

Grillauftakt mit zwei Doppelweltmeistern

Innungsmeister Rudolf Menzl lud im Namen der Niederösterreichischen Fleischer zum Grillauftakt in die St. Pöltner Seedose – mit dabei war Doppelgrillweltmeister Adi Matzek und Michaela Dorfmeister – Doppelweltmeisterin im Skirennlauf



Mit gleich zwei Doppelweltmeistern eröffneten Niederösterreichs Fleischer die Grillsaison. Denn nebst dem interessierten Publikum war der Einladung von Innungsmeister Rudolf Menzl auch Doppelgrillweltmeister Adi Matzek nachgekommen, der natürlich zeigte, was am heißen Rost an Zubereitung so alles möglich ist. Mit dabei war auch Michaela Dorfmeister, ebenso

Doppelweltmeisterin und zwar bekanntlich im Skirennlauf.

Als Grill-Unterstützung waren auch Vize-Innungsmeister Wolfgang Seidl und Fleischermeister Franz Stöger Mayer ausgerückt. Am Programm waren neben einem spannenden drei-Gänge Menü auch viele Tipps vom Profi. Die Teilnehmer zeigten sich dabei überrascht was sich alles am Grill zubereiten lässt. Denn nicht nur die Hühnerflügel für die Vorspeise, das Fledermauserl und das zart rosa Spanferkel Filet für die Hauptspeise, schmurgelten über Kohlen. Auch die Cherrytomaten für den Salat und das Apfelsoufflé kamen unter die Blechhaube. Wobei natürlich keine echte Fledermaus am Grill landete. Dies bezeichnet viel mehr ein handtellergroßes Stück Fleisch aus dem Schweineschlegel, das sich hervorragend zu Grillen eignet.

Dabei ist für die Zubereitung am Grill für jede Art von Fleisch geeignet. Adi Matzek rät dabei dem interessierten Publikum: „Achten Sie auf die Fleischqualität!“ Gutes Rindfleisch zum Beispiel weist eine intensive Rotfärbung auf. Schweinefleisch soll kräftig rosarot, Kalbfleisch zart rosa sein. „Nehmen Sie die Beratung Ihres Fleischers in Anspruch und lassen Sie sich die Stücke fachgerecht zuschneiden. Wenn das Fleisch falsch oder zu dünn geschnitten ist, trocknet es rasch aus“, so Matzek weiter.

Auch wenn das Fleisch im Vordergrund des Grillens steht, sollten Gemüse und knackige Salate bei keiner ausgewogenen Grillmahlzeit fehlen. Denn in Kombination mit Vitamin C, kann das hochwertige im Fleisch vorhandene Eisen, noch besser verwertet werden. Matzek motiviert: „Seien Sie kreativ! Auch Bananen, Fisch und Garnelen schmecken herrlich vom Grill. Auch feine Nachspeisen lassen sich perfekt zubereiten.“

Gut gewürzt ist halbgewonnen - die Profitipps:

Wie immer in der guten Küche, empfiehlt es sich auch für's

Grillen, frische Kräuter und frisch gemahlene Pfeffer zu verwenden. Gesalzen sollte erst kurz vor dem Auflegen werden und sofort nach dem Wenden. „Wenn Sie doch getrocknete Kräuter nehmen, legen Sie sie vor dem Bestreuen des Grillguts in Wasser oder Wein um ein schnelles Verbrennen zu verhindern“, verrät Matzek.

Um so genannte Gewürzinseln zu vermeiden, immer in einem Abstand von 15 cm zum Grillgut würzen. Um dem aufsteigenden Rauch ein besonders feines Aroma zu verleihen, Zweige von Thymian, Rosmarin etc. in Alufolie wickeln, mehrmals einstechen und in die Glut legen. Die richtige Temperatur ist erreicht, wenn der Grillmeister die Hand zwei Sekunden 10 cm oberhalb des Rosts halten kann. Tranchen wie Koteletts, Steaks, Grillspieße dürfen nur einmal gewendet werden. Matzek rät: „Verwenden Sie eine Grillzange und keine Gabel, durch das Anstechen tritt der Saft aus, das Fleisch wird trocken und zäh.“

Den richtigen Zeitpunkt zum Wenden erkennt man daran, dass sich an der Oberseite des Fleisches Tröpfchen bilden. Das Fleisch sollte vor dem Servieren, mit Alufolie abgedeckt, drei bis fünf Minuten rasten.

Wenn man die Speisereste am Grill verglühen lässt, muss dieser nur mehr abgebürstet werden. Ganz wichtig ist es die Asche auszuräumen, nachdem diese Feuchtigkeit anzieht und langfristig dem Griller schadet. Fazit von Innungsmeister Menzl: „Ein gutes Fleisch aus der Region, richtig gegrillt und der Sommer kann kommen!“ (Red./WKN)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at