



Grillen ist in den letzten Jahren zu einem ganzjährigen Happening geworden. Aber vor allem, wenn in den Sommermonaten die Tage länger werden und die Abende milder, gehören entspannte Grillabende unter freiem Himmel mit Freunden oder der Familie einfach dazu. Meist kommen Fleisch und Würstchen auf den Rost, es lassen sich aber auch ganze Menüs mit Fisch, Gemüse oder auch Desserts zubereiten. Mit pikanten Soßen, Salsa oder Kräuterbutter wird der Grillteller noch bunter und abwechslungsreicher. Der Klassiker unter den Grills ist der Holzkohlegrill. Er ist ideal für zu Hause, im Garten, auf der Terrasse, aber auch für unterwegs. Für alle, die gerne schnell und am liebsten zu Hause grillen, ist der Gasgrill die geeignete Lösung. Er ist temperaturgenau und leicht zu reinigen. Für eine kleine Runde auf dem Balkon ist der Elektrogrill genau richtig.

„Damit ein Steak perfekt wird, muss der Grill richtig heiß sein! Gas- und Elektrogrills sollten daher mindestens 10 – 20 Minuten vorheizen. Glühen Sie die Kohlen beim Holzkohlegrill vor. Pinseln Sie den Rost mit etwas Öl ein, damit die Lebensmittel nicht

hängen bleiben. Rapsöl ist optimal geeignet, da es geschmacksneutral ist und auch hohe Temperaturen aushält“, rät Yannick Meurer von Gourmetfleisch.de. Vor allem beim BBQ auf dem Holzkohlegrill ist ein windgeschützter Platz wichtig. So können keine Aschepartikel aufwirbeln und damit auf die Speisen gelangen. Diese sind gesundheitsschädlich und beeinträchtigen zudem den Geschmack. Ebenso sollten keine Flüssigkeiten wie Fett, Fleischsaft oder Marinade auf die Glut kommen, da sich so ebenfalls gesundheitsschädlicher Rauch bildet. Deswegen sollte Grillgut auch nicht mit Bier oder ähnlichem abgelöscht werden. „Das perfekte Steak setzt beste Qualität und Zeit beim Grillen voraus. Nutzen Sie besonders bei Holzkohlegrills zwei Temperaturzonen, um auch dicke Cuts auf den Punkt garen zu können. Wenden Sie Ihr Steak alle 20 Sekunden, damit sich die Fleischsäfte optimal verteilen können. Und würzen Sie am besten mit Meersalz und Pfeffer nach dem Grillen, so können die Gewürze nicht verbrennen und das Fleisch entfaltet sein volles Aroma“, so Yannick Meurer.

DIE USA: STEAK- UND BBQ-LAND NR.1

Für einen echten Steakliebhaber führt kein Weg an US Beef vorbei. Die Vielfalt an verschiedenen Teilstücken, der Geschmack und die Zartheit – sie alle suchen ihresgleichen. Und auch die Freunde des Low-and-Slow-BBQ landen gerne beim US Beef, wenn es z. B. um das Thema Smoken geht.

Das Geheimnis von US Beef ist die Marmorierung. „Diese bezeichnet die Verteilung des Fettgewebes im Muskelfleisch und dient als Geschmacksträger. Sie ist sehr fein und macht US Beef daher so besonders“, sagt Yannick Meurer, Fleischsommelier und wie Kollege Timo Schwarz Autor der *Fleischbibel*.

Viel Auslauf auf Weiden bis zu 24 Monaten, die besondere Genetik der Rinderrassen, die spezielle Fütterung – das sind die Gründe, warum die Vereinigten Staaten als Steakland Nr. 1 gelten.

Die gängigen Cuts wie Filet, Hüft- und Nackensteak werden ergänzt um Special Cuts wie Porterhouse Steak, Tomahawk Steak, Hanging Tender u. v. m.. Eine große Auswahl an US Beef Cuts findet man bei www.gourmetfleisch.de.



American Porterhouse Steak



American Tomahawk Steak



Yannick Meurer und Timo Schwarz, v.l.