



# Rezepte aus der Grillküche

Feuriges Vergnügen



**Fun vom Grill**  
Köstlichkeiten  
mit Spaßfaktor

Seite 14



**Obstsalat**  
Fruchtig frische  
Krönung

Seite 24

+ REZEPTE  
+ TIPPS & TRICKS  
+ KOCHSCHULE  
+ P(F)ANNENHILFE

# CAMPARI®

IN STIMMUNG FÜR



## CAMPARI ORANGE

CAMPARI - ORANGENSAFT - EISWÜRFEL





**Inhalt**  
Grillen 2015

<b>GRILLKLASSIKER</b>		
Steak mit Grillgemüse	4	
Spareribs	5	
<b>BACON BOMB</b>	6	
<b>GRILLDRINKS</b>		
Whisky-Grapefruit-Aperol-Thymian-Bowle	8	
<b>VEGAN VOM GRILL</b>		
Gegrillte Karotten	10	
Tofuspieße mit Paradeisermarinade	11	
Gegrillte Bananen-Frühlingsrollen	11	
<b>FISCH VOM GRILL</b>		
Zander im Speck gegrillt	12	
Wolfsbarschring	13	
Bio-Lachs-Schnitte im Gemüsepackchen	13	
<b>FUN VOM GRILL</b>		
Chicken Hawaii	14	
Rolled Hot Dogs	15	
Quattro-Formaggio-Erdäpfel	15	
Pizza am Stiel	15	
<b>GRILLAUFPUTZ</b>		
Maiskolben	16	
Blumengemüse	17	
BBQ-Sauce	17	
<b>BURGERFREUDEN</b>		
Crunchy Nut Burger	18	
<b>EXOTEN AM GRILL</b>		
Bisonsteak mit Maiskuchen und Maiskolben	20	
Känguru-Steak	21	
Krokodil-Steak	21	
<b>GRILL TO GO</b>		
Marshmallowspieße aus dem Blumentopf	22	
Würstel im Blätterteig mit Käse und Speck	23	
Hühner Tacos	23	
<b>OBSTSALAT</b>		
Zucchini-Birnen-Salat	24	
<b>KOCHSCHULE</b>		
Die perfekte Grillstelze	26	
<b>QIMIQSOMMER</b>		
Speck-Grissini mit Avocado-Dip	27	
Garnelenlaibchen mit Kokos-Erdnuss-Dip	27	
Frozen Erdbeer-Joghurt	29	
<b>P(F)ANNENHILFE</b>		
Hilfe, was sind Mop, Rub und Marinade!	30	

**Grillgrüße**

Liebe Leserin, lieber Leser!



Sommer, Sonne, Grillvergnügen! Als leidenschaftliche Griller nutzen wir von *ichkoche.at* jede Gelegenheit, um mit unseren Grillutensilien nach draußen zu wandern. Ist der Weg zu Ihrem Lieblingsplätzchen weit, dann werden Sie unseren Blumentopfgriller lieben. Spieße vorbereiten und los geht's. Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer geschmacksexplosiven Bacon Bomb, mit genial veganen Grillideen und mit sensationellen Burgern. Wer zuhause bleibt und dennoch Hunger auf Exotik hat, legt Känguru, Krokodil und Bison auf den Rost und erlebt eine völlig neue Geschmackswelt. Welches Grillgut auch immer die Hauptrolle bei Ihrem nächsten BBQ spielen darf: Eine Grillsauce verleiht dem Grillfest Ihre ganz persönliche Note. Die Anleitung gibt's von unserem Chefkoch Aaron Walzl, eigenes Experimentieren mit Kräutern und Gewürzen ist erwünscht. Und nach dem Essen? Beine hochlegen und mit einem Glas Whisky-Grapefruit-Aperol-Thymian-Bowle den Sonnenuntergang bewundern.

*Maria Tutschek-Landauer*

**Maria Tutschek-Landauer & das ichkoche.at-Team**

**P.S. Auf [www.ichkoche.at](http://www.ichkoche.at) warten mehr als 150.000 kostenlose Rezeptideen auf Sie – schauen Sie gleich rein!**

Impressum: Medieninhaber und Herausgeber, ichkoche.at GmbH & Co KG, 1060 Wien, Linke Wienzeile 4/3/8, Tel: +43 664 8144650, E-Mail: office@ichkoche.at. Diese unentgeltliche Kochzeitung wird 100.000 Mal „An einen Haushalt“ zugestellt. Chefredaktion: Maria Tutschek-Landauer. Mitarbeiter dieser Ausgabe: Aaron Walzl, Anneliese Kainer. Fotos: Blanka Kefer, diverse von Verlagen beigegeben. Anzeigenverkauf: sales@sdo.at. Grafisches Konzept: Jan Schwiäger. Grafik: Andrea Malek, Malanda-Buchdesign, Graz. Herstellung: Druckerei Leykam. Vertrieb: redmail™ Logistik & Zustellservice GmbH, „Galleria“, Bürozentrum 1, 2B, A-1030 Wien. Firmenbuchnummer: 292121 s. UID-Nummer: ATU 63354818. Firmenbuchgericht: Handelsgericht Wien. Kammer: Wirtschaftskammer Wien. Anwendbare Vorschriften: Österreichische Gewerbeordnung. Offenlegung laut § 25 Mediengesetz unter: <http://www.ichkoche.at/page/impressum>. „Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen gem. § 44 Abs. 1 u. 2 Urheberrechtsgesetz sind vorbehalten“. Die nächste Ausgabe „Herbst 2015“ erscheint Mitte September 2015.

**KOCHSCHULPROGRAMM  
SOMMER 2015**

**Buchen Sie jetzt den Kochkurs oder Backkurs Ihrer Wahl!**

Eine kleine Auswahl unserer Kochkurs-Themen:  
**Fingerfood – tolle Snacks für eure Party**  
**Sommerernte – Obst und Gemüse einlegen**  
**Hola! Tapas! Spanische Köstlichkeiten**  
**Mediterrane Küche**  
**Karibische Küche! Kulinarische Inselträume**  
**Marmelade, Chutney & Co.**  
 und viele mehr...

**Buchbar unter: Tel. 0664 8144 757 oder [www.ichkoche.at/kochschule](http://www.ichkoche.at/kochschule)**





# GRILL KLASSIKER

Heute einmal anders!

Für alle Grillfreunde, die meinen, man könne Ihnen bei Spareribs und Steak nichts Neues erzählen, hat unser Chefkoch Aaron Walzl die beliebten Grillklassiker mit neuem Drive versehen: Die fleischigen Ripperln erhalten eine leicht süßliche Orangenote, perfekt abgestimmt mit der Würze von

Thymian und scharfem Paprika. Und der Rub für die saftigen Rindersteaks mit Kreuzkümmel und Koriandersamen überzeugt sogar die Puristen unter den Grillmeistern. Probieren Sie die Klassiker vom Grill einmal ganz anders!

[ichkoche.at-Link](https://www.ichkoche.at)



**ichkoche.at-Tipp**

Lassen Sie sich von Ihrem Fleischhauer zu den verschiedenen Qualitäten der einzelnen Stücke – wie z. B. Ribeye, Filet, Beiried, Huftsteak – beraten.

2 Personen / Dauer: 20 Minuten

## STEAK MIT GRILLGEMÜSE

### ZUTATEN

- | 2 Rindersteaks à 250 g
- | 1 TL Thymian, getrocknet
- | 1 TL Koriandersamen, gemahlen
- | 1 TL Chiliflocken
- | 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- | 1 TL Knoblauchpulver
- | 1 TL brauner Zucker
- | 1 TL Salz
- | Olivenöl zum Bepinseln

### FÜR DAS GRILLGEMÜSE

- | 1 Melanzani
- | 1 Zucchini
- | 1 Paprikaschote
- | 1–2 Paradeiser, halbiert
- | 3 EL Olivenöl
- | 2 EL Balsamicoessig
- | 1 TL Thymian, getrocknet
- | 1 TL Rosmarin, getrocknet
- | 1 TL Honig
- | etwas Olivenöl

### ZUBEREITUNG

- Das **Gemüse** in dicke Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten vermischen.

- Am heißen Grill von beiden Seiten **4–6 Minuten anbraten**, in einer Grilltasse am Grillerrand **warm stellen**.
- Das **Steak** mindestens 15 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen – es soll **Zimmertemperatur** haben.
- Kurz vor dem Grillen das Fleisch auf beiden Seiten salzen. Die restlichen Zutaten trocken miteinander vermischen und das Steak darin wälzen.
- Die Steaks am heißen Grill bei direkter Hitze von jeder Seite ca. 1 ½ Minuten (für ein medium-gebratenes Steak) anbraten. Das Fleisch während des Grillens mit etwas Olivenöl bepinseln, danach am Grillerrand 3–4 Minuten rasten lassen.
- Die Steaks zusammen mit dem Grillgemüse und der würzigen BBQ-Sauce (s. S. 17) servieren.

2 Personen / Dauer: mehr als 60 Minuten

## SPARERIBS

### ZUTATEN

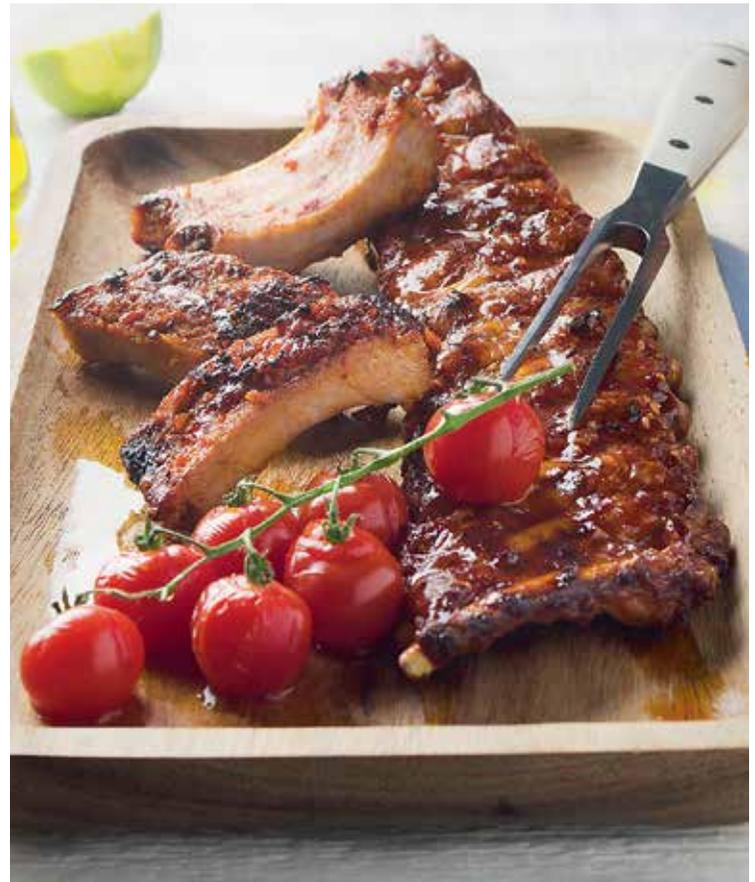
| 2 Ripperlbögen

### FÜR DIE MARINADE

- | 1 EL Honig
- | ½ Zitrone (Saft)
- | ½ Orange (Saft)
- | 5 EL Ketchup
- | 1 TL grober Pfeffer
- | 1 TL scharfes Paprikapulver, geräuchert
- | 1 TL Thymian, getrocknet
- | Salz

### ZUBEREITUNG

- Für die **Marinade** die Hälfte des Zitrussafts und alle restlichen Zutaten verrühren und kräftig mit Salz abschmecken.
- Die **Ripperln vom Fett befreien**. In gesalzenem Wasser zusammen mit dem restlichen Zitronen- und Orangensaft ca. 30 Minuten **köcheln** lassen, den dabei entstehenden Schaum abschöpfen.
- Die Ripperln mit der Marinade übergießen und über Nacht marinieren lassen.
- Die Ripperln am heißen Grill von allen Seiten **10–15 Minuten grillen**, dabei öfters wenden und mit Marinade bestreichen.



grillspaß  
auf gut  
österreichisch

Einer von 600 Flaschengas-Stützpunkten ist immer in Ihrer Nähe.

 dopgas



Service Line:  
0800/216052

www.dopgas.at

RECHEL UND PARTNER



# BACON BOMB

## Knusprige Geschmacks- explosion

Noch keine zehn Jahre alt, hat dieser BBQ-Hit aus Kansas City die Herzen der Grillmeister rund um den Erdball erobert. Es steckt auch eine Menge Geschmack in diesem Football aus Faschiertem, der in ein selbst geflochtenes Specknetz eingerollt wird. Welche Überraschung Sie in der Bacon Bomb verstecken, sei ganz Ihnen und Ihren Vorlieben überlassen. Zu den Klassikern zählen jedenfalls Würstel und eine

gute Portion Käse, Maiskörner, gebratener roter Paprika und gehackte Chilischoten, oder eine duftend mediterrane Fülle aus Mozzarella, Parmaschinken und Rucola. Wir erweitern die Liste der Lieblingsfüllen mit würzigem Schafkäse und Basilikum-Pesto, abgeschmeckt mit einer raffinierten Gewürzmischung und selbst gemachter BBQ-Sauce.

ichkoche.at-Link



2 Personen / Dauer: 50 Minuten

## BACON BOMB

### ZUTATEN

- | ca. 20 Scheiben Speck
- | 300 g Faschiertes
- | 100 g Feta
- | 5 EL Basilikum-Pesto
- | 10 Blätter Basilikum
- | 1 TL Koriander, gemahlen
- | 1 TL Ingwer, gemahlen
- | 1 TL gemahlene und getrocknete Zwiebel
- | 1 TL Paprikapulver
- | Salz
- | Pfeffer
- | 10 EL BBQ-Sauce (s. S. 17)

### ZUBEREITUNG

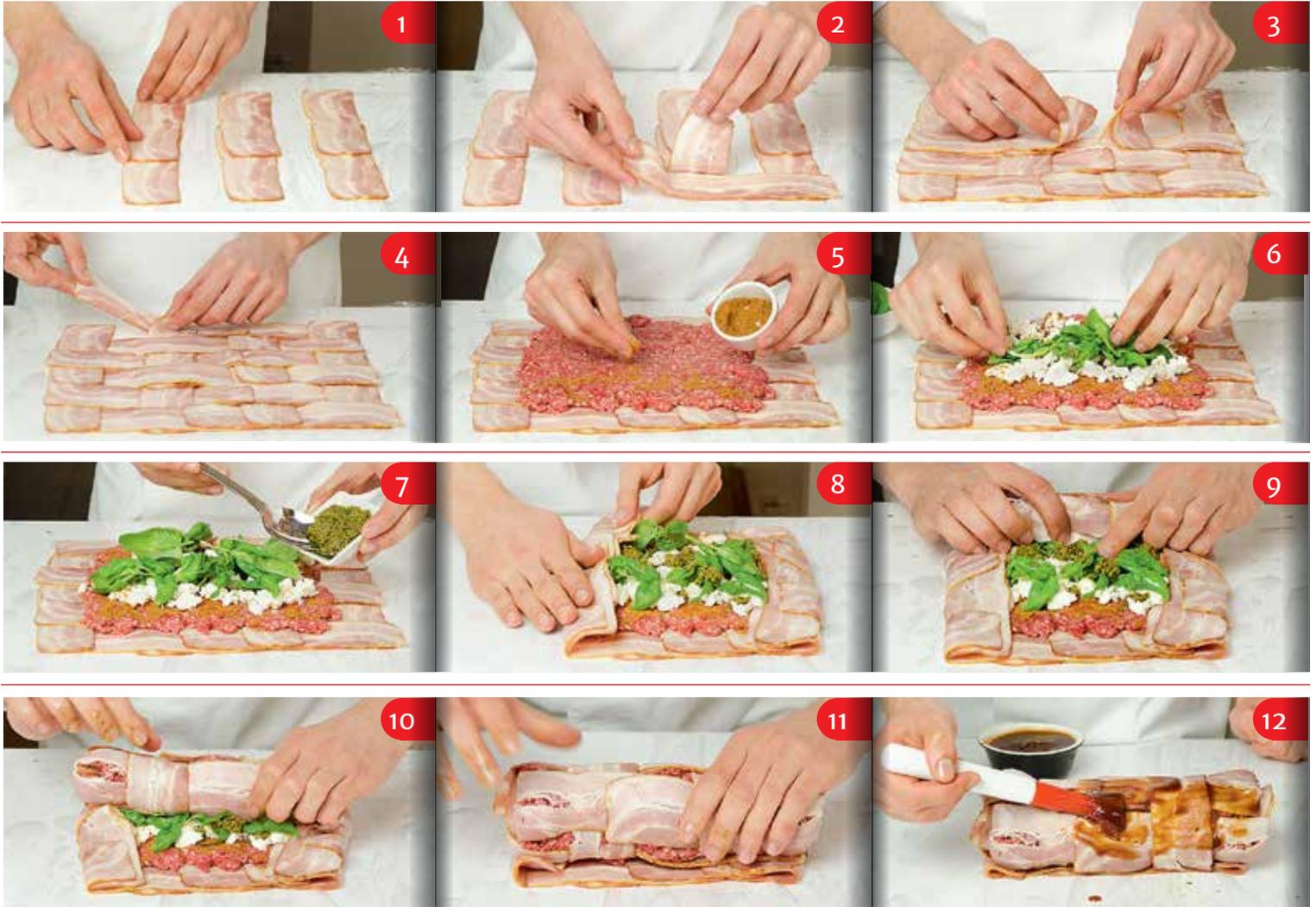
- Das **Faschierte** mit etwas Salz und Pfeffer **würzen**.

Schafkäse mit den Fingern fein zerbröseln, die trockenen Gewürze vermischen.

- Zwei Speckscheiben überlappend hintereinanderlegen, damit ein länglicher Speckstreifen entsteht. Daneben – immer im Abstand von 2–3 cm – drei weitere **Speckbahnen legen**.
- Die restlichen Speckscheiben quer unter die bereits gelegten Speckbahnen einflechten. Dafür die Speckscheiben abwechselnd unter und über die liegenden **Speckbahnen flechten**. Es entsteht ein dichtes Specknetz.

### ichkoche.at-Tipp

*Bereiten Sie die Bacon Bomb auch mit würzigem Lammfaschierten zu!*



- Das **Faschierte auf dem Specknetz verteilen**, dabei zwei Fingerbreit am Rand frei lassen. Das Faschierte mit der Handfläche etwas andrücken.
- Die Gewürzmischung, Feta, Basilikum und Pesto auf dem Faschierten verteilen, die Ränder einschlagen und die Bacon Bomb zusammenrollen. Den Grill vorbereiten.
- Die Bacon Bomb bei indirekter Hitze und 160 °C **30 Minuten am Grill braten**, dabei öfters mit der BBQ-Sauce bepinseln.
- Die Bacon Bomb vor dem Servieren 5 Minuten **ruhen lassen**, danach in fingerdicke Scheiben schneiden.





# GRILL DRINKS

## Cooler Erfrischung für heiße Griller

Wenn der verführerische Duft, der vom Griller durch den Garten zieht, die Gäste in sehnsuchtsvoller Vorfreude zum Seufzen bringt, dann braucht es etwas Besonderes, um die Wartezeit genussvoll zu verkürzen. Unser Chefkoch Aaron Waltl hat für Sie eine Bowle kreiert, die fruchtig erfrischt und ganz unterschiedliche Aromen zusammenbringt. Die Whisky-Grapefruit-Aperol-

Thymian-Bowle kombiniert rauchig-erdigen Whisky mit der bitteren Note von Aperol, dem säuerlich-fruchtigen Aroma der Grapefruit und der Würze von frischem Thymian. Und für alle, die nach dem Grillfest die Heimfahrt mit dem Auto antreten, ersetzen wir Aperol und Whisky durch San Bitter oder Gingerino und einen Schuss Tonic.

ichkoche.at-Link



für 2 | Bowle / Dauer: 45 Minuten

## WHISKY-GRAPEFRUIT-APEROL-THYMIAN-BOWLE

### ZUTATEN

- | 3 Ruby Grapefruits
- | 500 ml Grapefruitsaft
- | 4 Zweige Thymian
- | 1 EL Thymianblätter (frisch)
- | 100 g Zucker
- | 4 cl Whisky
- | 15 cl Aperol
- | 1 l Mineralwasser
- | Eiswürfel

### ZUBEREITUNG

- Die Ruby Grapefruits schälen und in kleine Würfel schneiden.

- Den **Grapefruitsaft** zusammen mit dem Zucker und den Thymianzweigen einmal **aufkochen**, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Saft **auskühlen lassen** und durch ein Sieb leeren.
- Den erkalteten Saft mit Whisky, Aperol und den Thymianblättern vermischen, die Grapefruitstücke und ein paar Eiswürfel dazugeben und mit dem **Mineralwasser aufgießen**. Die Bowle sofort servieren.

ichkoche.at-Tipp

*Garnieren Sie die Whisky-Grapefruit-Aperol-Thymian-Bowle mit einigen Grapefruitscheiben.*

# Überlassen Sie das Spülen doch dem Testsieger!



Henkel

Somat 10 ist Testsieger bei Stiftung Warentest  
in der Kategorie Multitabs, getestet in Deutschland.



Foto: Ulrike Schmid &amp; Sabine Mader/Fackelträger Verlag

# VEGAN VOM GRILL

## Fleischlose Alternativen

Vorbei sind die Zeiten, als Vegetarier und Veganer sich bei Grillfesten mit Salaten begnügen mussten und vom Griller im besten Fall ein Stück Halloumi oder vielleicht eine Scheibe Zucchini abbekommen haben. Autorin Anna Walz zeigt in ihrem Grillbuch *Vegan BBQ*, wie abwechslungsreich Veganes vom Grill sein kann. Für uns hat sie gegrillte Karotten mit Haselnuss-Basilikum-Bröseln

zubereitet, veredelt Tofuspieße mit einer kokoshimmlichen Paradeisermarinade und lässt uns mit gegrillten Bananen-Frühlingsrollen mit Kokosobers so richtig schlemmen. In Punkto Nachhaltigkeit legt Grillfrau Anna Walz auch noch ein Schäuflein drauf – natürlich grillen ohne Aluschale & Co. Grüner geht Grillen nicht.

ichkoche.at-Link



### Tipp

*Gegrillte Karotten schmecken wunderbar als Beilage zu gegrilltem Fleisch.*

## Koch-Literatur

### Genial vegan vom Grill!



Anna Walz  
Vegan BBQ

Das vegane Grillbuch  
ISBN: 978-3-7716-4595-3  
Preis: € 19,99  
Fackelträger Verlag

Im Buchhandel und unter  
edition.fackeltraeger-verlag.de

4 Personen / Dauer: 35 Minuten

## GEGRILLTE KAROTTEN MIT HASELNUSS-BASILIKUM-BRÖSELN

### ZUTATEN

- | 1/3 Topf Basilikum
- | 80 g Haselnüsse
- | 2 EL Olivenöl
- | 1/2 TL Zimtpulver
- | 2 EL Zitronensaft
- | 400 g Karotten (im Bund)
- | Chilipulver
- | Salz
- | Pfeffer
- | Pflanzenöl

### ZUBEREITUNG

- Basilikum waschen, trocknen und die Blättchen abzupfen. Basilikum, Haselnüsse, Olivenöl, Zimt und Zitronensaft in einer Küchenmaschine mit Hackeinsatz **zu feinen Bröseln mischen**. Alternativ die Haselnüsse mit dem Basilikum in einem Mörser zermahlen und mit den restlichen

Zutaten mischen. Mit dem Chilipulver abschmecken.

- **Karotten** putzen und vierteln. Ein Gefäß zum indirekten Grillen auf den Grill stellen. Hier eignen sich z. B. eine gusseiserne Pfanne oder Schalen aus Edelstahl. Die Karotten rundherum mit dem Öl bestreichen, nebeneinander in das Gefäß legen und mit Wasser bedecken. Sobald das Wasser verkocht ist, die Karotten eventuell nochmals mit etwas Öl bestreichen und unter Wenden **knusprig grillen**. Dies dauert insgesamt 7–8 Minuten, ab dem Moment, in dem das Wasser zu kochen beginnt.
- Die gegrillten Karotten in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Bröseln bestreuen.

8 Portionen / Dauer: mehr als 60 Minuten

## TOFUSPIESSE MIT PARADEISERMARINADE

### ZUTATEN

- | 1 Dose Kokosmilch, gesüßt
- | 400 g Naturtofu
- | ½ Limette (Saft)
- | 4 TL Sojasauce
- | 6 TL Paradeismark
- | 2 TL Ahornsirup
- | Sesamöl, geröstet
- | Pflanzenöl zum Bestreichen
- | 8 Grillspieße

### ZUBEREITUNG

- Die Kokosmilch cremig rühren und in eine flache Auflaufform gießen. Tofu längs und quer zerteilen, sodass insgesamt acht längliche Stücke entstehen. **Tofu** in der **Kokosmilch** für 3 Stunden **einlegen**.

- Für die **Paradeisermarina- de** Limettensaft, Sojasauce, Paradeismark und Ahornsirup mischen. Ein paar Tropfen Sesamöl unterrühren.
- Tofu aus der Kokosmilch nehmen, trocken tupfen und auf die Spieße stecken. Die übrige Kokosmilch kann natürlich noch für Saucen, Suppen etc. weiterverwendet werden.
- Spieße dünn mit Öl bestreichen und ca. 2 Minuten pro Seite auf dem Grillrost grillen.
- Zum Servieren die Tofuspieße dünn mit der Paradeisermarinade bestreichen.

### Tipp

*Die Tofuspieße mit Paradeisermarinade am besten mit frischem Salat servieren.*



Foto: Ulrike Schmid & Sabine Mader/Fackelträger Verlag



Foto: Ulrike Schmid & Sabine Mader/Fackelträger Verlag

4 Personen / Dauer: 35 Minuten

## GEGRILLTE BANANEN-FRÜHLINGS- ROLLEN MIT KOKOSSCHLAGOBERS

### ZUTATEN

- | 200 ml Kokosobers (s. Tipp)
- | 60 g Sesamsaat
- | 3 Bananen (groß)
- | 6 Frühlingsrollenblätter (à 22 x 22 cm)
- | 4 EL Ahornsirup
- | Pflanzenöl

### ZUBEREITUNG

- **Kokosmilch** mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einem luftigen Obers **aufschlagen** und kalt stellen.
- **Sesam** in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren **rösten**, bis er anfängt zu duften. Sofort auf einem Teller abkühlen lassen.
- **Bananen** schälen und quer in je vier Stücke schneiden. Frühlingsrollenblätter hal-

bieren. Je ein Stück Banane auf das untere Drittel eines Blatts legen. Vom unteren Drittel her ein Stück Frühlingsrollenpapier über die Banane legen, die Seiten einklappen und von unten zur Rolle aufrollen.

- **Frühlingsrollen** dünn mit Öl einstreichen und mit der Nahtseite nach unten auf den nicht zu heißen Grillrost legen. In 3–4 Minuten rundherum **knusprig grillen**. Frühlingsrollen auf Tellern anrichten, mit je 1 EL Ahornsirup beträufeln, mit dem Sesam bestreuen und dazu einen Klecks Kokosobers geben. Die gegrillten Bananen-Frühlingsrollen sofort servieren.

### Tipp

*Für das Kokosobers eine Dose Kokosmilch über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag den festen Teil herunternehmen, in eine Schüssel geben und mit dem Mixer aufschlagen. Nach Geschmack süßen.*



Foto: Herbert Lehmann/Pichler Verlag

# FISCH VOM GRILL

## Kalorienarmer Sommergenuss

Auch Haubenkoch Adi Bittermann und Grillweltmeister Adi Matzek, zwei absolute Könner an der Grillzange, sind ganz auf den Fisch gekommen. Dabei erweisen sich die beiden als richtige Geheimniskrämer, denn ihre gegrillten Fischkreationen verstecken sich bis zum letzten Moment: Das feste, magere Fleisch des Zanders verbirgt sich in einem Mantel aus Speckscheiben, die dem Fisch ein besonders herzhaftes Aroma verleihen. Die Lachschnitten auf einem bunten

Gemüsebett braten schonend in einem geheimnisvollen Alupäckchen – die farbenprächtige Überraschung wird erst bei Tisch gelüftet. Mit frischen Farben punktet auch der Wolfsbarschring, der gaumenzart buntes Sommergemüse ummantelt. Raffinierte Rezepte für kalorienarmen Grillgenuss!

ichkoche.at-Link



4 Personen / Dauer: 35 Minuten

## ZANDER IM SPECK GEGRILLT

### ZUTATEN

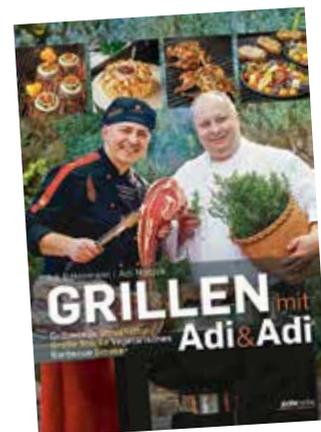
- | 1 Zander (800–1000 g)
- | Salz, Pfeffer
- | Zitronenpfeffer
- | Olivenöl
- | 100 g Blattspinat
- | 18 Scheiben Frühstücksspeck

### ZUBEREITUNG

- Den **Zander filetieren**, Bauchlappen herausschneiden, die Haut abziehen. Die Filets auf allen Seiten gut mit Salz, Pfeffer, Zitronenpfeffer und Olivenöl würzen und mit Blattspinat belegen.
- Die **Speckscheiben** nebeneinander auflegen, die Zanderfilets darauflegen und

## Koch-Literatur

Zurück zum Feuer!



Adi Bittermann/ Adi Matzek  
**Grillen mit Adi & Adi**  
ISBN: 978-3-85431-604-6  
Preis: 19,99€  
Pichler Verlag

Im Buchhandel und unter  
[www.styriabooks.at](http://www.styriabooks.at)

- die Speckscheiben darüber einschlagen.
- Den Zander auf den gut geölten Grillrost legen und in dem auf 220 °C aufgeheizten Grill ca. 2 Minuten pro Seite angrillen, am besten mit einer Backschaufel vorsichtig wenden. Anschließend **indirekt 8–10 Minuten fertig grillen.**

**Grilltemperatur:** 220 °C  
**Grillzeit:** 12–14 Minuten  
**Kerntemperatur:** 62 °C  
**Grillmethode:** direkt angrillen,  
indirekt fertig grillen

### Tipp

*Die Zanderfilets können auch in Rohschinken mit Salbei eingeschlagen werden.*

4 Personen / Dauer: 60 Minuten

## WOLFSBARSCHRING MIT ZUCCHINIGEMÜSE

### ZUTATEN

- | 4 Wolfsbarschfilets
- | 2 Zucchini
- | ¼ Paprika (rot)
- | ¼ Paprika (gelb)
- | ½ Zwiebel (rot)
- | 20 ml Balsamicoessig
- | 1 Schweinsnetz

### ZUBEREITUNG

- Die **Wolfsbarschfilets zuschneiden** und die möglicherweise vorhandenen Bauchflossen entfernen.
- Aus den **Zucchini** vier ca. 6–7 cm hohe **Zylinder schneiden** und in Zentimeterabständen die Haut abschälen. Das Innere der Zylinder von oben mit einem Parisienne-Ausstecher aushöhlen.
- Einen Teil der ausgestochenen Zucchini- und Paprikamasse, die Zwiebel und die Paprika in kleine Würfel schneiden.

Das klein geschnittene **Gemüse** in einem Geschirr **anschwitzen**, salzen, pfeffern und mit einem Schuss Balsamicoessig ablöschen.

- Die Fischfilets um die Zucchini- und Paprikazylinder wickeln und mit einem **Zahnstocher fixieren**. Darüber das Schweinsnetz geben, dies verhindert das Austrocknen der Wolfsbarschfilets.
- Die angewärmte Gemüse- und Paprikamasse in die Zylinder füllen und den Wolfsbarschring mit der indirekten Grillmethode für ca. 12–15 Minuten bei ca. 160–180 °C grillen.

<b>Grilltemperatur:</b> 160–180 °C
<b>Grillzeit:</b> 12–15 Minuten
<b>Grillmethode:</b> indirekt



Foto: Herbert Lehmann/Pichler Verlag

4 Personen / Dauer: 45 Minuten

## BIO-LACHS-SCHNITTE IM GEMÜSEPÄCKCHEN

### ZUTATEN

- | 4 Lachsfilets à 200 g, entgrätet
- | 2 Gelbe Rüben
- | 2 Karotten
- | 100 g Schalotten
- | 100 g Erbsenschoten
- | 8 Zitronenscheiben
- | Salz
- | Zitronenpfeffer
- | Olivenöl
- | 200 ml Weißwein
- | 8 Zweige Thymian
- | 1 Zitrone

**fein nudelig schneiden** und vermischen.

- Vier Stück Alufolie vorbereiten (30 x 20 cm), das Gemüse auf die Folien aufteilen, **Weißwein darübergießen**, marinierte Lachsschnitten daraufsetzen, mit je zwei Zitronenscheiben belegen, die Alufolie verschließen und auf den heißen Grill setzen.
- Die Lachsschnitten bei 180 °C ca. 15–20 Minuten indirekt grillen.

### ZUBEREITUNG

- Die **Lachsfilets** mit Salz, Zitronenpfeffer und Olivenöl einreiben und je zwei Thymianzweige darauflegen. Das geschälte **Gemüse**

<b>Grilltemperatur:</b> 180 °C
<b>Grillzeit:</b> ca. 15–20 Minuten
<b>Grillmethode:</b> indirekt

### Tipp

*Den Lachs vor dem Grillen mit braunem Zucker bestreuen und mit eingelegten Ingwerscheiben (anstelle des Thymians) belegen. Ergibt einen interessanten süßlich-karamellartigen Geschmack.*

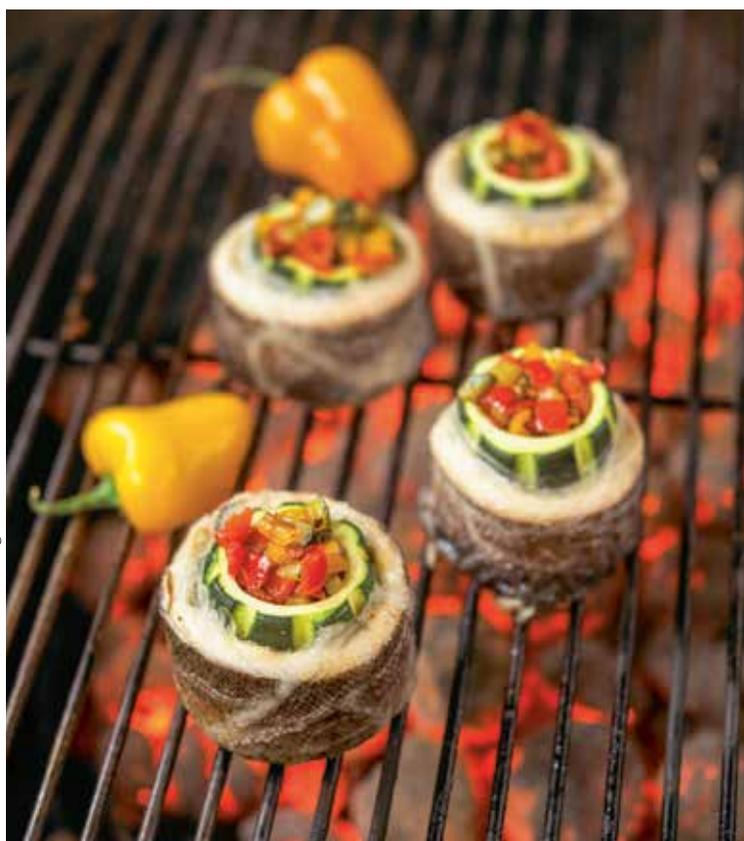


Foto: Herbert Lehmann/Pichler Verlag



# FUN VOM GRILL

## Köstlichkeiten mit Spaßfaktor

Grillen bedeutet Spaß – sowohl beim Zubereiten als auch beim gemeinsamen Genießen. Regeln und Zwänge, die vielleicht üblicherweise in der Küche und bei Tisch herrschen, sind einen Grillnachmittag lang außer Kraft gesetzt. Kreativ und lustig sind auch die Rezeptideen, die sich unser Chefkoch Aaron Walzl für eine Grillerei mit Spaßfaktor ausgedacht hat. Quattro-Formaggio-Erdäpfel beherbergen in ihren Ziehharmonikafächern vierfache Käsefreuden, für das Chicken

Hawaii erhält das Hendlfleisch eine Genussimpfung mit Ananassaft, und die Pizzaschnecken am Stiel sind heißer Renner bei Kleinen und Großen. Und wer lieber in Bewegung bleibt anstatt am Tisch sitzend zu essen, freut sich über Pizza am Stiel, Hot-Dog-Spiralen und Chicken Hawaii als Gerichte mit maximaler Bewegungsfreiheit. Einfach in die Hand nehmen, schlendern und schlemmen.

[ichkoche.at-Link](https://www.ichkoche.at)



4 Personen / Dauer: mehr als 60 Minuten

## CHICKEN HAWAII

### ZUTATEN

- | 2 Hühnerbrüste
- | 50 ml Ananassaft
- | 50 g Ananasfruchtfleisch
- | 1/2 Chilischote, fein gehackt
- | 1 Knoblauchzehe
- | 1 TL Ingwer, frisch gerieben
- | 4 Scheiben Gouda
- | 4 Scheiben Schinken
- | Salz, Pfeffer
- | Olivenöl
- | Holzspieße
- | Spritze + Nadel

### ZUBEREITUNG

- Den Ananassaft mit der Spritze aufziehen. Die **Hühnerbrüste** mit dem Ananassaft „impfen“ und im Kühlschrank 6 Stunden ziehen lassen.
- Käse und Schinken in kleine Stücke schneiden.
- Das **Ananasfruchtfleisch**

- mit Chili, Knoblauch und Ingwer fein pürieren und mit Salz **abschmecken**.
- Die Hendlbrüste salzen, pfeffern und mit etwas Öl einreiben. Von beiden Seiten am Grill ca. 10 Minuten braten, danach in fingerdicke Scheiben schneiden und diese Scheiben halbieren. Die Hälfte der Hendscheiben auf einer Arbeitsfläche auflegen.
- Schinken, Käse und das Ananaspüree auf den bereitgelegten Hendscheiben verteilen, die übrigen Hendscheiben darauflegen und mit einem Spieß fixieren.
- Chicken Hawaii am Grill kurz braten, bis der Käse geschmolzen ist, danach sofort servieren.

4 Personen / Dauer: 20 Minuten  
**ROLLED HOT DOGS**

**ZUTATEN**

- | 4 Frankfurter Würstel
- | lange Metallspieße
- | Hot-Dog-Weckerln
- | Ketchup
- | Senf
- | gebratene Zwiebeln
- | Sauerkraut

**ZUBEREITUNG**

- Die **Würstel** der Länge nach **auf einen Metallspieß stecken** (ganz durchstecken). Jedes Würstel mit einem scharfen Messer von oben

nach unten spiralförmig einschneiden und den Spieß dabei drehen, bis eine lange **Würstelspirale** entstanden ist.

- Die Würstel vom Spieß ziehen und am Grill bei 160 °C von allen Seiten **anbraten** (oder am Spieß grillen).
- Die Rolled Hot Dogs ganz nach Belieben in Hot-Dog-Weckerln stecken und mit verschiedenen Hot-Dog-Saucen und Top-pings füllen.



4 Personen / Dauer: 60 Minuten  
**QUATTRO-FORMAGGIO-ERDÄPFEL**

**ZUTATEN**

- | 4 große Erdäpfel
- | 4 Sorten Käse, in dünne Scheiben geschnitten (z. B. Bergkäse, Emmentaler, Blauschimmelkäse, Brie)
- | Knoblauch
- | Salz
- | Olivenöl
- | Spieße

**ZUBEREITUNG**

- Die **Erdäpfel** auf eine Arbeitsfläche legen. Jeden Erdapfel ganz weit unten der Länge nach mit einem

**Grillspieß durchstechen.**

Mit einem Messer von oben dünn bis zum Spieß einschneiden. Die Erdäpfel sollen sich nun leicht auffächern lassen.

- Die Erdäpfel mit Olivenöl und Salz einreiben, am Grill ca. **30 Minuten braten**, bis sie weich sind.
- In die **Fächeröffnungen** den Käse und ein paar Knoblauchscheiben stecken. Weitere 5 Minuten grillen, bis der Käse geschmolzen ist, danach sofort servieren.



4 Personen / Dauer: mehr als 60 Minuten  
**PIZZA AM STIEL**

**ZUTATEN**

**FÜR DEN PIZZATEIG**

- | ½ Würfel Germ
- | 130 ml Wasser, lauwarm
- | 250 g Mehl
- | 2 EL Olivenöl
- | 1 EL Zucker
- | 1 TL Salz

**FÜR DEN BELAG**

- | 5 EL Paradeiserosauce
- | 3 EL Rucola-Pesto
- | 25 g Käse, gerieben

**ZUM FERTIGSTELLEN**

- | Olivenöl
- | Salz
- | Holzspieße

**ZUBEREITUNG**

- Für den **Pizzateig** die Germ mit dem Zucker in 130 ml lauwarmem Wasser verrühren. Das Mehl in eine Schüssel füllen, das Germwasser hineingießen und ca. 30 Minuten **gehen**

**lassen**, bis sich Blasen bilden. Danach den Teig mit Salz und Öl verkneten. Noch einmal 20 Minuten gehen lassen.

- Den Germteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche **dünn ausrollen**, mit der Paradeiserosauce und Pesto bestreichen, dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Die Pizza mit dem Käse bestreuen und straff zusammenrollen.
- Die **Pizzarolle** in fingerdicke Stücke schneiden. Eine Grilltasse am Grill erhitzen und mit etwas Olivenöl austreichen. Die Pizzaschnecken hineinschneiden und bei ca. 230 °C im geschlossenen Grillen **8–10 Minuten backen**.
- Die Pizzaschnecken **auf Spieße stecken** und vor dem Servieren mit etwas Salz und Olivenöl würzen.





# GRILL AUFPUTZ

## Das Auge isst mit

**M**it Essen zu spielen wurde uns wohl allen in jungen Jahren mit hochgerecktem Zeigefinger verboten. Viele Grillsommer später setzen wir uns genussvoll über das elterliche Verbot hinweg und gestalten für unsere Grillparty hübsche – und natürlich essbare – Dekorationen. Verspielt stecken wir Maiskolbenräder mit feuriger Limettensauce in den Gurkenhügel und pflanzen bunte Gemüseblumen als knackig-leichten Begleiter zu köst-

lich Gegrilltem. Auch die selbst gemachte BBQ-Sauce, eine unverwechselbare Sauce, die in Schärfe und Geschmack ganz Ihre persönliche Note erkennen lässt, wird mit Lust und Experimentierfreude gekocht und in attraktive Gläser mit selbst kreiertem Etikett gefüllt. Der Finger kommt auch heute wieder, und zwar: Daumen hoch.

[ichkoche.at-Link](https://www.ichkoche.at)



4 Personen / Dauer: 45 Minuten

## MAISKOLBEN MIT LIMETTENSAUCE

### ZUTATEN

- | 2 Maiskolben (roh)
- | 1 Bio-Limette
- | ½ grüne Chilischote, fein gehackt
- | 20 g Zitronenmelisse, gehackt
- | 5 EL Olivenöl
- | Salz
- | Pfeffer
- | Spieße

### ZUBEREITUNG

- Die **Maiskolben** schälen und in gesalzenem und gezuckertem Wasser ca. 30 Minuten **köcheln** lassen. Aus dem Wasser nehmen,

trocken tupfen und mit etwas Öl bestreichen. Am vorbereiteten Grill 5–10 Minuten angrillen.

- Für die **Limettensauce** Limettenschale abreiben, die Limette auspressen. Saft und Schale mit Chili, Zitronenmelisse und etwas Olivenöl vermischen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.
- Die Maiskolben in fingerdicke Scheiben schneiden und mit der Limettensauce beträufeln.
- Die Maisscheiben **auf Spieße stecken** und noch warm servieren.

### ichkoche.at-Tipp

*Stecken Sie die Maisspieße zum Servieren in ein längs halbiertes Gurkenstück.*

4 Personen/Dauer: 15 Minuten  
**BLUMENGEMÜSE**



**ZUTATEN**

- | ½ Salatgurke
- | 2 bunte Karotten (dick)
- | ½ Zuckermelone
- | Zahnstocher
- | Olivenöl
- | Salz

**ZUBEREITUNG**

- Die **Gurke** der Länge nach halbieren. Das weiche Innere mit einem Messer keilförmig ausschneiden. Die Gurken in Scheiben schneiden.
- Die **Karotten** schälen und in Scheiben schneiden. Mit einem Messer links und rechts zwei Zacken aus der Karotte schneiden, die mittlere Zacke sollte etwas höher als die seitlichen Zacken sein.
- Die **Zuckermelone** mit der Schnittfläche nach unten auf einen Teller legen.
- Die Gurkenscheiben auf einen Zahnstocher stecken, darauf die Karottenstücke stecken.
- Die **Gemüseblumen** mit etwas Salz und Olivenöl würzen und in den Melonenhügel stecken.

**ichkoche.at-Tipp**

*Auch aus Radieschen, Rettich und Kohlrabi lassen sich die hübschen Blumen herstellen.*

4 Personen/Dauer: 60 Minuten  
**BBQ-SAUCE**



**ZUTATEN**

- | 1 Zwiebel
- | 2 Knoblauchzehen
- | 1 kleine Ingwerknolle
- | 1-2 Chilischoten
- | 2 Zweige Thymian
- | 2 Zweige Rosmarin
- | 1 TL Koriandersamen, gemahlen
- | 100 g brauner Zucker
- | 2 Orangen (Saft)
- | 1 Zitrone (Saft)
- | 2 EL Worcester Sauce
- | 500 g Tomatenketchup oder passierte Tomaten
- | 1 EL Estragon Senf
- | 1 EL geräuchertes oder normales Paprikapulver
- | Salz, Pfeffer, Olivenöl

**ZUBEREITUNG**

- Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und in einer

Küchenmaschine mit der Chilischote zu einer **feinen Paste mixen**.

- Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Paste mit den Gewürzen, Kräutern und Zucker dazugeben und 5 Minuten anschwitzen. Mit Orangen- und Zitronensaft ablöschen und etwas **einreduzieren** lassen.
- Ketchup, Senf, Worcester Sauce und Paprikapulver dazugeben und bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten lang köcheln lassen.
- Die BBQ-Sauce **durch ein Sieb streichen** und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**ja! Natürlich.**  
aus biologischer Landwirtschaft

**Aus 100 % österreichischer Bio-Milch**

**Garantiert gentechnikfrei\***

**Obne Aromen**

**Obne Farb- und Konservierungsstoffe\***

**Perfekt für die Grillsaison**

**Grillkäse mit Kräutern**

**Grillsauce mit Kräutern 150ml**

www.janaturlich.at  
blog.janaturlich.at

Jetzt bei: **BILLA MERKUR**

\*lt. EU-Bio-Verordnung



Foto: Jörn Rymio/Verlag Gräfe und Unzer

## Koch-Literatur

### Burger mal anders!



Alexander Döller, Sarah Schocke

#### Burger

Liebings-Fastfood  
selbst gemacht

ISBN: 978-3-8338-3962-7

Preis: € 9,30

GU Verlag

# BURGER FREUDEN

## Saftige Hochstapler vom Grill

Grillzeit ist Burgerzeit. Saftige Pattys aus heimischem Rindfleisch, aufgepeppt mit frischem Gemüse und einer Sauce, deren Zusammensetzung nur Sie allein kennen: Burger de luxe. Und auch Alexander Döller und Sarah Schocke liefern in ihrem Buch *Burger mal anders* den Beweis, dass Burger sehr

viel mehr können als diverse Fastfoodketten im Programm haben. Die Kombination von Nüssen, Oliven und Kapern im Crunchy Nut Burger überzeugt nicht nur Vegetarier; Fastfood einmal ganz anders.

ichkoche.at-Link



### Tipp

Servieren Sie einen Rucolasalat mit Parmesan zum Crunchy Nut Burger.

4 Personen / Dauer: 25 Minuten

## CRUNCHY NUT BURGER

### ZUTATEN

- | 250 g Nüsse, gemischt
- | 4 EL Zucker
- | 3 EL Olivenöl
- | 2 EL Honig
- | 100 g schwarze Oliven, entsteint
- | 2 TL Kapern
- | 2 EL Zitronensaft
- | 10 Weintrauben
- | 4 Blätter Radicchio
- | 100 g Camembert
- | 4 Burgerbrötchen

### ZUBEREITUNG

- Die **Nüsse grob hacken** und bei mittlerer Hitze ohne Fett in einer beschichteten Pfanne rösten, bis sie duften. Herausnehmen.
- Den **Zucker** in der Pfanne hell **karamellisieren** lassen. Erst 1 EL Olivenöl, dann den Honig zugeben und zusammen mit den Nüssen unter den Karamell mischen. 1–2 Minuten bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen, dann vom

Herd nehmen, bevor der Karamell zu dunkel wird. Die Masse sofort auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit einem Spatel zu vier kompakten runden **Pattys formen** und erkalten lassen.

- Oliven, Kapern, Zitronensaft und übriges Öl pürieren. Weintrauben und Radicchio waschen und trocknen. Trauben entkernen, längs halbieren. Camembert in Scheiben schneiden.
- Die Brötchen halbieren und rösten. Brötchenhälften dünn mit Olivenpaste bestreichen, den Radicchio auf die untere Hälfte geben. Die Weintrauben darauflegen und Nuss Patty darüber-schichten. Zuletzt Camembert darauflegen. Den Käse mit einem Küchengasbrenner nach Belieben leicht bräunen und schmelzen lassen. Dann den Crunchy Nut Burger mit der oberen Brötchenhälfte schließen.

# EDITION

## Die Presse

X

  
Reiterer

59 €

### REITERER SPITZENWEINE

Paket mit weststeirischem Schilcher und südsteirischem Sauvignon Blanc aus den besten Lagen, dazu zwei Sektspezialitäten

R & R Brut

Schilcher Sekt 2013

Sauvignon Blanc Kranachberg 2012

Sauvignon Blanc Lamberg 2012

Schilcher Riemerberg 2013

Schilcher Lamberg 2013



*e* Leidenschaft verbindet

Deshalb sind wir mit Christian Reiterer eine Kooperation eingegangen und Sie haben die Möglichkeit, 1 von 200 für die „Presse“-EDITION geschnürten Spitzenwein-Paketen in unserem Online-Shop zu erwerben.

[Shop.DiePresse.com](http://Shop.DiePresse.com)



Foto: Herbert Lehmann/Pichler Verlag

# EXOTEN AM GRILL

## Bison, Känguru und Krokodil

Österreichische Grillmeister können gut gelaunt aus dem Vollen schöpfen, denn die heimische Fleischqualität von Rind, Schwein, Lamm, Wild und Geflügel sorgt für ein perfektes Ergebnis auf dem Grill. Ab und zu lockt aber der Blick über den heimischen Grilltellerrand und die Lust auf exotisches Fleisch von Bison, Känguru oder Krokodil erwartet. Haubenkoch Adi Bittermann und Grillweltmeister Adi

Matzek haben die Exoten am Grill getestet: Wir probieren ein Steak aus sehr fettarmem, hellem Krokodilfleisch; betten Scheiben aus dunkelrotem, wildähnlichem Kängurufleisch auf Kokosgemüse und servieren Maisküchlein zum außergewöhnlichen, würzigen Bisonsteak. Neue Grillgenüsse für den jungen Sommer!

[ichkoche.at-Link](https://www.ichkoche.at)



4 Personen / Dauer: 30 Minuten

## BISONSTEAK MIT MAISKUCHEN UND MAISKOLBEN

### ZUTATEN FÜR DIE BISONSTEAKS

- | 4 Bisonsteaks à 200 g
- | Meersalz (grob)
- | Rosmarin, fein gehackt
- | 4 Butterflocken
- | Pfeffer

### FÜR DIE MAISKUCHEN

- | 200 g Mais (frisch oder tiefgekühlt)
- | Salz
- | Muskatnuss
- | 1 Prise Kümmel, gemahlen
- | 1 Msp. Curry
- | 1/2 Chili, fein gehackt
- | 100 g Jungzwiebeln, fein gehackt
- | 250 ml Milch
- | 200 g Mehl

### FÜR DIE MAISKOLBEN

- | 4 Maiskolben (vorgekocht, ganz)

### ZUBEREITUNG

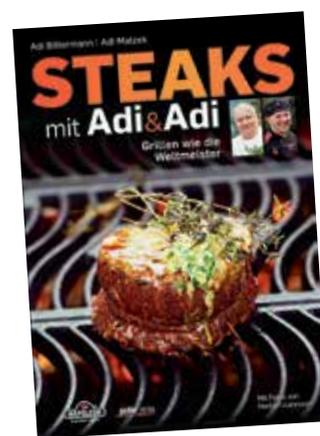
- Die **Steaks** nur leicht salzen, auf Gas- oder Kohlegrill direkt bei 250 °C pro Seite ca. 3 Minuten grillen. Pfeffern, mit fein gehacktem Rosmarin und einem Stück Butter belegen und 4–6 Minuten indirekt weitergrillen, bis zu einer Kerntemperatur von 56 °C.
- Für die **Maisküchlein** auf dem Seitengrill einen Topf oder eine Pfanne aufstellen und etwas Öl darin erhitzen. Maiskörner, Gewürze und Jungzwiebeln abmischen,

aus Milch und Mehl einen glatten Teig rühren, Maismischung dazugeben und gut abrühren.

- Mit einem Löffel kleine Küchlein in das heiße Öl setzen und herausbacken, pro Seite ca. 40–50 Sekunden lang. Vorsicht, dass das Öl nicht zu heiß wird! Die Küchlein herausnehmen und auf dem Grill abtropfen lassen.
- Die vorgekochten **Maiskolben** mit Butter leicht einreiben, salzen und auf dem Grill rundherum zu schöner Farbe grillen, eventuell dann nochmals Butter darübergeben.

## Koch-Literatur

### Grillen wie die Weltmeister



Adi Bittermann/ Adi Matzek  
**Steaks mit Adi & Adi**  
 ISBN: 978-3-85431-654-1  
 Preis: 24,99€  
 Pichler Verlag

Im Buchhandel und unter  
[www.styriabooks.at](http://www.styriabooks.at)

**Grilltemperatur:** 250 °C  
**Kerntemperatur:** 56 °C  
**Grillzeit:** ca. 10–12 Minuten  
**Grillmethode:**  
 direkt und indirekt  
**Land:** USA  
**Bezugsquelle:**  
 Wiesbauer Gourmet

4 Personen / Dauer: mehr als 60 Minuten

## KÄNGURU-STEAK

### ZUTATEN

- | 4 Känguru-Steaks à ca. 200 g
- | 2 EL grüner Pfeffer (aus der Lake)
- | Limettenöl
- | Meersalz (grob)
- | 2 Schalotten, fein gehackt
- | 100 g Maiskörner
- | 100 g Speck, fein gewürfelt
- | 8 Thymianzweige, fein gehackt
- | 100 ml Kokosmilch
- | 1 Prise brauner Zucker
- | 1 EL Kokosraspeln

### ZUBEREITUNG

- Die **Känguru-Steaks** mit grobem Meersalz würzen und 2–3 Stunden in die **Kokosmilch einlegen**.
- Herausnehmen, scharf auf dem heißen Grill je Seite 2 Minuten direkt angrillen, dann in der indirekten Zone auf 58 °C Kerntemperatur grillen. Mit **Limettenöl** beträufeln, mit gutem Pfeffer Ihrer Wahl bestreuen und in der Folie noch etwas durch-

ziehen lassen.

- Auf dem Seitenkocher eine Gusseisenpfanne erhitzen. Speckwürfel anrösten (das Fett brät sich aus), Schalotten mitrösten und Maiskörner dazugeben. Alles durchschwenken, salzen, pfeffern, mit der Kokosmarinade untergießen, den Thymian begeben und mit einer Prise braunem Zucker abschmecken. Kurz köcheln lassen. Die Kokosraspeln darüberstreuen und grüne Pfefferkörner aus der Lake darauf verteilen.
- Die Känguru-Steaks in Scheiben schneiden und auf dem Gemüse servieren.

**Grilltemperatur:** 250–280 °C  
**Kerntemperatur:** 58 °C  
**Grillzeit:** 8 Minuten  
**Grillmethode:** direkt und indirekt  
**Land:** Australien  
**Bezugsquelle:** Wiesbauer Gourmet



Foto: Herbert Lehmann / Pichler Verlag

4 Personen / Dauer: 30 Minuten

## KROKODIL-STEAK MIT GURKEN-KAROTTEN-SALAT

### ZUTATEN

#### FÜR DAS KROKODIL

- | 2 Krokodilfilets à ca. 500 g
- | Meersalz (grob)
- | 1 Limette (Saft)
- | Pfeffer (gut, Ihrer Wahl)
- | Sesam (schwarz)
- | 4 EL Olivenöl
- | Zitronenscheiben

#### FÜR DIE MARINADE

- | 1 Limette
- | 1 Schalotte
- | Currypulver
- | Rapsöl
- | Salz, Ingwer, Honig

#### FÜR DEN GURKEN-KAROTTEN-SALAT

- | 2 Karotten, geschält
- | 1 Salatgurke
- | Salz, Zucker
- | 2 Knoblauchzehen, zerdrückt

### ZUBEREITUNG

- Für die **Marinade** alle Zutaten vermischen.
- Die **Filets** bei direkter Hitze rundum scharf angrillen, dann mit Öl und Limettensaft beträufeln und in Alufolie rasten lassen, der Kern soll noch glasig sein.
- Kleine Stücke vom Kro-

kodilsteak eignen sich für einen **Spieß**. Leicht einsalzen, beidseitig rasch angrillen und mit Pfeffer, fein gehackter, gerösteter Zwiebel und etwas schwarzem Sesam bestreuen und in der Folie nachziehen lassen.

- Für den **Salat** die Karotten mit dem Sparschäler in dünne Streifen hobeln, die Gurke halbieren, entkernen, ebenfalls in dünne Streifen hobeln, leicht einsalzen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Das Gemüse dann leicht ausdrücken und mit Salz, Zucker, Knoblauch und Olivenöl abschmecken.
- Das Krokodilsteak aus der Folie nehmen, in Scheiben schneiden und mit Zitronenspalten und geröstetem Sesam garnieren.

**Grilltemperatur:** 270–280 °C  
**Grillzeit:** rasch angrillen und dann 10 Minuten in der Alufolie ziehen lassen  
**Grillmethode:** direkt  
**Land:** Australien  
**Bezugsquelle:** Wiesbauer Gourmet

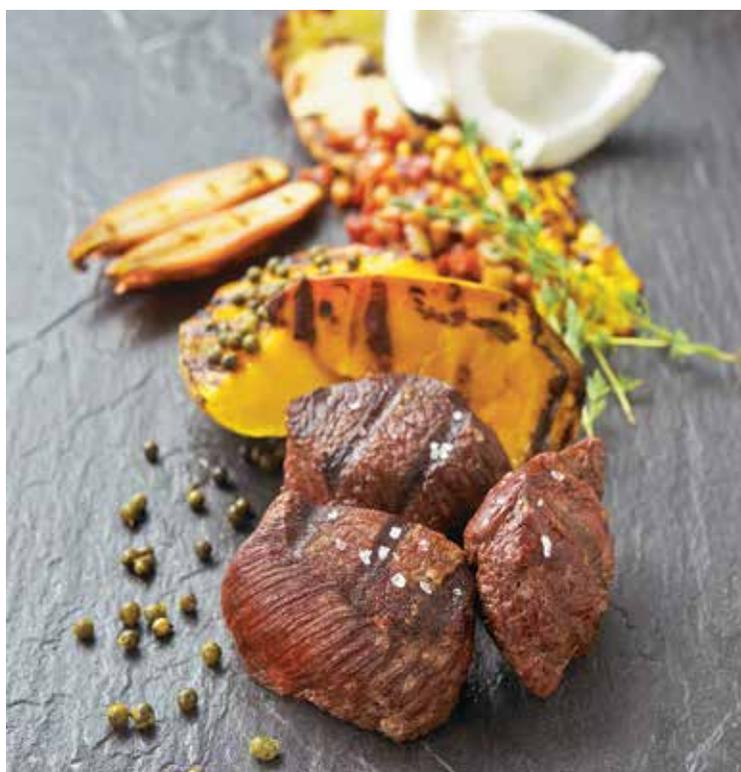


Foto: Herbert Lehmann / Pichler Verlag



# GRILL TO GO

## Geniale Fusion: Picknick und Grillen

**W**ir lieben das Kochen und Genießen im Freien! Um dem noch etwas draufzusetzen, verlassen wir den heimischen Garten, Balkon oder die Terrasse und wandern mit Sack und Pack zu unseren Lieblingsplätzen im Grünen. Dafür haben wir einige Rezepte mit wenigen Zutaten vorbereitet, die sich bequem in wenigen Plastikboxen transportieren lassen – und für deren Genießen Sie weder Sessel, Tisch noch Besteck brauchen. Kurz und gut: Grill to go. Die Würstel im Blätterteig,

der die Aromen von Käse und Speck während des Grillens aufgesaugt hat, kommen von der Hand direkt in den Mund. Die Hühner-Tacos werden rasch zuhause zubereitet und wandern fertig zum Reinbeißen aus der Box auf die bunten Picknickteller. Und für die fruchtigen Marshmallowspieße haben wir einen besonderen Griller eingepackt: einen Blumentopf und etwas Kohle. Ist einfach, hat größten Funfaktor und das Ergebnis schmeckt himmlisch!

[ichkoche.at-Link](https://www.ichkoche.at)



4 Personen / Dauer: 30 Minuten

## FRUCHTIGE MARSHMALLOWSPIESSE AUS DEM BLUMENTOPF

### ZUTATEN

- | 4 Marshmallows
- | Obst nach Lust und Laune (z. B. Erdbeeren, Mangos, Ananas, Heidelbeeren, Birnen)
- | 1 Blumentopf
- | Grillkohle
- | Grillanzünder
- | Alufolie

### ZUBEREITUNG

- Den Blumentopf mit der Alufolie auslegen. Holzkohle hineingeben und zum Glühen bringen.
- Marshmallows und Obstwürfel auf die Spieße stecken und über der Kohle grillen, bis die Marshmallows goldgelb bzw. fast braun sind. Leicht auskühlen lassen und genießen.



4 Personen / Dauer: 20 Minuten

## WÜRSTEL IM BLÄTTERTEIG MIT KÄSE UND SPECK

### ZUTATEN

- | 4 Bratwürstel
- | 4 Scheiben Käse
- | 8 Scheiben Speck
- | ½ Rolle Blätterteig
- | 4 Spieße
- | etwas Olivenöl

### ZUBEREITUNG

- Die **Würstel** zuerst mit Käse, danach mit den Speckscheiben **einrollen**.
- Den **Blätterteig** in 2 cm breite **Streifen schneiden** und die Bratwürstel damit einwickeln. Auf Spieße stecken und mit etwas Olivenöl einpinseln.
- Die Spieße **über offenem Feuer** nicht zu nahe an der

- Kohle gleichmäßig grillen – die Spieße sollten am besten über die Kohle gehalten werden und nicht direkt am Grillrost aufliegen.
- Wenn der Teig **goldbraun** und der Käse geschmolzen ist, sind die eingepackten Würstel fertig.



### ichkoche.at-Tipp

*Wickeln Sie die Würstel nach Belieben in einen selbst gemachten, mit gehacktem Rosmarin gewürzten Pizzateig.*



4 Personen / Dauer: mehr als 60 Minuten

## HÜHNER TACOS

### ZUTATEN

- | 4 Scheiben Wan-Tan-Teig
- | 1 Hühnerbrust
- | 4 EL Sojasauce
- | 1 EL Honig

### FÜR DEN SALAT

- | 2 EL Sweet Chili Sauce
- | 1 Karotte
- | ½ Gurke
- | 2 Stangen Jungzwiebel
- | 20 Blätter Koriander
- | 1 Limette (Saft)
- | 1 EL Sesamöl
- | Salz, Pfeffer
- | Spieße

### ZUBEREITUNG

- Für die **Tacos** die **Hendlbrust** in dünne Streifen schneiden. Auf Spieße stecken, mit Sojasauce und Honig vermischen und – am besten über Nacht – im Kühlschrank **marinieren** lassen.
- Das Backrohr auf 200 °C vorheizen. Den Rand einer Pfanne mit etwas Öl einpinseln und die Wan Tans so darauflegen, dass zwei Spit-

zen am Pfannenrand liegen, eine Spitze in die Pfanne ragt und eine Spitze über den Pfannenrand hängt. Die Pfanne mit den Wan Tans in den Ofen stellen und ca. 5 Minuten backen. Pfanne aus dem Rohr nehmen, auskühlen lassen und die knusprig gebackenen Wan Tans in eine Box schichten, die mit etwas Küchenpapier ausgelegt wurde.

- Für den **Salat** die Karotte und die Gurke in feine Streifen, den Jungzwiebel in dünne Ringe schneiden. Zusammen mit dem Koriander in eine Plastikbox füllen, die restlichen Zutaten in ein fest verschließbares Gefäß füllen.
- Die **Hendlspeie** ca. 5 Minuten braten, dabei öfters wenden. Hendlstücke vom Spieß ziehen.
- Den Salat mit dem Dressing vermischen. Salat und Huhn in die Wan Tans füllen und sofort genießen oder in die Picknickbox schichten.

### ichkoche.at-Tipp

*Geben Sie noch einige Scheiben Selleriestangen in die Hühner Tacos.*



# OBST SALAT

## Fruchtig frische Krönung

Nach saftigen, perfekt gebratenen Steaks, würzigen Ripperln und knuspriger Bacon Bomb darf man es beim Dessert des Grillfests ruhig etwas zurückhaltender angehen. Als perfekten Abschluss für einen Schlemmerabend empfehlen wir einen raffinierten Obstsalat. Im Zucchini-Birnen-Salat schließen Gemüse und Obst Freundschaft, versüßt mit einigen Rosinen.

ichkoche.at-Link



4 Personen / Dauer: 10 Minuten

## ZUCCHINI-BIRNEN-SALAT

### ZUTATEN

- | 2 Zucchini
- | 4 Birnen
- | 2 EL Rosinen
- | Orangensaft
- | Zucker (nach Belieben)
- | Minzeblätter zum Garnieren

### ZUBEREITUNG

- Die Rosinen in Orangensaft einweichen.
- **Zucchini** waschen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

- Die **Birnen** schälen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke bzw. Scheiben schneiden.
- Birnenstücke, Zucchinis und Rosinen samt Einweichsaft vermischen.
- Den Zucchini-Birnen-Salat mit Orangensaft und eventuell etwas Zucker abschmecken. Mit abgezupften Minzeblättern garnieren.

ichkoche.at-Tipp

*Der Zucchini-Birnen-Salat lässt sich gut vorbereiten und eignet sich wunderbar als Büro- oder Schuljause und für ein Picknick!*

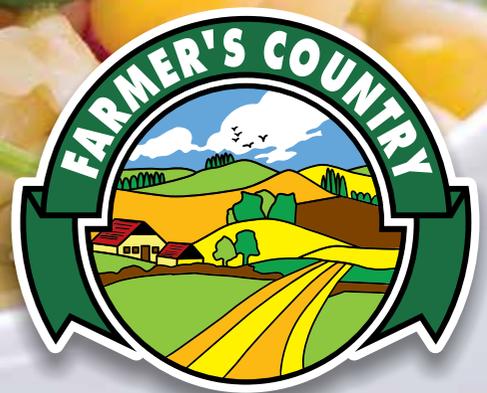
# GenussReise!

Überraschen Sie Ihre Familie mit köstlichen Reisgerichten.

Mit den Klassikern von FARMER'S COUNTRY ist das ganz einfach.

FARMER'S COUNTRY ist vielseitiger Genuss – köstlich einfach, einfach gut.

Auch als Beilage zu Gegrilltem unverzichtbar.



[www.glatz.co.at](http://www.glatz.co.at)



**Naturreis**  
für Gemüsereis  
und als Beilage  
zu vollwertigen  
Gerichten.



**Basmatireis**  
für Gerichte der  
orientalischen  
Küche oder als  
erlesene Beilage.



**Jasminreis**  
als herrlich  
duftende Beilage  
zu exotischen  
Gerichten.



**Mittelkornreis**  
für die Zuberei-  
tung von Risotto,  
Milchreis und  
Reissalat.



**Wildreis-  
mischung**  
als edle Beilage  
zu Ihren  
Fleisch- oder  
Fischgerichten.

Saftiges Fleisch und eine krachende Kruste: So muss eine Stelze vom Grill kommen!

Wir bereiten unsere perfekte Stelze mit dem Drehspieß zu, aber auch ohne Spieß wird sie im Kugelgrill ein g'standener Leckerbissen.



ichkoche.at-Link



# Die perfekte *Stelze*

4 Portionen / Dauer: mehr als 60 Minuten

## DIE PERFEKTE GRILLSTELZE

### ZUTATEN

- | 1 hintere Stelze vom Schwein
- | 1/2 Zwiebel
- | 1 EL Kümmel
- | 1 Lorbeerblatt
- | 2 Stängel Thymian
- | 6-7 Knoblauchzehen
- | 6 Pfefferkörner
- | Salz
- | evtl. Drehspieß

### ZUBEREITUNG

- Die **Stelze vorkochen**. Dafür die Stelze in einem Topf mit heißem Wasser

zustellen – die Stelze muss ganz mit Wasser bedeckt sein. Mit der ganzen Zwiebel, Kümmel, Lorbeerblatt, Thymian, 3 geschälten, halbierten Knoblauchzehen, Pfefferkörnern und reichlich Salz würzen. Die Stelze in diesem Sud 40 Minuten bei geringer Hitze köcheln.

- Herausnehmen, leicht auskühlen lassen und die **Schwarte** quer zum Knochen alle Zentimeter **einschneiden**. Vorsicht – nur die Haut, nicht das Fleisch einschneiden!

- Die Schnitte mit dem restlichen, in Scheiben geschnittenen Knoblauch **spicken** und mit Salz einreiben.
- Die **Stelze auf den Spieß** stecken und bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel bei ca. 160 °C grillen.

- Kurz vor Ende der Garzeit (nach knapp einer Stunde) noch einmal Kohle nachlegen (bzw. die Temperatur auf 200 °C erhöhen), damit die Schwarte knusprig wird und beim Reinbeißen richtig schön kracht.

### ichkoche.at-Tipp

*Die Grillstelze erhält einen besonders würzigen Geschmack, wenn Sie sie während des Grillens immer wieder mit etwas dunklem Bier bepinseln.*

## 10 TIPPS & TRICKS FÜR DIE PERFEKTE STELZE VOM GRILL

- Verwenden Sie zum Grillen eine **hintere Stelze**, sie ist besonders fleischig. Beim Fleischhauer vorbestellen.
- Bevor die Stelze auf den Grill kommt, wird sie zumindest eine halbe Stunde **vorgegart**. Die Gewürze, die Sie in den Kochsud geben, sind entscheidend für den späteren Geschmack der Stelze. Für einen entspannten Grillabend können Sie die Stelze auch am Vorabend garen.
- Auch einige Löffel **Rotwein** machen sich gut im Kochsud.
- Nach dem Garen die butterweiche Haut der Stelze im Zentimeterabstand einschneiden. Nicht in das Fleisch schneiden! So können die Gewürze gut einzie-



- hen und das Fett ausbraten.
- Bepinseln Sie die Stelze während des Grillens öfters mit **Bier**.
- Die Stelze bei niedriger Temperatur (ca. 160 °C) **indirekt grillen**. Erst 15–20 Minuten vor Grillende Kohle nachlegen oder Gas geben und die Tem-

- peratur auf 200 °C erhöhen.
- Für eine **knusprig-süßliche Kruste** können Sie die Schwarte kurz vor Grillende auch mit Honig einstreichen bzw. mit einer Mischung aus Honig und Bier.
- Bei sehr dicken Stelzen können Sie nach einer Stunde



- Grillzeit rundum eine **Schicht Fleisch abschneiden** und servieren und die Stelze noch 30 Minuten weitergrillen lassen.
- Wollen Sie die Stelze im **Backrohr** zubereiten, dann den Herd auf Umluft einstellen.
  - Für eine **Lammstelze** die Stelze während des Grillens immer wieder mit einem Gemisch aus Zitronensaft und Olivenöl bepinseln.

**piccantino**  
Feine Küche

Genuss & Würze aus aller Welt

Zustellung in 1-2 Werktagen  
(gilt nur für lagernde Produkte)

Über 3.200 Qualitäts-Produkte

Gut gerüstet in  
die Grillsaison!

Nur jetzt mit Gutscheincode

**BBQTIME-10**

-10% auf alle lagernden  
Produkte sparen!\*

Gleich einlösen auf  
[www.piccantino.at!](http://www.piccantino.at)

**-10%**  
Gutschein\*

[www.piccantino.at](http://www.piccantino.at)  
Ihr Onlineshop für  
die feine Küche

\*Gutschein gültig bis inkl. 31.07.2015. Keine Barablöse möglich. Pro Person kann nur ein Gutschein eingelöst werden. Nicht auf Geschenkgutscheine einlösbar. Nicht kombinierbar mit anderen Aktionen und Angeboten.



25 Stück / Dauer: 60 Minuten

## SPECK-GRISSINI MIT AVOCADO-DIP

### ZUTATEN

#### FÜR DIE GRISSINI

- | 125 g *QimiQ* Saucenbasis
- | ½ Pkg. Trockengerst
- | 1 Prise Zucker
- | 180 g Weizenmehl
- | ½ TL Backpulver
- | 50 g Butter, weich
- | 1 Prise Salz
- | schwarzer Pfeffer, gemahlen
- | 2 Msp. Paprikapulver, edelsüß
- | 100 g Räucherspeck, klein gewürfelt

#### FÜR DEN DIP

- | 1 Avocado
- | 250 g *QimiQ* Classic, ungekühlt
- | 100 g Naturjoghurt
- | ½ rote Paprikaschote, gewürfelt
- | Salz
- | schwarzer Pfeffer, gemahlen
- | 1 Msp. Chilipfeffer, gemahlen
- | 1 Limette (Saft und fein geriebene Schale)

### ZUBEREITUNG

- Für die **Grissini** *QimiQ* Saucenbasis mit Germ und

einer Prise Zucker glatt rühren.

- Mehl mit Backpulver und Gewürzen vermengen und in einen Rührkessel geben.
- Germmischung, weiche Butter und Speck dazugeben und mit einem **Knethaken** ca. 2–3 Minuten kneten. **Teig** an einem warmen Ort zugedeckt **gehen lassen**.
- Teig ½ cm hoch **ausrollen** und in ca. 10 cm lange und 2 cm breite Streifen schneiden. **Teigstreifen zu Strängen rollen**.
- Stränge auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und auf dem Grill mit geschlossenem Deckel bei indirekter Hitze oder im Backofen bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.
- Für den **Dip** Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale heben. **Avocado-Fruchtfleisch** mit einer Gabel **zerdrücken**.
- Ungekühltes *QimiQ* Classic glatt rühren. Avocado und die restlichen Zutaten dazugeben und abschmecken.

4 Personen / Dauer: 30 Minuten

## GARNELENLAIBCHEN MIT KOKOS-ERDNUSS-DIP

### ZUTATEN

#### FÜR DIE GARNELEN-LAIBCHEN

- | 500 g Garnelen, geschält, gewaschen
- | 125 g *QimiQ* Classic, ungekühlt
- | 2 EL Olivenöl
- | 1 Limette (Saft und fein geriebene Schale)
- | 15 g Koriander, frisch, fein gehackt
- | 80 g rote Paprikaschoten, gewürfelt
- | Salz
- | schwarzer Pfeffer, gemahlen
- | Kokosette

#### FÜR DEN KOKOS-ERDNUSS-DIP

- | 125 g *QimiQ* Classic, ungekühlt
- | 3 EL Olivenöl
- | 60 g Kokosmilch
- | 1 Limette (Saft und fein geriebene Schale)
- | 50 g geröstete Erdnüsse, fein gehackt
- | 20 g Erdnussbutter
- | Salz
- | schwarzer Pfeffer, gemahlen

### ZUBEREITUNG

- Für die **Garnelenlaibchen** die geschälten Garnelen in kleine Würfel schneiden.
- Ungekühltes *QimiQ* Classic glatt rühren. Olivenöl langsam einrühren, bis die Masse emulgiert.
- Garnelen, Limettensaft, geriebene Limettenschale, Koriander, Paprikawürfel und Gewürze dazugeben und gut vermischen.
- **Laibchen formen** und in Kokosflocken wälzen.
- Bei indirekter, kleiner Hitze mit geschlossenem Deckel grillen.
- Für den **Dip** ungekühltes *QimiQ* Classic glatt rühren. Olivenöl langsam einrühren, bis die Masse emulgiert.
- Restliche Zutaten dazugeben, gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Garnelenlaibchen auf vorgewärmte Teller verteilen und mit dem Kokos-Erdnuss-Dip servieren.



4 Personen  
Dauer: mehr als 60 Minuten

## FROZEN ERDBEER-JOGHURT

### ZUTATEN

- | 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- | 250 g Naturjoghurt
- | 80 g Kristallzucker
- | Vanillezucker
- | ½ Zitrone (Saft und fein geriebene Schale)
- | 180 g Erdbeeren, frisch

### ZUBEREITUNG

- Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Joghurt, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Zitronenschale dazugeben und gut verrühren.
- Die Mischung in eine **Terrinen- oder Muffin-**



**form** gießen und 4–6 Stunden **gefrieren**.

- Die gefrorene Masse in Stücke schneiden und in einen Mixbecher geben. Erdbeeren

dazugeben und auf höchster Stufe **kurz mixen**.

- Das Frozen Erdbeer-Joghurt in hübsche Gläser abfüllen und garnieren.

### PRODUKT-TIPP

QimiQ Whip jetzt auch online erhältlich!  
[www.qimiq.com](http://www.qimiq.com)



WERBUNG

LUST AM KOCHEN.



FREUDE AM GENUSS.

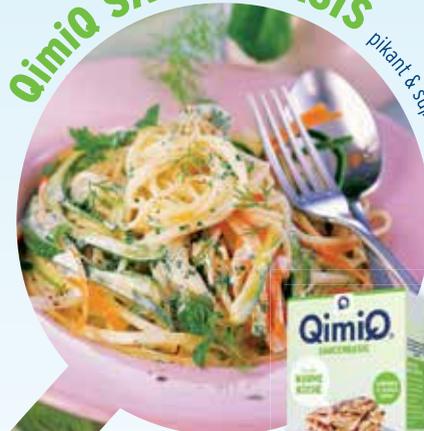
**QimiQ CLASSIC** pikant & süß



Für die **KALTE KÜCHE**



**QimiQ SAUCENBASIS** pikant & süß



Für die **WARME KÜCHE**



**QimiQ WHIP** süß & pikant



Zum **AUFSCHLAGEN**



Unsere P(f)annenhilfe ist immer dann zur Stelle, wenn unsere Hobbyköche Hilfe brauchen.

Die Begriffe Mop, Rub und Marinade sorgen bei vielen unserer Hobbygriller für Verwirrung: Folgende Fragen beschäftigen unsere Leser immer wieder:

- ☞ Was ist der Unterschied zwischen Rub, Mop und Marinade?
- ☞ Warum gehört Zucker in einen Rub?
- ☞ Was bedeutet „Mopping“ beim Grillen?

#### RUB

- Ein Rub ist eine **trockene Gewürzmischung**. Diese trockene Würze (Dry Rub) wird vor dem Grillen in das Grillgut einmassiert. Danach mit Frischhaltefolie einwickeln, einziehen lassen und ab auf den Grill.
- Grobes Meersalz und brauner Zucker sind bei den meisten Rubs fixer Bestandteil, dazu kommen **Kräuter und Gewürze** ganz nach persönlichen Vorlieben, z. B. Koriander, Kreuzkümmel, Oregano, Thymian, Kräuter der Provence, Chili, Senfkörner oder Zitronenpfeffer.
- Alle Zutaten werden fein **gemörsert** oder in der Küchenmaschine gemahlen.
- Eine ölige Marinade kann in die **Glut tropfen**, es kommt zu Flammen- und Rauchentwicklung, das Grillgut wird schwarz und rußig. Bei einem Dry Rub kann das nicht passieren.
- Der im Rub enthaltene Zucker **karamellisiert** ganz wun-



# Hilfe, was sind Mop, Rub und Marinade

derbar während des Grillens. Aber Vorsicht: nicht zu heiß werden lassen, sonst verbrennt der Zucker anstatt zu karamellisieren.

- Überschüssigen Rub **nicht aufbewahren!** Einmal in Berührung mit dem Grillgut, haften dem Rub Bakterien an, die sich in aller Ruhe vermehren.

#### MARINADE

- Mengt man etwas **Olivenöl und Essig** unter einen Rub, dann verwandelt er sich in eine Marinade.
- Die **Säure** einer Marinade (z.B. Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Wein oder Essig) zersetzt das Bindegewebe im Fleisch und macht es dadurch zart und mürbe.

- Fleisch verträgt eine gute Portion Säure, doch **Vorsicht bei Fisch**: zu viel Säure lässt ihn rasch fermentieren.

- Das Grillgut wird in Folie gewickelt und mehrere Stunden – oft auch über Nacht – in die Marinade **ingelegt**, damit das Aroma schön in das Fleisch einziehen kann.

#### MOP

- Mops sind **dünnflüssige Saucen**, mit denen das Grillgut während des Grillens immer wieder bestrichen wird. Somit gelangt während des ganzen Grillprozesses Flüssigkeit und Aroma an Fleisch, Fisch oder Gemüse. Das Auftragen der Mop-Sauce mit dem Pinsel wird **„moppen“** oder **„mopping“** genannt.

- Oft sind **Suppen und Fonds** Basis für eine Mop-Sauce, ergänzt mit Kräutern und säurehaltigen Zutaten wie Essig oder Wein. Auch Paradeissauce eignet sich als Mop-Basis.

- Eine Mop-Sauce kommt nur **während des Grillens** zum Einsatz und wird nicht bei Tisch verwendet; das unterscheidet sie auch von der BBQ-Sauce.

- Mopping kommt immer dann zum Einsatz, wenn größere, größere **Fleischstücke** auf den Grill gelangen, die langsam und über mehrere Stunden grillen müssen. Die Mop-Sauce schützt die Grillstücke vor dem Austrocknen und verleiht ihnen Geschmack.

# Gaumenfreude<sup>®</sup>

BY CASINOS AUSTRIA

*Jetzt  
bestellen!*

shop.casinos.at

Glück & Genuss – das Dinner & Casino-Paket:  
Um nur 59,- Euro genießen Sie ein Glas Frizzante\*  
und ein 4-gängiges Menü und versuchen Ihr  
Glück mit Begrüßungsjetons im Wert von 25,- Euro  
und Glücks-Jetons mit der Chance auf 7.777,- Euro.  
Auch als Geschenk ideal!

\* Wahlweise statt Frizzante auch Mineralwasser oder Orangensaft.

Serviceline: +43 (0)1 534 40 50  casinos.at  facebook.com/casinosat 

  
**CASINOS AUSTRIA**  
Das Erlebnis.

NEU



*Pesto Rustico*

IDEAL ZU  
**PASTA &  
BROT**



FEINSTE GEMÜSESTÜCKE FÜR RUSTIKALEN PESTO-GENUSS