

Grillgenuss neu definiert.

Sommerzeit ist Grillzeit, denn was gibt es Schöneres, als an einem lauen Sommerabend mit der Familie oder mit Freunden draußen zu sitzen und den unnachahmlichen Geschmack von Gegrilltem zu genießen. Erst recht mit den raffinierten Grill-Tipps und Garnierideen von Sternekoch Alfons Schuhbeck. Lassen Sie sich inspirieren und freuen Sie sich auf Grillgenuss vom Feinsten.

Schuhbecks 1 x 1 des Grillens

Marinaden: Die Grillmarinade bereitet das Fleisch geschmacklich vor und macht es zart und mürbe. Für ein besonderes Geschmacks-erlebnis benötigt Ihr Grillgut eine ausreichend lange Marinierzeit im Kühlschrank, 2 bis 3 Stunden sollten es schon sein.

Grillbutter: Echte Grillprofis haben's drauf: Grillbutter. Damit wird jede Grill-Spezialität geschmacklich vollendet. Für die Zubereitung von Grillbutter der Gourmetklasse bieten sich als ideale Zutat die Escoffier Kaltsaucen an.

Würzen: Als besonderen Tipp empfehle ich, das Grillgut erst nach dem Grillen zu salzen, weil es so saftiger bleibt.





Garnelenspieße – nichts leichter als das.



Riesengarnelen waschen und trocken tupfen. Zucchini in dünne, mundgerechte Scheiben schneiden. Anschließend Garnelen und Zucchini abwechselnd auf die Spieße stecken. Für perfekten Grillgenuss legen Sie die Spieße mindestens 2 bis 3 Stunden in eine Fischmarinade (leckere Marinaden-Rezepte hierzu finden Sie umseitig).

Von beiden Seiten ca. 3 Minuten grillen, dazwischen mehrmals wenden und immer wieder mit Marinade bestreichen. Die Garnelen sind verzehrfertig, wenn das Fleisch fest wird und die Schale roséfarben ist.

Als Beilage eignen sich Crostini mit Knoblauch und Chili. Zur optischen Verfeinerung empfehlen wir, die Garnelenspieße mit frischen Gartenkräutern zu bestreuen.

Saucen-Empfehlung:

Ajoli-, Cocktail-, Curry-, Skandinavien-, Toskana-, Sweet-Mustard-Sauce





G

eflügelspiße –

schmecken nach Sommer.

Zartes Hähnchenbrustfilet in gleichmäßige Würfel schneiden und im Wechsel mit 2–3 cm langen Ananasstückchen (quer) auf die Spieße stecken. Anstelle von Ananas – oder auch zusätzlich – können Sie auch Lauchzwiebelstücke verwenden. Die Hähnchenbrustspieße 2 bis 3 Stunden in eine Geflügelmarinade legen (leckere Marinaden-Rezepte hierzu finden Sie umseitig).

Von beiden Seiten ca. 5 Minuten grillen, dazwischen mehrmals wenden und immer wieder mit Marinade bestreichen, so bleibt das Fleisch zart und saftig.

Als Beilage empfiehlt sich ein Sommersalat mit frischer Kresse und Vinaigrette.



Saucen-Empfehlung:

*Chili-, Cumberland-, Toskana-,
Curry-Sauce*





*Weitere kulinarische Köstlichkeiten finden Sie
auf **www.escoffier.de***