

GRILLMEISTERIN SILVIA ZAPP

Das Geheimnis der Grillpraline

Fische, die auf Kartoffeln hocken und die Kunst des indirekten Grillens: Silvia Zapp, einzige Frau im amtierenden deutschen Grillweltmeister-Team, erzählt, was auf den Rost soll.

VON Carolin Ströbele | 29. April 2010 - 08:51 Uhr

© Kai/Photocase



Grillen heißt nicht nur, Würstchen auf den Rost zu schmeißen - wer es ernst damit meint, für den ist es eine Kunstfertigkeit

ZEIT ONLINE: Frau Zapp, Sie treten im Team des amtierenden deutschen Grillweltmeisters und Deutschen Meisters TB & The BBQ-Scouts an. Welches Modell würden Sie einem Hobbygriller empfehlen: Kohle, Elektro, Gas? Mit Deckel oder ohne?

Silvia Zapp: Anfängern würde ich zu einem Gasgrill mit Deckel raten, dort kann man die Temperatur mit Schaltknöpfen ganz einfach rauf- oder runterdrehen. Wer ein bisschen mehr Erfahrung hat, sollte einen Holzkohlegrill mit Deckel wählen.

ZEIT ONLINE: Die Gretchenfrage für viele: Folie oder direkt auf den Rost?

Zapp: Ich lege keine Folie auf den Rost. Das Grillgut kommt direkt darauf. Man sollte am besten einen gusseisernen Rost verwenden, den man vorher einölt. Wenn man schonend garen will, sollte man indirekt grillen.

ZEIT ONLINE: Wie funktioniert das?

Zapp: Dazu braucht man ein geschlossenes Grillsystem wie zum Beispiel einen BBQ-Smoker. Der besitzt eine sogenannte "Side-Fire-Box", aus der die Hitze in den Garraum hineinzieht. Das Raucharoma bleibt erhalten, dennoch ist es ein sehr schonendes Grillen. In die Grillgutkammer kann man aber auch eine Holzplanke aus Zedernholz legen. Die bewässert man vor dem Anfeuern und legt sie dann direkt auf die Flamme, so dass sie ein

bisschen anröstet. Dann dreht man sie um und legt das Grillgut auf. Das Aroma zieht dann direkt ins Fleisch. Das funktioniert sehr gut bei Steaks, Entenbrust, aber auch bei Fisch.

ZEIT ONLINE: Apropos Fisch – was muss man hier Besonderes beachten?

Zapp: Fisch wird leicht zu trocken und wenn man ihn direkt auf den Rost legt, bleibt meist die Haut kleben. Bei einem ganzen Fisch würde ich eine große, halbierte Kartoffel nehmen und den Fisch, nachdem man ihn ausgenommen und gewürzt hat, darüber ziehen. Der Fisch sitzt dann sozusagen mit dem Bauch auf der Kartoffel. Besonders gut eignen sich Forelle, Saibling oder Dorade. Lachs kann man auch gut auf der Haut braten. Man sollte ihn aber nur kurz anbraten, und dann indirekt weitergrillen.

© Silvia Zapp



So grillt man Fisch, damit er nicht trocken wird: aufgestülpt auf eine Kartoffel

ZEIT ONLINE: Wann ist denn ein gewöhnlicher Grill heiß genug? Angeblich soll die Temperatur richtig sein, wenn man seine Hand sechs Sekunden über den Grill hält?

Zapp: Von einer Sechs-Sekunden-Regel hab ich noch nichts gehört. Die Kohle muss natürlich durchgeglüht sein. Wenn sie eine graue Schicht bekommen hat, kann man das Grillgut auflegen. Dann entstehen auch keine gesundheitsschädlichen Dämpfe mehr. Um

Verbrennungen zu vermeiden, sollte man allerdings vor dem Grillen die Marinade vom Fleisch abwischen.

ZEIT ONLINE: Viel gestritten wird auch über das richtige Brennmaterial: Holzkohle oder Briketts?

Zapp: Wir verwenden beides. Wenn man etwas grillt, was längere Zeit schmoren muss, würde ich Briketts verwenden, sonst reicht die klassische Holzkohle.

ZEIT ONLINE: Was halten Sie von Grillanzündern?

Zapp: Am besten nimmt man Holzkohleanzünder aus Pressspan oder Holzspänen, die in Wachs oder Naturöl getränkt sind, die sind absolut schadstoffarm und ökologisch. Und sie sind meistens sogar günstiger als die üblichen paraffingetränkten Grillanzünder. Das Paraffin verfliegt zwar nach einer gewissen Zeit, aber viele ungeduldige Griller legen das Grillgut schon viel zu früh auf den Rost und dann lagern sich darin Paraffinrückstände ab. Auf keinen Fall Spiritus verwenden, das ist höllengefährlich.

ZEIT ONLINE: Eine Disziplin bei den letzten Berliner Grillmeistermeisterschaften, bei denen Sie auch angetreten waren, war ein vegetarisches Gericht. Womit konnte man da punkten?

Zapp: Mit Zucchini-Möhrenröllchen. Man grillt Zucchini- und Möhrenscheiben an, würzt sie mit italienischen Kräutern, Pfeffer und Salz und rollt sie anschließend zusammen auf. Darüber träufelt man etwa Passionsfruchtbutter. Das kann man sowohl warm als auch kalt servieren.

ZEIT ONLINE: Gibt es auch eine attraktive Alternative zur klassischen Folien-Kartoffel?

Zapp: Ich würde Kartoffeln kurz im Wasserbad garen, halbieren, drei vier Einkerbungen hineinschneiden und dann ein Lorbeerblatt hineinschieben, würzen und das Ganze etwa 25 Minuten indirekt bei 180°C grillen. Das ist ganz einfach und schmeckt sehr lecker.



© Silvia Zapp

Eine Spezialität der Grillmeister von TB & The BBQ-Scouts: die Grillpraline

ZEIT ONLINE: Ihre Spezialität ist in diesem Jahr der "Grillnachtisch" – welche Alternative zu Marshmallows schlagen Sie vor?

Zapp: Im vergangenen Jahr haben wir eine Grillpraline gemacht. Dafür nimmt man türkischen Yufka-Teig, pinselt ihn mit Öl ein, damit er nicht reißt und füllt ihn mit Mini-Süßigkeiten wie Snickers, Mars oder Bounty. Der gefüllte Teig wird dann auf einer gusseisernen Grillplatte, die man auf dem Rost auslegt, ausgebacken. Wenn man seine Gäste beeindrucken will, serviert man die warme Schokopraline mit Erdbeerpüree und einem Schokoladengitter.

Die Fragen stellte Carolin Ströbele

COPYRIGHT: ZEIT ONLINE

ADRESSE: <http://www.zeit.de/lebensart/essen-trinken/2010-04/grillen-tipps>