



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS



GRILLAKADEMIE 2026

Feuer. Rauch. Präzision. Genuss.

Ein Abend, an dem Grillen nicht erklärt wird – sondern **zelebriert**.

Offenes Feuer. Glühende Platten. Lodernde Flammen.
Jeder Gang ein Erlebnis, jedes Gerät eine Bühne.
Du stehst mittendrin – nicht daneben.



DER AUFTAKT – MITMACHEN STATT ZUSCHAUEN

Ahorn–Ingwer Putenspieß

direkt von der Feneck Feuerplatte

Saftige Putenwürfel, glasiert mit dunklem Ahornsirup, Ingwer und Soja.

Jeder Teilnehmer grillt **seinen eigenen Spieß** – spürt die Hitze, hört das Zischen, sieht den Glanz entstehen.

👉 Feuer, Timing, Röstaromen.

So beginnt ein Grillabend.



DAS FEUER – SHOW AM SCHWENKGRILL

Flammlachs am offenen Feuer

Cajun–Ahorn–Butter · Limette

Eine ganze Lachsseite, eingespannt im Metallhalter, langsam gegart an der offenen Flamme.

Sanfte Strahlungshitze, rauchige Tiefe, immer wieder bestrichen mit Cajun-Ahorn-Butter.

Außen saftig, innen glasig.

Ein Moment zum Innehalten – und Staunen.



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

DAS HERZSTÜCK – PRÄZISION & KRAFT

Kalbsrack French

Ahorn–Kalbsjus · Kartoffel–Ahorn-Muffin · Kräutersaitlinge

Ein ganzes French Kalbsrack, sanft vorbereitet, über Feuer veredelt und auf den Punkt rosa tranchiert.

Dazu ein glänzender Ahorn-Kalbsjus, herzhaftes Kartoffel-Brokkoli-Muffins mit feiner Ahornnote und kräftig geröstete

Kräutersaitlinge. Elegant. Tief. Satt.

Grillkunst mit Haltung.

DAS FINALE – PURER DRUCK

Picanha na Brasa

vom Metallspieß · Ahorn-Chili-Glaze · Smoky Chimichurri

Brasilianische Grilltradition pur: Picanha am Spieß, direkt über der Glut, außen krachend, innen saftig.

Kurz glasiert mit Ahorn und Chili, begleitet von einem rauchigen Chimichurri mit feiner Süße.

Fett. Feuer. Geschmack.

Mehr braucht es nicht.

DER ABSCHLUSS – WARM & KALT

Apfel–Ahorn-Grillaufauf

Brioche · Vanille · Schokolade

mit Schokoladen-Vanille-Eis von der Manufaktur Zeitgeist



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Karamellisierte Äpfel, Ahornsirup, Butter und Brioche – heiß vom Grill.

Dazu eine Kugel handwerkliches Schokoladen-Vanille-Eis von Zeitgeist.

Warm trifft kalt.

Rauch küsst Süße.

Ein leiser, perfekter Abschluss.



BEGLEITEND

Frisches Brot vom Feuer – zum Teilen, Tunken, Genießen.

Immer da. Immer richtig.



GRILLAKADEMIE 2026

Das ist kein Menü.

Das ist ein Erlebnis.

Wer dabei ist, **vergisst es nicht.**

Wer es liest, **will dabei sein.**

**REZEPTE INCL.
BONUS TIPS**



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Kalbsrack French

Ahorn-Jus · Kräutersaitlinge

Zubereitet mit DARK Ahornsirup

Gerät: Smokey Bandit Pellet Smoker & Grill

Zutaten Für 14 Personen

Kalbsrack

1 Kalbsrack French ca. 2,5 kg (6 Knochen)
2 TL fein gemahlener Kümmel
4 EL Sojasauce
2 EL Tomatenmark
4 EL Ahornsirup aus Kanada
schwarzer Pfeffer
etwas neutrales Öl
Salz

Ahorn-Jus

Gar- oder Bratensaft vom Kalb
(alternativ vorbereitete Jus aus dem Gewölbekeller)

80 g Butter
3 EL Ahornsirup aus Kanada
1 TL Dijon-Senf
schwarzer Pfeffer
Salz nach Bedarf
1 Zweig Rosmarin oder Estragon



Zubereitung

1. Kalbsrack vorbereiten

Kümmel, Sojasauce, Tomatenmark, Ahornsirup und Pfeffer zu einer Marinade verrühren. Das Kalbsrack rundherum dünn damit einstreichen und etwa 2 Stunden ziehen lassen.

2. Garen im Pellet Smoker

Den Smokey Bandit Pellet Smoker auf 150-160 °C vorheizen. Das Kalbsrack in eine flache Auflaufform legen, etwas Jus oder Bratensaft angießen und einen Zweig Rosmarin oder Estragon dazugeben. Das Fleisch im Smoker indirekt garen, bis eine Kerntemperatur von etwa 54-55 °C erreicht ist. Ab 35 Grad den Smoker auf 95 Grad runterfahren mit der Temperatur

3. Ahorn-Jus herstellen

Den entstandenen Bratensaft aus der Form in einen kleinen Topf geben und kurz aufkochen. Ahornsirup und Dijon-Senf einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butter nach und nach einmontieren, bis eine glänzende Jus entsteht. Kurz vor dem Servieren noch ein kleines kaltes Stück Butter unter mixen

4. Kalbsrack grillen

Das Kalbsrack aus dem Smoker nehmen und kurz ruhen lassen. Den Grill auf starke direkte Hitze vorbereiten und das Fleisch rundherum kurz angrillen, bis eine schöne Röstaromenschicht entsteht.

5. Anrichten

Das Kalbsrack entlang der Knochen tranchieren und quer zur Faser in Scheiben schneiden. Mit Ahorn-Jus nappieren und zusammen mit den Kräutersaitlingen servieren.

Kerntemperatur

Saftiges Ergebnis bei **58-62 °C Kerntemperatur**.



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Kräutersaitlinge

als Beilage zum Kalbsrack / Fennek Feuerplatte

Für 14 Personen

Zutaten

- 1,4 kg Kräutersaitlinge
- 6 EL Olivenöl
- 3 EL süße Sojasauce
- Salz
- ½ TL Arabisches Harissa

Zubereitung

1. Kräutersaitlinge putzen, der Länge nach halbieren und die Stiele **kreuzweise einschneiden**.
2. Olivenöl, Harissa und süße Sojasauce verrühren. Die Pilze damit einpinseln und 10 Minuten ziehen lassen.
3. Die Pilze auf Grill oder Feuerplatte mit der Schnittfläche nach unten kräftig angrillen, nicht verbrennen, sondern schön goldbraun grillen
4. Danach wenden und bei mittlerer Hitze fertig garen.
5. Mit Salzflakes abschmecken.



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Kartoffel-Brokkoli-Muffins

mit Ahorn, Senf und Kichererbsen / Napoleon Grill

Zutaten: Für 14 Personen

- 14 mittelgroße **vorgekochte** Kartoffeln
 - 100 g Streukäse
- Für die Füllung:**

- 1 Zwiebel
 - 1 EL Butter
 - 250 ml Sahne
 - 1 EL Senf
 - 3 EL Ahornsirup
 - 1 Prise Salz
 - 2 TL Gemüsebrühe
 - 1/2 TL Speisestärke in 100 ml Wasser gelöst
 - Saft von 1 Limette
 - 1 Kopf Brokkoli
 - 1 Dose Kichererbsen, 260 g
- Zum Fertigstellen:**

- frische Petersilie
- Chiliflocken

Zubereitung

1. Kartoffeln in Salzwasser kochen, abgießen und kurz ausdampfen lassen.
2. Zwiebel fein schneiden und in Butter glasig dünsten, mit dem Limettensaft ablöschen.
3. Sahne, Senf, Ahornsirup, Salz, Gemüsebrühe und die angerührte Stärke nach und nach zugeben. Kurz köcheln lassen, bis die Masse bindet.
4. Brokkoli klein schneiden, zusammen mit den Kichererbsen einrühren und weitere 5 Minuten leicht köcheln lassen.
5. Die gekochten Kartoffeln in die geölte (Olivenöl) Muffinform setzen, mit Salzflakes etwas salzen und mit einem Glas flach drücken, sodass eine Mulde entsteht.
6. Jede Kartoffel mit etwas Käse, dann mit Füllung und nochmals mit Käse befüllen.
7. Bei 180 °C im Grill oder Ofen etwa 30 Minuten backen.
8. Mit Petersilie und Chiliflocken servieren.



Putenspieße mit Ahornsauce

von der Feneck Feuerplatte

Zubereitet mit „verry dark“ Ahornsirup Für 14 Personen / 14 Spieße

Zutaten

Für die Ahornsauce:

- 3 Knoblauchzehen
- 1 großes Stück Ingwer
- 200 ml Ahornsirup aus Kanada „verry dark“
- 100 ml Sojasauce
- 3 EL Mirin, ein süßer, alkoholarmer japanischer Reiswein
- 2 EL Sesamsamen

Für die Spieße:

- 1 kg Putenbrust
- 14 Spieße

Zubereitung

1. Knoblauch und Ingwer schälen und **sehr fein** hacken oder mit der Microplan Reibe fein reiben. Zusammen mit Ahornsirup, Sojasauce und Mirin in einem kleinen Topf aufkochen und etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen. Danach vollständig abkühlen lassen.
2. Putenbrust trocken tupfen und in gleichmäßige, nicht zu kleine Streifen schneiden. Etwa ein Drittel der Ahornsauce zum Marinieren verwenden und das Fleisch darin 30 Minuten ziehen lassen.
3. Das Fleisch auf 14 Spieße Wellenförmig fest aufspießen und verteilen.
4. Die Feneck Feuerplatte auf mittlere bis kräftige Hitze vorheizen. Die Spieße direkt auf der Platte grillen und dabei ständig in Bewegung halten.
5. Sobald die Spieße Farbe bekommen, mit der restlichen Ahornsauce bepinseln und weiter grillen, bis das Fleisch gar, aber noch saftig ist.
6. Mit Sesam bestreuen und sofort servieren.



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Flammlachs am Schwenkgrill

Cajun-Ahorn-Butter · Limette

Zubereitet mit „dark“ Ahornsirup Für 14 Personen

Zutaten :

Für den Lachs:

1 Lachsseite, ca. 1,2 kg
etwas Sonnenflockensalz (grobes kristallines Salz)

Für die Cajun-Ahorn-Butter:

- 200 g Butter
- 3 EL DARK Ahornsirup aus Kanada
- Abrieb von 1 Limette
- Saft von 1 Limette
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL Knoblauchpaste
- 1,5 TL Cajun-Gewürz
- 1 Prise Cayennepfeffer
- etwas Salz

Zubereitung

7. Die Lachsseite sauber parieren, trocken tupfen und nur **leicht** salzen, mit Sonnenflockensalz
8. Für die Butter die Butter vorsichtig schmelzen. Ahornsirup, Limettenabrieb, Limettensaft, Dijon-Senf, Knoblauchpaste, Cajun-Gewürz, Cayenne und etwas Salz einrühren. Warmhalten !
9. Den Lachs in den Metallhalter einspannen.
10. Den Schwenkgrill mit ruhiger, gleichmäßiger Hitze vorbereiten. Der Lachs soll nicht in die Flamme, sondern in die Strahlungshitze. Der Halter steht schräg zur Glut.
11. Den Lachs langsam garen. Sobald die Oberfläche beginnt, leicht weißlich zu werden, mehrfach mit der Cajun-Ahorn-Butter bepinseln.
12. Den Lachs so lange garen, bis er saftig ist und im Kern noch leicht glasig bleibt. ca. 20 Minuten
13. Vor dem servieren nochmals gut einpinseln, direkt vom Halter servieren.



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

US- Nebraska Dan Morgan Picanha vom Metallspieß

Ahorn-Chili-Glaze · Smoky Chimichurri

Zubereitet mit „verry Dark“ Ahornsirup

Für 14 Personen

Zutaten Für das Fleisch:

- 1,7 bis 2,0 kg Picanha
- grobes Meersalz

Für die Ahorn-Chili-Glaze:

- 4 EL „verry Dark“ Ahornsirup aus Kanada
- 1 EL Apfelessig
- 1 EL Rotweinessig
- 1 TL Sojasauce
- 2 rote Chili, sehr fein gehackt
- 1 TL Limettensaft / Abrieb von dieser Limette (zuerst machen)

Für das Smoky Chimichurri:

- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Senf
- 2 EL Rotweinessig
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL AMBER Ahornsirup
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Picanha in dicke Stücke schneiden und C-förmig auf Metallspieße stecken. Nur mit grobem Meersalz würzen.
2. Ahornsirup, Apfel und Rotweinessig, Sojasauce, Chili und **Limettensaft/Abrieb** verrühren.
3. Petersilie fein hacken. Mit Knoblauch, Paprikapulver, Senf, Rotweinessig, Olivenöl und Ahornsirup zu einem Chimichurri verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Picanha über starker Glut grillen, zuerst auf der Fettseite. Außen kräftige Röstaromen erzeugen, innen saftig halten.
5. **Gegen Ende** dünn mit der Ahorn-Chili-Glaze bepinseln.
6. Mit Smoky Chimichurri servieren.



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Apfel-Ahorn-Grillauflauf

mit Schokoladen-Vanille-Eis von Zeitgeist

Zubereitet mit **AMBER** Ahornsirup
Für 14 kleine Portionen

Zutaten

- 200 ml Ahornsirup aus Kanada „Amber“
- 250 g Butter
- 10 Äpfel, geschält und in Spalten geschnitten
- 500 ml Milch
- 600 g Crème double
- 7 Eier
- Mark von 1 Vanilleschote
- 10 Stückchen Zimtblüte oder einen TL gemahlene Zimt
- 500 g Brioche in Würfeln

Zum Servieren:

- 14 Kugeln Schokoladen-Vanille-Eis von der Manufaktur Zeitgeist

Zubereitung

1. Ahornsirup und Butter in einer Pfanne unter Rühren schmelzen.
2. Apfelspalten, Zimt und die ausgekratzte Vanille Schote zufügen und so lange garen, bis sie weich werden. Beiseitestellen.
3. Crème double, Milch, Eier und Vanillemark verquirlen.
4. Brioche und Apfelspalten in kleine gusseiserne Förmchen oder eine passende Grillschale verteilen. Die Sirup Masse aus der Pfanne darüber geben.
5. Eier-Milch-Mischung darüber gießen und etwa 30 Minuten einziehen lassen.
6. Indirekt bei milder Hitze im Grill backen, bis der Auflauf gestockt und oben leicht gebräunt ist.
7. Heiß servieren und mit je einer Kugel Schokoladen-Vanille-Eis anrichten.

Kleiner TIP: Karamellisierte Mandel Stifte oder Cashew Nuss Kerne beim anrichten darüber streuen, sorgt für Crunch und passt hervorragend zu diesem Dessert



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

BONUS TIP'S

Dunkle Soße selbst machen

Zutaten

1,5 kg gehackte Kalbs-oder Rinderknochen
3 Möhre
3 Zwiebeln
2 Stangen Lauch
300 g Knollensellerie
1 EL Zucker
2 EL Tomatenmark
1 l trockenen Rotwein
3 l Gemüsebrühe
Gewürze

Zubereitung

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech 1,5 kg Kalbs- oder Rinderknochen bei 230°C (Heißluft-Grill) im Backofen im oberen Drittel etwa 45 Minuten rösten.

Gemüse schälen und grob würfeln. In einem großen Topf 2 EL Olivenöl erhitzen und das Gemüse darin goldbraun anbraten. 2 EL Zucker darüber streuen.

Bis der Zucker geschmolzen ist, ab und zu rühren.

2 EL Tomatenmark unterrühren.

Mit trockenem Rotwein ablöschen. Unter gelegentlichem Rühren sirupartig einkochen lassen. Den Vorgang zweimal wiederholen, den Wein jeweils einkochen lassen.

Die Knochen zum Weinsud geben.

2 l Gemüsebrühe angießen, bis die Knochen bedeckt sind. Knapp unter dem Siedepunkt 4 Stunden garen.

Den Sud durch ein Sieb passieren.

Abkühlen lassen und dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag das Fett abheben und die Jus um die Hälfte einreduzieren.

Tipp:

Dieser Fond kann als Basis für dunkle Saucen verwendet werden und mit Sahne und Rotwein, Kräutern und Gewürzen verfeinert werden.

(Für eine vegetarische Variante Knochen weglassen und ca. 1 Stunde auskochen.)



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Empfehlungen für das Grillen von Fleisch und Wurst

Die Grillsaison ist eröffnet!

Das am häufigsten verwendete Grillgut, Fleisch und Wurst, wird zu einer echten Gaumenfreude, wenn ein paar wichtige Tipps beachtet werden. Küchenkünstler Stefan Walch hat sie hier für Sie zusammengetragen ...

Das richtige Fleisch wählen

Damit Fleisch beim Grillen möglichst zart bleibt, sollte es farbintensiv, schön marmoriert und zwei bis drei Zentimeter dick sein. Fleisch mit hohem Fettanteil und Fleisch am Knochen eignet sich besonders gut, weil es schön saftig bleibt.

Durch das Einlegen in Marinade, zum Beispiel aus Öl, Kräutern und Gewürzen, wird es beim Grillen besonders zart.

Schweinefleisch

Schweinefleisch ist immer noch das Lieblingsfleisch der Deutschen. Vielleicht auch deshalb, weil es dank des hohen Fettgehalts auch dann noch saftig bleibt, wenn es einmal zu lange auf den Rost war.

Besonders geeignet sind: Bratwürste, Nacken, Koteletts, Bauch und Schulter. Filet, als Medaillons oder am Spieß, sollte nur bei mittlerer Hitze sanft gegart werden.

Schweinefleisch wird am besten in fingerdicken Scheiben auf dem Grill gegart, bis es eine **Kerntemperatur von 62-68°C erreicht hat**.

Rindfleisch

Rindfleisch sollte gut abgehangen, dunkelrot, mit Fettrand oder noch besser marmoriert sein.

Besonders geeignet sind: Entrecôte/Ribeye wegen des Fettauges, Porter, T-Bone und Hochrippe am Knochen. Steaks von der Hüfte werden aufgrund ihrer lockeren Faserstruktur besonders zart. Bei Rumpsteaks muss man schnell sein, weil der Fettrand nur außen sitzt.

Beim Grillen von Rindfleisch ist das richtige Timing entscheidend. Das Fleisch zunächst von beiden Seiten direkt über der Glut grillen, dann am Rand des Rosts fertig garen lassen. Bei einer **Kerntemperatur von 52- 60°C ist Rindfleisch** innen noch zart und rosa.



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Geflügel

Geflügel ist auf dem Grillrost vielseitig einsetzbar und sehr schmackhaft. Besonders geeignet sind: Keulen, Drumsticks, Wings, halbe Hähnchen, Stubenküken und Wachteln, alles am Knochen. Die Brust ist besonders mager.

Geflügelfleisch sollte immer komplett durchgegart werden, bis zu einer Kerntemperatur von 75 °C.

Wie hätten Sie's denn gern?

Würstchen / Wurst

Grillwürstchen sind ein Klassiker! Die Wurst sollte nicht so heiß wie anderes Fleisch gegrillt werden, damit sie außen nicht verbrennt (und innen noch nicht gar ist). Es empfiehlt sich, rohe Bratwürstchen vor dem Grillen abzubrühen. Sie sollten bei geringer Hitze gegart und regelmäßig mit einer Zange gewendet werden.

Steak

Damit ein Steak auf dem Grill gelingt, sollte es von kleinen weißen Fettadern durchzogen, also marmoriert, sein. Einen Fettrand sollten Sie keinesfalls abschneiden. Fett hält das Grillfleisch saftig. Steakfleisch sollte immer quer zur Faser geschnitten sein, sonst wird es zäh.

Grillspieße

Nicht nur Obst und Gemüse eignen sich für Grillspieße. Beim Grillen von Fleischspießen sind die Garpunkte der entsprechenden Fleischsorte zu beachten.

Tipp: Holzspieße vor der Grillen etwa eine halbe Stunde in Wasser einweichen, damit sie auf dem Rost kein Feuer fangen.



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

No Go beim Grillen

Pökelfleisch

Gepökelttes Fleisch (Wiener, Bockwürste, Kassler und Salami) ist NICHT zum Grillen geeignet. Die starke Hitze beim Grillen bewirkt, dass durch das enthaltene Pökelsalz giftige Stoffe frei werden.

Gekühltes und tiefgekühltes Fleisch

Legen Sie Fleisch nie direkt aus dem Kühlschrank auf den Grill, sondern nehmen Sie es ca. 90 Minuten vorher heraus. So vermeiden Sie, dass es später auf dem Grill zusammenschnurrt. Schon gar nicht sollten Sie es direkt vom Gefrierfach auf den Rost bringen! Das Fleisch ist vorher schonend im Kühlschrank aufzutauen. Das verhindert, dass Würstchen, Geflügel oder Steaks am Ende außen schwarz, aber innen noch roh sind.

Verbranntes Fleisch

Verbranntes Fleisch enthält giftiges Acrylamid. Es sollte also besser nicht gegessen werden. Sind nur Teile verbrannt, diese großzügig herausschneiden.

Würzen

Salz

Salzen Sie das Fleisch erst nach dem Grillen. Wenn Sie es trotzdem vorher tun wollen, dann bitte erst unmittelbar vor dem Grillen. So wird dem Fleisch keine Flüssigkeit entzogen und es wird beim Grillen nicht zäh.

Gewürze

Sie können Gewürze großzügig über das Grillfleisch streuen, das Fleisch damit einreiben oder sie als Zutat einer Marinade ins Spiel bringen. In jedem Fall geben Gewürze den besonderen Pfiff! Doch auch darauf achten das die Hitze nicht zu hoch ist, denn sonst verbrennen alle Gewürze, **daher würze ich persönlich am liebsten nur mit Salz**

Kräuter

Kräuter, wie Rosmarin und Thymian, sorgen beim Grillen für Geschmack und Abwechslung. Wichtig ist aber, dass sie beim Grillen nicht verbrennen, sonst schmecken sie bitter.



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Marinade

Fleisch marinieren oder nicht marinieren, das ist hier die Frage. Entscheiden Sie selbst, ob Sie Ihr Fleisch "pur" auf den Rost bringen, oder ob Sie es zuvor in einer Kräutermarinade, mit einem guten Speiseöl als Grundlage, einlegen wollen.

Bedenken Sie dabei folgendes: Einerseits verbrennen Marinaden, genau wie Butter, beim Grillen leicht und machen das Fleisch dann bitter. Andererseits bringt eine schöne Marinade mit Knoblauch und Kräutern mehr Abwechslung in das Geschmackserleben.

Wenn Sie sich für das Marinieren entscheiden, sollten sie bitte vor dem Grillen die überschüssige Marinade mit einem Küchentuch gut abtupfen oder eine Aluschale verwenden, damit keine Flüssigkeit in die Glut tropft.

Mengen

Eine Menge von 300 Gramm Grillfleisch pro Person ist ausreichend. Bei frischen Salaten genügen 150 Gramm pro Person. Die gegrillten Fleischreste lassen sich nach dem Abkühlen problemlos einfrieren.

Die Fleischzubereitung

Alufolie

Alufolie kann als Unterlage auf dem Rost eingesetzt werden. So wird das Herabtropfen von Fett und Marinade in die Glut verhindert.

Vorheizen

Der Grill muss die richtige Betriebstemperatur erreicht haben, damit sich beim Grillen schmackhafte Röststoffe am Fleisch bilden. Falls Ihr Grill einen Deckel besitzt, diesen immer beim Grillen geschlossen halten.

Bei der Verwendung von Grillkohle, ist die richtige Temperatur erreicht, wenn weiße Asche zu sehen ist.

Kerntemperaturen

Die Bestimmung der Kerntemperatur ist eine recht zuverlässige Methode, um festzustellen, ob das Fleisch gar ist. Das macht man am besten mit einem Fleischthermometer.

Die benötigte Temperatur variiert je nach Größe, Teilstück und Grilltechnik:

- Schweinefleisch sollte im Kern 62-68 °C erreichen,
 - Rindfleisch 52-60 °C und
 - Geflügel 75 °C (Hähnchenflügel 75 °C, Schenkel 80°C),
- dann ist das Fleisch durchgegart.



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Ruhen lassen

Lassen Sie das Fleisch nach dem Grillen unbedingt ruhen, evtl. abgedeckt mit Alu-Folie.

Wenden

Entgegen der landläufigen Grill-Mythen sollten sie das Grillfleisch nicht zu oft wenden, damit es in Ruhe durchgaren kann. Schweine- und Rindfleisch lieber nur 1-2 Mal.

Gartest

Stechen oder schneiden Sie nicht in das Fleisch, um zu kontrollieren, ob es gar ist, sonst läuft oder trocknet es aus. Auf der sicheren Seite sind Sie immer, wenn Sie einen Kerntemperaturfühler verwenden.

Das Sous Vide-Verfahren

Seit vielen Jahren ist das Sous Vide-Verfahren in der Spitzengastronomie eine sehr beliebte und sicher die spektakulärste Methode, um Lebensmittel mit der jeweils richtigen Temperatur gradgenau zu garen.

Es handelt sich um ein "Niedertemperatur-Vakuum-Garverfahren". Dazu wird das Gargut in einem Vakuumbbeutel eingeschweißt, aus dem zuvor mithilfe einer Vakuumpumpe die Luft herausgesogen wurde.

Dieser Luftentzug ist namensgebend, der Begriff "Sous Vide" steht im französischen für "vakuumverpackt".

Gleich ob Fisch oder Fleisch, Gemüse, Obst oder Getreideprodukte: für jedes Nahrungsmittel gibt es ideale Temperaturen. Wohlgeschmack, volles Aroma und perfekte Textur sind nur bei Erreichung exakter Produkttemperaturen möglich.

Sous Vide-Garung zielt genau darauf ab.

Natürlich erfordert die Methode ein gewisses Umdenken bei bisher gewohnten Arbeitsabläufen.

Sie können aber völlig unbesorgt sein, den dieses Umdenken führt in die richtige Richtung: zu einer verbesserten Organisation in der Küche, zu jederzeit perfekten Ergebnissen (mit Geling-Garantie) und öffnet die Tür zu einer Koch-Performance, wie sie von den Profis schon lange geschätzt wird.



Sous Vide ist mehr als nur eine neue Garmethode, es handelt sich um eine epochale Entwicklung, die jederzeit Ergebnisse in bisher nicht gekannter Perfektion hervorbringt und dabei die Zubereitung auch noch vereinfacht.

Die Vorteile:

- ❖ Perfekte Ergebnisse durch gradgenaues Garen
- ❖ Der Vakuumbbeutel schützt das Gargut vor dem direkten Kontakt mit Wasser oder heißer Luft. Nichts kann austrocknen, nichts kann abgewaschen werden. Sämtliche Aromen bleiben vollumfänglich erhalten und es entfaltet sich innerhalb des Vakuumbbeitels eine sanfte Marinier Wirkung, Aromen heben und verstärken sich gegenseitig

- ❖ Durch die relative niedrige Zubereitungstemperatur sind die Garverluste äußerst gering.
Ein Rindersteak verliert im Sous Vide-Verfahren weniger als 5% seines Gewichtes, bei konventioneller Zubereitung wären es ca. 25%. Es ist nicht nur der geringere Garverlust, der hier dem Produkt zugutekommt, sondern alle Lebensmittel bleiben dadurch natürlich saftiger, zarter und wohlschmeckender

- ❖ Die Methode entspannt die oftmals stressigen Momente, in denen für einen Teller bspw. Fleisch, Gemüse, Kartoffeln und Soße gleichzeitig heiß und gleichzeitig gar sein sollen. Aufgrund der sehr niedrigen Zubereitungstemperaturen kann nichts übergaren, eine Überschreitung der eingestellten Gar Dauer ist somit völlig unproblematisch

- ❖ Die verpackten Lebensmittel sind bereits bei der Lagerung vor Oxidation und Fremdgerüchen geschützt. Gleichzeitig sind sie grundsätzlich länger im Kühlschrank haltbar und können, sofern sich das Lebensmittel dazu eignet, problemlos mitsamt dem Beutel eingefroren werden.