 Knoblauchzehen,
4 Süßkartoffeln, Olivenöl, Salz, Pfeffer (aus der Mühle),
etwas Chilisalz (nach Geschmack), Alufolie

1 Rosmarin und Knoblauch sehr fein hacken und mit Öl, Salz und Pfeffer zu einer Marinade anrühren. Süßkartoffeln in Würfel schneiden und in der Marinade wenden. Aus Alufolie Quadrate mit etwa 25 cm Kantenlänge vorbereiten und die Würfel in der Mitte platzieren. Etwas Marinade hinzugeben und das Ganze zu Säckchen formen.

2 Die Säckchen in die Glut legen, sodass nur noch der obere Aluzipfel zu sehen ist. Circa 5–10 Minuten in der Glut garen, dann mit einer Grillzange entnehmen und vorsichtig öffnen.
Zubereitungszeit: 30 Minuten, **Garzeit:** 5–10 Minuten





❖ Erdbeer-Nektarinen-Heidelbeer-Bowle

ZUTATEN FÜR CIRCA 2 LITER BOWLE

1 Schale Erdbeeren (circa 500 g), 5 Nektarinen, 1 Schale Wildheidelbeeren (circa 250 g), 1 Flasche leichter Sommerwein, 1 Flasche Prosecco Spumante, 200 ml Wodka, 100 ml Pfirsichlikör, 100 ml frischer Limettensaft, frisch gezupfte Minzestängel, Eiswürfel, evtl. Trockeneis (Pellets)

- 1 Die Bowle wird am Vortag zubereitet. Die Früchte waschen. Erdbeeren vom Grün befreien und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Nektarinen entsteinen und in Stücke schneiden. Das Obst, den Alkohol und Limettensaft in ein großes Glasgefäß geben, kalt stellen und über Nacht ziehen lassen.
 - 2 Zum Servieren Eiswürfel sowie je einen Stängel Minze in die Gläser geben und die Bowle dazugießen. Einen spektakulären Effekt kann man erzielen, wenn man den Aperitif in den Gläsern oder noch im Bowle-Gefäß mit Trockeneis zum Rauchen bringt.
- Zubereitungszeit: 20 Minuten, Ziehzeit: 12–24 Stunden

❖ Rosmarinspieße mit Pute und Zucchini

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

400 g Brust von der Bio-Pute oder vom Bio-Truthahn, reichlich frischer Koriander und reichlich frische Minze, 4 Knoblauchzehen, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 1 daumengroßes Stück Ingwer, feines Olivenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 8 starke Rosmarinzwige, je zwei mittelgroße gelbe und grüne Zucchini

- 1 Das Fleisch in circa 3 cm große Würfel schneiden. Kräuter, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und den Ingwer sehr fein hacken. Mit etwas Olivenöl eine eher dickflüssige Marinade herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Putenwürfel in die Marinade geben, vermengen und mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.
 - 2 Die Rosmarinzwige bis auf die obere Spitze von den Nadeln befreien. Zucchini in Längsrichtung in dünne Scheiben schneiden und wenige Sekunden in kochendem Salzwasser blanchieren, bis sie etwas weicher sind. Mit kaltem Wasser abschrecken, damit die Farbe erhalten bleibt.
 - 3 Die Scheiben anschließend im Wechsel mit den Putenwürfeln auf die Rosmarinzwige spießen und dabei die Zucchini-scheiben um die Fleischstücke wickeln.
 - 4 Die Putenspieße auf dem Grill bei mittlerer Hitze etwa 5–6 Minuten unter häufigerem Drehen garen, bis das Fleisch richtig durchgebraten ist.
- Zubereitungszeit: 40 Minuten
Ziehzeit: 30–60 Minuten
Gar- und Grillzeit: circa 10 Minuten



GAS, KOHLE & CO.

Gasgrills sind teuer, aber auch komfortabel: Sie lassen sich einfach anzünden, werden schnell heiß (10–15 Minuten), brennen sehr lange und die Temperatur wird mit einem Regler gesteuert – es fehlt jedoch das typisch rauchige Aroma. Den Holzkohlengrill feuert man mit Kohle oder Briketts an: Letztere sind schwerer entzündbar und werden nicht so heiß, brennen aber länger und sind deshalb für einen Grillabend mit mehreren Speisen nützlich. Holzkohlenstücke glühen schneller und heißer durch und eignen sich vor allem für Kurzgebratenes. Beim Entfachen des Grills hilft ein Anzündkamin, in dem man später auch die Kohle zum Nachfüllen durchglühen lassen kann. Der Grill kann auch mit Feuerholz bestückt werden, das raucht jedoch stark, und es dauert über eine Stunde, bis sich die Flammen beruhigt haben und die Glut genug Hitze abgibt.



MARKUS' TIPP

Geflügel sollte grundsätzlich immer richtig durchgegart werden. Wenn nicht ganz sicher ist, ob die Spieße schon fertig sind, sticht man mit einem spitzen, scharfen Messer in einen der Würfel. Wenn dabei klarer Fleischsaft austritt, ist er gar. Wer das Putenfleisch etwas knuspriger bevorzugt, kann die Spieße am Anfang ganz kurz – nicht länger als 20–30 Sekunden pro Seite – direkt über der Glut grillen und dann bei mittlerer Hitze langsam fertig garen.



✦ Mos Lieblingsbrot

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 weiche Avocado, einige geröstete Pinienkerne, etwas Olivenöl, 4 Feigen, 4 kleinere Grillcamemberts, 4 Scheiben Krustenbrot, 8 Scheiben feiner, luftgetrockneter Schinken, Chilisalz und Pfeffer aus der Mühle, Schnittlauch oder Kresse

1 Avocado vom Kern befreien, Fruchtfleisch in einer kleinen Schüssel zerdrücken. Pinienkerne fein hacken und mit dem Olivenöl vermengen. Feigen in Scheiben schneiden oder zerdrücken.

2 Käse beidseitig mit der Gabel einstechen und von beiden Seiten circa 4 Minuten in einer Aluschale oder Grillpfanne braten. Das Brot auf den Grill legen und kurz anrösten. Die Scheiben mit etwas Avocado-Paste und Pinienkern-Öl bestreichen, dann den Schinken und die Feigenstückchen darauf drapieren.

3 Grillkäse testen, ob er bereits zerläuft, und einen Teil davon auf das Brot legen. Den Rest neben dem Brot auf dem Teller anrichten und mit Chilisalz, Pfeffer und etwas Schnittlauch oder Kresse servieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Grillzeit: 8–10 Minuten



MOSTIPP

Sehr gut schmeckt das Brot auch mit Rohmilch-Camembert. Er zerläuft jedoch schnell, meist sogar, bevor er eine feine Bräunung bekommt. Daher verwendet sie lieber Grillkäse – der schmilzt erst bei hohen Temperaturen.



✦ Karamellisierte Aprikosen mit Pistazieneis

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 saftige Aprikosen (oder Nektarinen), 120 g brauner Zucker, Pistazieneis

Die Früchte halbieren und entsteinen. Mit den Schnittflächen in den Zucker drücken und auf einen Spieß stecken.

Einige Minuten bei mittlerer Hitze auf den Grill geben. Mit jeweils einer Kugel Pistazieneis servieren.

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Grillzeit: 4–6 Minuten



✦ Limonen-Ingwer-Limonade

ZUTATEN FÜR CIRCA 750 ML SIRUP

100 g Ingwer, 1 kg Zucker, 1 kg Limetten, 200 g Zitronen, Eiswürfel, 1–2 Handvoll frische Minze

1 Der Sirup wird am Vortag eingekocht. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. 1,5 l Wasser mit Zucker und Ingwer 5 Minuten kochen. 2 Limetten für die Deko beiseitelegen, 1 Frucht abreiben und die restlichen zusammen mit den Zitronen auspressen. Abrieb und Saft zum heißen Ingwer-Zucker-Wasser geben.

2 Eine Handvoll Minze grob zerkleinern, zugeben und alles 2 Minuten ziehen lassen. Dann den Sirup durch ein Sieb abseihen und in verschließbare Flaschen füllen. Über Nacht abkühlen lassen. Zum Servieren den Sirup im Verhältnis 1:4 mit Mineralwasser, Eiswürfeln, Minze und Limettenscheibe in einem dekorativen Glas servieren.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Kochzeit: 5 Minuten, Ziehzeit: 12–24 Stunden



☒ Saibling mit Limetten-Kräuter-Füllung

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 kleinere Saiblinge oder Lachsforellen (küchenfertig), 2 Limetten, 1 rote Chili- oder Peperonischole, 2 Knoblauchzehen, 1 Handvoll frische Minze, 1 Handvoll Zitronenthymian

- 1 Fische waschen und trocken tupfen. Limetten in dünne Scheiben schneiden, Chili entkernen und in feine Streifen schneiden, Knoblauch fein hacken.
- 2 Die Öffnung der Fische jeweils zu gleichen Teilen mit Knoblauch, Chili, Limettenscheiben, Minze und Thymian füllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Oberseite mit den restlichen Limettenscheiben belegen und die Saiblinge in eine Fischgrillzange geben oder mit Kochschnur fixieren.
- 3 Bei mittlerer Hitze 8–10 Minuten von jeder Seite grillen. Zum Schluss noch einmal kurz bei größerer Hitze kross grillen.

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Grillzeit: circa 25 Minuten



MARKUS' TIPP

Keine Angst vor der großen Hitze zum Ende der Grillzeit: Sie erzeugt auf der Fischhaut eine dünne Kruste, die nicht nur dem Geschmack dient, sondern auch das Ablösen aus der Grillzange erleichtert.

TOMATENSPIESSE

ZUTATEN FÜR 8 SPIESSE

24 Dattel- oder Cocktailtomaten, 2–3 Lauchzwiebeln, evtl. 2–3 Knoblauchzehen

- 1 Tomaten waschen. Lauchzwiebeln in 1–2 cm lange Stücke schneiden. Knoblauch vierteln oder halbieren.
- 2 Alle Zutaten abwechselnd auf einen Spieß stecken und bei mittlerer Hitze grillen.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Grillzeit: circa 6 Minuten



KONTAKT

Mo und Marcus Gämmerler
Restaurant Eierwiese
Auf der Eierwiese 1, 82031 Grünwald
Tel. +49 (0) 89/64 96 66 00
Mail: kontakt@eierwiese.de
Internet: www.eierwiese.de

DANKE

Wir bedanken uns bei IB Laursen (www.iblaursen.dk), Pompom your life (www.pompomyourlife.de) und dem Blumenhof (www.blumen-hof.net), die uns Accessoires und Dekomaterial für die Produktion zur Verfügung gestellt haben.