

Der Auftragsgriller

Der Vogtländer Markus Hendel verrät, warum man erst nach dem Grillen würzen sollte.

Grillen hat bei mir Tradition. Schließlich habe ich lange in Thüringen, dem Mutterland von Bratwurst und Rostbrätel, gelebt und gearbeitet. Seitdem ich aber Grillprofis wie Andreas Rummel und Matthias Steube aus Erfurt kenne, habe ich zu dem Thema eine neue Einstellung und kann alles vergessen, was ich zu wissen glaubte. Die beiden sind Gründer einer grillenden Vereinigung, die sich Grillkulinari-um nennt und ein Zusammenschluss von zertifizierten Grillprofis ist.

Zu den grillverrückten Männern gehört auch Markus Hendel aus Auerbach im Vogtland. Der junge Mann hat seine Leidenschaft zum Beruf gemacht und agiert in seiner Region als Auftragsgriller. Man kann ihn also mieten. Natürlich gehören zu seinem brutzelnden Repertoire auch Bratwürste und Steaks. Aber Hendel weiß, dass



Max is(s)t genussvoll

VON MICHAEL H. MAX RAGWITZ

man mit dem entsprechenden Wissen eigentlich alles grillen kann. Voraussetzung ist für ihn ein ordentlicher Grill, der einen Deckel haben sollte. Soll heißen, für optimale Grillergebnisse muss der Grill über einen geschlossenen Garraum und möglichst auch eine heiße Zone mit Temperaturen ab 800 Grad verfügen.

Wenn man dann noch gute Lebensmittel und Gewürze verwendet, ein paar Grundregeln beachtet und ausreichend geschmackliche Fantasie hat, steht einem abwechslungsreichen Grillerlebnis nichts im Wege. Natürlich grillt Hendel quasi „unplugged“ mit Holzkohle, also ohne Elektrizität oder Gas. Angezündet wird ohne Che-

mie, und zum Wenden gibt's keine Gabel, sondern höchstens eine Zange. Gewendet wird übrigens nur so oft wie nötig, nicht wie möglich.

Gewürzt wird fast ausschließlich nach dem Grillen. Gleiches gilt für den Einsatz von Kräutern. Der Grund dafür ist einfach: Das alles verbrennt meist auf dem Grill, lässt das Grillgut bitter werden und verfälscht die gewünschten Röstaromen. Auch mit Marinaden hat Hendel nicht viel am Hut. Die kommen höchstens danach, leicht aufgepinselt dazu. Selbst den obligatorischen Spritzer Bier überm Grill lassen die Profis aus. Denn geschmacklich ist das nur eine geruchsmäßige Halluzination.

Hinsichtlich der Auswahl der Produkte rät Markus Hendel zum Ausprobieren. Die Palette der Möglichkeiten ist riesig und reicht bis zu raffinierten Desserts. Das an dieser Stelle vorgestellte Rezept, verrät Markus Hendel, kann man übrigens auch trefflich mit Schweinefilet umsetzen.

■ Der im Erzgebirge geborene Autor ist freier Journalist und betreibt das Portal www.kulinarische-portraits.de.

Kolumne 07-2016 – Sächsische Zeitung (oben) – Freie Presse (unten) vom 20. April 2016

Grillen hat bei mir Tradition. Schließlich habe ich lange in Thüringen, dem Mutterland von Bratwurst und Rostbrätel, gelebt. Seitdem ich aber Grillprofis wie Andreas Rummel und Matthias Steube aus Erfurt kenne, habe ich zu dem Thema eine neue Einstellung gewonnen. Die beiden sind Gründer einer grillenden Vereinigung, die sich Grillkulinari-um nennt und ein Zusammenschluss von zertifizierten Grillprofis ist.

Zu den grillverrückten Männern gehört auch Markus Hendel aus Auerbach im Vogtland. Der junge Mann hat seine Leidenschaft zum Beruf gemacht und agiert in seiner Region als Auftragsgriller. Man kann ihn also mieten. Natürlich gehören zu seinem brutzelnden Repertoire auch Bratwürste und Steaks. Aber Hendel weiß, dass man mit dem entsprechenden Wissen eigentlich alles grillen kann. Voraussetzung ist für ihn ein ordentlicher Grill, der ei-

MAX IS(S)T GENUSSVOLL

Der Auftragsgriller

VON MICHAEL H. MAX RAGWITZ

expertentipp@redaktion-nutzwerk.de



nen Deckel haben sollte. Soll heißen, für optimale Grillergebnisse muss der Grill über einen geschlossenen Garraum und möglichst auch eine heiße Zone mit Temperaturen ab 800 Grad verfügen.

Wenn man dann noch gute Lebensmittel und Gewürze verwendet, ein paar Grundregeln beachtet und ausreichend geschmackliche Fantasie hat, steht einem abwechslungsreichen Grillerlebnis nichts im Wege. Natürlich grillt Hendel quasi „unplugged“ mit Holzkohle, also ohne Elektrizität oder Gas. Angezündet wird ohne Chemie, und zum Wenden gibt's keine Gabel, sondern höchstens eine Zange. Gewendet

wird übrigens nur so oft wie nötig, nicht wie möglich.

Gewürzt wird fast ausschließlich nach dem Grillen. Gleiches gilt für den Einsatz von Kräutern. Der Grund dafür ist einfach: Das alles verbrennt meist auf dem Grill, lässt das Grillgut bitter werden und verfälscht die gewünschten Röstaromen. Auch mit Marinaden hat Hendel nicht viel am Hut. Die kommen höchstens danach, leicht aufgepinselt dazu. Selbst den obligatorischen Spritzer Bier überm Grill lassen die Profis aus. Geschmacklich ist das nur eine Geruchs-Halluzination.

Hinsichtlich der Auswahl der Produkte rät Markus Hendel zum

Hühnerfilet mit Mango

Zutaten: 4 Hühnerfilets, 1 Baguette, pürierte Mango, Chili, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Pinienkerne, Olivenöl

Zubereitung: Filets parieren und pfeffern. Püree mit gehacktem Chili und Knoblauch vermischen. Alles gut vermengen, eine Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Grill auf eine Temperatur von 120 Grad einstellen, die Filets indirekt bis zu einer Kerntemperatur von 72 Grad grillen. Dauer je nach Größe etwa 30-45 Minuten. Pinienkerne in einer Pfanne auf dem Grill anrösten. Baguette schräg aufschneiden, beidseitig mit Olivenöl be-



Da freut sich nicht nur der Grill.

FOTO: RAGWITZ

streichen und direkt anrösten. Die fertigen Filets kurz ruhen lassen, aufschneiden, auf dem Baguette mit den Pinienkernen anrichten, mit Salz- und Pfeffer würzen. Passend dazu ist ein Feldsalat mit einem Mangodressing.

Ausprobieren. Die Palette der Möglichkeiten ist riesig und reicht bis zu raffinierten Desserts. Das an dieser Stelle vorgestellte Rezept, verrät Markus Hendel, kann man übrigens

auch trefflich mit Schweinefilet umsetzen. Natürlich ist aber auch nichts gegen eine gute Bratwurst oder ein Steak auf einem normalen Grill einzuwenden.