

A top-down view of various grilled vegetables including asparagus, carrots, and mushrooms, arranged on a dark wooden surface. The vegetables are charred and glistening with oil. A green circular badge is positioned in the upper right quadrant.

AUFREGEND GRILLEN
30
NEUE
REZEPTE
ZUM NIEDERKNIEH

Ja, ICH GRILL!

EMF



VEGETARISCH



Ja, ICH GRILL!

VEGETARISCH

EMF



EIN BUCH DER
EDITION MICHAEL FISCHER

Impressum

Alle in diesem Buch veröffentlichten Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung des Verlags gewerblich genutzt werden. Eine Vervielfältigung oder Verbreitung der Inhalte des Buchs ist untersagt und wird zivil- und strafrechtlich verfolgt. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die im Buch veröffentlichten Aussagen und Ratschläge wurden von Verfasser und Verlag sorgfältig erarbeitet und geprüft. Eine Garantie für das Gelingen kann jedoch nicht übernommen werden, ebenso ist die Haftung der Verfasser bzw. des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ausgeschlossen.

EIN E-BOOK DER EDITION MICHAEL FISCHER

1. Auflage 2021

© 2021 Edition Michael Fischer GmbH, Donnersbergstr. 7, 86859 Igling

Covergestaltung: Christina Gerg

Redaktion und Lektorat: Lena Buch

Satz: Christina Gerg, Carolin Mayer

Reihenlayout: Michaela Zander

Herstellung: Laura Denke

Coverfoto: Guido Schmelich, Holzkirchen b. München

Text: S. 6–11: Guido Schmelich

Rezepte: alle Guido Schmelich, außer S. 33, 47, 60–63: Christoph Brand; S. 57, 59: Mora Fütterer

Bilder: alle Guido Schmelich, Holzkirchen b. München, außer S. 32, 46: Paul Ripke, Hamburg; S. 56, 58: Volker Debus, München

ISBN 978-3-7459-0570-0

www.emf-verlag.de

em - l - l l

Journal

GRUNDLAGEN

Grillarten

Grillmethoden

REZEPTE

Gegrilltes Cheese-Sandwich mit Waldpilzen

Gratinierter Fenchel unter der Kräuterkruste

Gegrillter Spargel mit Taleggio-Kartoffeln

Burrata und Sommertomaten mit Basilikum-Pesto und Honig

Quesadillas

Gefüllte Champignons

Gegrillter Kürbis mit Curry-Marinade

Maul-Taschen mit Spinat-Pilz-Füllung

Gegrillter Zwiebelkuchen

Gefüllte Rote Bete

Gegrillter Sommer- Salat

Süßkartoffeln mit Korianderpesto

Gefüllte Auberginen mit Granatapfel und Feta

Flammkuchen mit Bärlauch-Pesto, Radieschen und Feta

Zucchini-Bomben mit Aligot

Verkohler Lauch mit Rote-Bete-Salsa

Möhren-Hotdogs mit gepickelten Zwiebeln und Sesam-Mayo

Vier mal Wintergemüse vom Grill

Bunter Blumenkohl mit Joghurtsauce und Crunch-Topping

Caesar Salad

Herbst Salat

Sommerliches Antipasti

Süßkartoffeln mit Kichererbsen

Fenchelsalat Aus dem Dutch oven

Dinkel-Focaccia mit Oliven und Tomaten

Barbecue Sauce

Grüne Sauce

Chili Sauce

Avocado Sojajoghurt



Grundlagen

GRILLARTEN

HOLZKOHLEGRILLS

Der Klassiker unter den Grills: Er erzeugt ein einzigartiges Aroma und jenen rauchigen Geschmack, wie man ihn seit jeher vom Garen über offener Glut her kennt. Allerdings ist die Handhabung wesentlich aufwendiger als bei einem Gas- oder Elektrogrill. Die Kohle muss zu Beginn mit flüssigem oder festem Grillanzünder, Heißluftgebläse oder Anzündkamin erst in Fahrt und dann auf die gewünschte Grilltemperatur gebracht werden. Das braucht Zeit und erzeugt mitunter einiges an Rauch. Die Temperatur ist nur schwer zu kontrollieren, und man benötigt etwas Erfahrung, um die Hitzestrahlkraft der Holzkohle richtig einschätzen zu können. Wer aber unkomplizierte Gerichte zubereiten möchte wie z. B. Grillkäse oder Gemüse im Alupäckchen und Improvisation reizvoller findet als Perfektion sowie Wert auf den einen unverwechselbaren Geschmack legt, der ist mit solchen Geräten richtig beraten.

Besonders geeignet für:

Veggie-Würste; Kurzgegrilltes, wie Burger-Pattys, Spieße und Gemüsepackchen. Bei Verwendung eines Deckels oder Haube auch für größeres Grillgut geeignet.

DER KUGELGRILL

Der Kugelgrill ist durch seinen Deckel ideal, um schonend und schnell zu grillen. Je nach Größe hat man die Möglichkeit, eine direkte und indirekte Grillzone einzurichten, was das Grillen im Kugelgrill stark vereinfacht.

Besonders geeignet für:

Direkt Gegrilltes, z. B. Grillgemüse, indirekt Gegrilltes, z. B. großes Gemüse wie Fenchelknollen, Gebackenes vom Schamottstein. Bei geschlossenem Deckel können z. B. auch Muffins in der Silikonbackform darauf gebacken werden.

DER KERAMIKGRILL

Der Alleskönner! Perfekt zum direkten und indirekten Grillen, Backen,

Smoken und Grillen bei Niedrigtemperatur. Durch die Keramik ist die Hitzespeicherung so lange wie bei keinem anderen Grill. Es kann bei niedrigen und hohen Temperaturen über viele Stunden gegrillt werden, ohne dass nachgeschürt werden muss. Die Keramik speichert die Hitze über einen enorm langen Zeitraum. Seit mehr als 3000 Jahren werden Keramiköfen dazu benutzt, um zu garen, zu grillen und zu räuchern.

Besonders geeignet für:

Gebackenes vom Schamottstein, z. B. Flammkuchen und Brot, Geräuchertes wie Käse vom Zedernholzbrett, Kurz- oder auch Langzeitgegrilltes, z. B. gebratene Gemüsespieße oder gefüllte Kartoffeln oder Auberginen. Bei geschlossenem Deckel auch für Kuchen geeignet.

DER FEUERRING

In der Mitte brennt das Feuer, im Kreis um das Feuer herum wird gegrillt. Durch die optimale Wärmeverteilung des Feuerrings ist dieser vielfältig einsetzbar. Es können kurzgebratenes Gemüse, Spiegeleier und sogar süße Crêpes darauf zubereitet werden. Mit einem glatten Spachtel ist der Ring einfach und schnell zu reinigen.

Besonders geeignet für:

Kurzgebratenes, z. B. mediterranes Grillgemüse, Bratkartoffeln, Gebackenes, z. B. Crêpes, Spiegeleier, paniertes Gemüse.

DER SMOKER

Den Smoker gibt es in verschiedenen Ausführungen. Der Klassiker ist aber die sogenannte Lokomotive. Auf dem Smoker gibt es verschiedene Temperaturzonen, die sich ideal dafür eignen, um verschiedenes Gargut über viele Stunden bei geringen Temperaturen schonend zu räuchern. Zum Räuchern wird gern Buche, Eiche und verschiedenes Fruchtholz verwendet. Beliebt sind auch Chips und Chunks, die vor dem Räuchern gewässert werden.

Besonders geeignet für:

Niedrigtemperatur-Gegartes, wie Grillgut vom Zedernholzbrett, Geräuchertes, z. B. gefülltes Gemüse aber auch Tofu und Käse.

DIE FEUERSTELLE