

# Reif für den Grill

Mit einer Prise Abwechslung wird aus der verkrusteten Tradition im Handumdrehen ein lustvolles Unterfangen – Grillieren ist keine Sperrzone für Kulinarik, geschmackliche Vielfalt und Experimente. Dank raffinierten Rezepten und den Empfehlungen von Biersommelier Marcel Alber kommt Stimmung auf den Rost

Was für ein Glück: ein Frühlingstag wie im Sommer, mit Temperaturen weit über 20 Grad und einer sanften Abendsonne, die mit ihren Strahlen den See und die Landschaft in ein mildes Licht taucht. Ideale Bedingungen also für unsere Grillparty am Wasser. Das feurige Unterfangen findet im Restaurant Fischer's Fritz in Zürich Wollishofen statt. Das stilvoll-unkomplizierte Lokal mit seinen vielen Sitzplätzen unter freiem Himmel befindet sich an einmaliger Lage: auf dem Campingplatz, direkt am Ufer des Zürichsees.

Chefkoch Maik Pfister hat den Grill bereits eingheizt, als wir nach der Arbeit im «Fischer's Fritz» eintrudeln. Wir, das sind das Stil-Ressort der «NZZ am Sonntag» sowie einige nette Seelen- und andere Verwandte. Baby Léonard ist ebenfalls dabei, auch wenn ihm Schoppenflasche und Brei noch wesentlich lieber zu sein scheinen

als Pouletschenkel mit Honig-Zitronen-Glasur oder Riesenkrevetten an einer Vanille-Rum-Marinade. Auf dem Menu stehen weiter Beilagen wie vegane Auberginenröllchen oder frische Feigen mit Büffelmozzarella, eingewickelt in Rohschinken. Ein klassischer Hamburger darf natürlich genauso wenig fehlen wie feine, nicht nur klassische Grillwürste. Letztere stammen aus der Metzgerei Keller in Zürich Wiedikon, der zurzeit angesagtesten Metzgerei der Stadt (siehe dazu separaten Text).

Die Rezepte für die Gerichte sind vom Stil-Ressort in Zusammenarbeit mit Chefkoch Maik Pfister von «Fischer's Fritz» entwickelt worden. Zum Dessert wollten wir eigentlich in Alufolie gewickelte Pfirsiche (mit Butter bestrichen und mit braunem Zucker und Zimt bestreut) auf den Rost legen, haben uns dann aber für eine Tarte Tatin vom Grill entschieden, gebacken nach einem Rezept der Confiterie

Sprüngli. Ein wunderbares und sehr unkompliziertes Dessert, das unser Essen perfekt abrundet.

Klischee hin oder her – Grillieren ist Männersache. Und Männer trinken gerne Bier. Zur Grillade sowie so. Da gibt es nichts anderes. Aber eben nicht einfach ein x-beliebiges Gebräu, sondern eines, das bestens zu den Speisen passt. Marcel Alber, seines Zeichens diplomierter Biersommelier, hat eine Selektion getroffen, die selbst die Biermuffel unter uns zu überraschen und begeistern vermochte (siehe Kasten auf Seite 10). Doch die grösste Überraschung hat uns Maik Pfister beschert, in der Form eines frisch aus dem Zürichsee gezogenen Hechtes. Mit Olivenöl und Zitronensaft besträufelt und mit Fleur de Sel und Pfeffer gewürzt – und ab damit auf den Rost. Wer nun den Salat vermisst, darf sich gerne eine knackige Blattkomposition mit erfrischendem Zitronendressing dazudenken. *Christina Hubbeling*



## Riesenkrevetten an Rum-Vanille-Marinade

### Für die Marinade

1 EL Butter  
1,5 dl Rum  
1 EL Akazienhonig  
1 Vanilleschote  
3 cm Ingwer, geschält und gerieben  
Kardamompulver, nach Belieben  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 rote Chilischote, ohne Samen und in feine Streifen geschnitten  
1 EL frischer Koriander, gehackt  
Salz und Pfeffer  
8 Riesenkrevetten, ohne Darm

### Zubereitung

Für die Marinade die Butter auf kleinem Feuer schmelzen lassen (sie sollte nicht braun werden). Rum und Honig dazugeben. Vanilleschote längs aufschlitzen, Mark herauskratzen, zur Butter geben. Sämtliche Gewürze begeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Garnelen in die Marinade legen und zugedeckt für 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Mindestens 20 Minuten vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen. In der Aluschale zirka 15 Minuten nicht zu heiss (am Rand des Grills) garen. Kurz vor dem Servieren die Krevetten kurz in die Mitte des Grills legen und dort auf hohem Feuer fertig rösten.

“ Ein Hamburger darf genauso wenig fehlen wie Bratwürste. ”

Bild oben: Grillparty im Restaurant Fischer's Fritz. Mit einem Glas Bier in der Hand, empfohlen vom Sommelier Marcel Alber, wird auf den Abend angestossen.  
Bild Mitte: Riesenkrevetten vom Grill, an einer Rum-Vanille-Marinade.



## Trinkempfehlungen von Biersommelier Marcel Alber

**Riesencrevetten**  
«Twin Porter», Brasserie des Franches-Montagnes (Saignelégier, JU)  
Abwandlung einer klassischen Bier-Food-Kombination (Austern und Stout): Die dunklen Aromen (Kaffee und Schokolade) bilden einen Kontrast zu den Crevetten und bieten den Rum- und Vanillearomen Platz.

entgegen, und die Kohlensäure hebt die Cremigkeit des Käses.

**Hamburger**  
«Beast», Storm & Anchor (Kyburg, ZH)  
Eine klassische Kombination. Dieses Double-IPA (Indian Pale Ale) verfügt über einen fruchtig-blumigen Hopfen, einen süsseren Malzkörper und einen bitteren Abgang. Das Bittere des Hopfens durchschneidet die Fettigkeit des Plätzchens und balanciert gleichzeitig die Süsse des Malzes aus. Die röstigen Malzaromen unterstützen die Grillaromen des Burgers zusätzlich.

**Pouletschenkeli**  
«Bearded Farmer – Taylor», Westbrook (USA)  
Das Bier: fruchtige Zitrusnoten, pfefferig, kein allzu schwerer Körper – das hebt die Aromen des Rezepts hervor, und die Kohlensäure hilft, die Zunge von süsslichen, schweren Aromen zu reinigen, was Lust auf mehr macht. Auch das «La Fraîcheur» (belgisches Witbier der Brasserie Trois Dames aus Sainte-Croix) wäre hier nicht verkehrt.

**Würste**  
«Orval», Abtei Notre-Dame d'Orval (Belgien) oder «Punk IPA», Brew Dog (Schottland)  
Das leichte Trappistenbier «Orval» erinnert an Kräuter, Zitrone und Gras und passt zu hellen und pikanten Würsten, das schottische IPA hervorragend zu gegrilltem Fleisch und gut gewürzten bis scharfen Würsten. Das fruchtige Hopfenaroma und das Bittere im Abgang helfen, die Würzig- und Fettigkeit der Grilladen einzubinden. Die Spritzigkeit der Kohlensäure macht die Geschmacksknospen der Zunge nach jedem Bissen wieder aufnahmefähig.

**Auberginenrouladen**  
«Saison Dupont», Brasserie Dupont (Belgien)  
Ein trockenes, würziges und leicht pfeffriges Bier mit Zitrusnoten, dessen erdige Würzigkeit und herber, trockener Abgang mit der Süsse der Mandelfüllung kontrastiert. Die Alternative wäre ein helles mit solider Malzaromatik.

**Feigen mit Mozzarella**  
«Schneider Weisse Original», G. Schneider & Sohn (D)  
Das Bier wird dem fruchtig-cremigen Rezept gerecht. Die Rauchnoten harmonisieren mit dem Rohschinken, der leicht säuerliche Abgang hält den süsslichen Früchten

**Tarte Tatin**  
«Breakfast Porter», Storm & Anchor (CH)  
Dieses Porter ist bis oben gefüllt mit kaffeeartigen Aromen, ohne dass es dabei zu schwer und zu süss wäre.



Ganz links: Sechs verschiedene Biere, für jedes Gericht das passende. Links: Aus dem Zürichsee: Der Hecht wird mit Olivenöl, Fleur de Sel und Pfeffer mariniert und mit frischen Kräutern und Zitronenscheiben gefüllt. Rechts: Das Restaurant Fischer's Fritz liegt direkt am Ufer des Zürichsees, auf dem Campingplatz in Wollishofen.



## Pouletschenkeli mit Honig-Zitronen-Glasur

### Zutaten für 4 Personen

Für die Glasur: 1 EL Olivenöl  
2 Knoblauchzehen, gepresst  
3 cm frischer Ingwer, geraffelt  
1 Bio-Zitrone, Schale und Saft  
4 EL Akazienhonig  
2 TL Maizena, in wenig lauwarmem Wasser aufgelöst  
8 Pouletschenkel  
Salz, Pfeffer  
Je 1 TL edelsüsse Paprika, Majoran, und Basilikum (in Pulverform)  
1 Prise Zimt

### Zubereitung

Für die Glasur Öl in einem kleinen Kochtopf auf mittlere Stufe erhitzen, Knoblauch und Ingwer darin einige Minuten andünsten. Honig dazugeben, aufkochen. Zitronensaft und zum Schluss das Maizena-Wasser beifügen. Sanft köcheln lassen, bis die Sauce etwas eindickt. Für die Pouletschenkel alle Gewürze, Salz und Pfeffer auf einen flachen Teller geben. Das Fleisch von allen Seiten darin wälzen und schön massieren. Pouletschenkel auf den Grill legen, zirka 10 Minuten von beiden Seiten grillieren. Mit der Grillzange vom Feuer nehmen, mit der Zitronenglasur bestreichen und nochmals für zirka 30 Minuten auf den Grill legen, nicht in der Grill-Mitte, damit das Fleisch nicht schwarz wird, sondern am Rand.



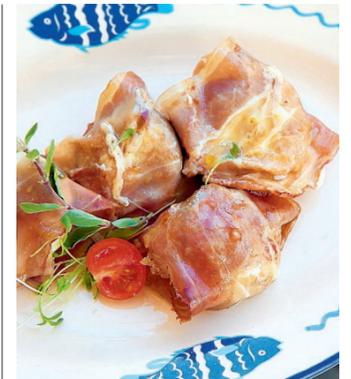
## Auberginenrouladen

### Zutaten für 4 Personen

2 Auberginen  
Zirka 2 EL weisses Mandelmus  
Salz, Pfeffer  
Frische gehackte Kräuter nach Belieben (Petersilie, Basilikum, Zitronenthymian)  
Aceto balsamico bianco  
Zahnstocher

### Zubereitung

Auberginen waschen, Enden abschneiden und längs in feine Scheiben schneiden. Das Mandelmus in eine Schüssel geben, salzen, pfeffern, mit den Kräutern anreichern. Auberginenscheiben mit wenig Aceto beträufeln und mit dem Mus bestreichen. Dann zusammenrollen und mit Zahnstocher befestigen. Zirka 15 Minuten auf den Grill legen.



## Frische Feigen mit Mozzarella di Bufala

### Zutaten für 4 Personen

100 g Büffelmozzarella  
4 reife, frische Feigen  
8 Tranchen Rohschinken  
8 Zahnstocher  
2 EL Olivenöl  
1 EL Aceto balsamico  
Grobes Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Mozzarella in vier Teile schneiden. Feigen halbieren, Mozzarella auf Feigen legen, mit dem Rohschinken zu einem Päckli wickeln, mit Zahnstochern befestigen. Olivenöl und Aceto mischen, salzen und pfeffern und über die Feigen träufeln. In der Aluschale grillieren, bis der Mozzarella geschmolzen ist. (Nach einer Rezeptidee von Weber-Grill.)



### Hamburger vom Grill

#### Zutaten für 4 Hamburger

- 600 g Rindshackfleisch (z. B. hohe Rippe, Brust, Hals), vom Metzger mehrmals durch den Fleischwolf gedreht
- 1 Ei
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 altes Weggli, mit Wallholz zerbröselt, oder zirka 1 EL Paniermehl
- 2 EL glattblättrige Petersilie, gehackt
- Salz, schwarzer Pfeffer

#### Für die Brötchen

- 300 g Mehl
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- ½ Würfel Frischhefe
- 1,6 dl Vollmilch (lauwarm)
- 1 EL Akazienhonig
- 1 EL Raps- oder Olivenöl
- 1 Ei, verquirlt
- 1 Prise Salz

#### Für die Füllung

- Ketchup
- 1 Zwiebel, in Ringen
- 2 Cornichons, in feine Lamellen geschnitten
- Einige Eisbergsalatblätter
- 1 Tomate, in Scheiben

#### Zubereitung Hamburger

Alle Zutaten in Schüssel mischen und von Hand kneten. Vier Bällchen formen und zwischen den Handflächen flach drücken. 2-3 Minuten in der Mitte des Grills grillieren, wenden und weitere 2-3 Minuten braten. Die Hamburger sollten innen rosa und von aussen knusprig sein. Brötchen aufschneiden, mit wenig Olivenöl beträufeln und mit Fleur de Sel würzen. Auf dem Grill einige Minuten rösten. Anrichten: Auf die Brötchenunterteile etwas Ketchup geben, Zwiebelringe, Salat, Cornichons, Tomaten und Hamburger schichten und den Deckel aufsetzen.

#### Zubereitung Brötchen

Mehl, Zucker und Salz mischen. Hefe in der Milch auflösen, beifügen. Übrige Zutaten begeben. Den Teig 10 Minuten mit der Küchenmaschine oder so lange wie möglich von Hand kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort zirka 1 Stunde auf das Doppelte gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Teig in 8 Portionen teilen, mit den Händen zu Kugeln formen, etwas flach drücken. Das Ei mit dem Salz und 1 TL kaltem Wasser mischen und die Brötchen damit bestreichen. Zirka 7 Minuten im Ofen golden backen.

„Es müssen nicht immer Cervelats oder eine Bratwurst sein.“

Oben links: Klassische Hamburger mit selbstgebackenen Brötchen schmecken einfach am besten.  
Oben rechts: Chefkoch Maik Pfister vom Restaurant Fischer's Fritz beim Grillieren.  
Rechts: Wurstspezialitäten aus der Metzgerei Keller in Zürich Wiedikon.



### Für mehr Wurst-Vielfalt



Auch wer auf dem Grill hauptsächlich Würste brät, kann Abwechslung auf die Speisekarte bringen. Es muss ja nicht immer ein Cervelat oder eine Kalbsbratwurst sein. Das zeigt unter anderem seit 1934 die Spezialitäten-Metzgerei Keller am Zürcher Manesseplatz. Deren stadtbekanntes «Wiedikerli» werden auch im noblen Hotel Dolder Grand zum Brunch verspeist. Und der Schübli von Keller wird seit 60 Jahren

nach dem gleichen Rezept hergestellt. Probieren kann man Sorten wie die lukianische Rauchwurst, Wiediker Rostbratwurst oder das Friesenberger Buurewüsti in den Badi Mythenquai (frisch renoviert) und Kilchberg, wo Keller Grillwagen betreibt. Welche Würste besonders zu welchem Bier passen, verrät die Übersicht auf Seite 10. Metzgerei Keller, Manessestrasse 88, Zürich; www.metzgerei-keller.ch

### Tarte Tatin auf dem Holzkohlegrill, nach einem Rezept von Sprüngli

#### Zutaten

- 3 EL Zucker
- 3 EL Butter
- 7 Äpfel
- 1 Blätterteig rund (gekühlt)

#### Zubereitung

1. Holzkohle konzentriert in der Mitte des Grills anfeuern.
2. Äpfel in Schnitze schneiden.
3. Zucker in die Bratpfanne geben und auf der brennenden Kohle mit direkter Hitze schmelzen.
4. Butter zum flüssigen Zucker hinzufügen und kurz zu Caramel aufkochen, dann die Pfanne vom Grill nehmen.
5. Glut auf ganzer Grillfläche verteilen, Alugrillbehälter mit Wasser bis zirka 3 cm füllen, Wasserbad in der Mitte der Grillfläche placieren.
6. 1-2 Lagen Apfelschnitze fächerartig in der Pfanne auf dem Caramel anordnen.
7. Pfanne, gefüllt mit Apfelschnitzen, mit Blätterteig zudecken, überlappenden Teig abschneiden.



8. Blätterteig mit Wasser bepinseln, dann leicht mit Zucker bestreuen und mit der Gabel regelmässig einstechen.
  9. Bei 150 Grad in der Mitte des geschlossenen Grills zirka 60 Minuten backen, bis der Teig knusprig ist.
  10. Pfanne vom Grill nehmen und die Tarte auf eine Platte stürzen. Tipp: Mit Vanillesauce anrichten.
- www.spruengli.ch

PICTURE CREDITS: WOLFGANG HERR

ANZEIGE

HIER KLICKEN FANS  
WEBER-ANFEUERN.CH  
MIT ACTION, NEWS UND  
WM-GEWINNSPIEL



WEBER.COM

VIEL MEHR  
ALS EINFACH NUR  
GEMEINSAM JUBELN

Grillieren und Fussball - das ist ein unschlagbares Team. Mit den vielfältigen Produkten von Weber sind Sie dabei immer bestens aufgestellt. Zum Beispiel mit unserem Master-Touch™ GBS™. Der ist viel mehr als einfach nur ein Grill. Weil endlos viele Möglichkeiten drinstecken. Und unsere ganze Leidenschaft. Die teilen wir mit Thomas Müller, denn der gibt stets sein Bestes - auf dem Platz und am heimischen Grill. Dass das ein Weber® ist, versteht sich von selbst. Schliesslich schwört Thomas Müller auf perfekte Technik und lässt nichts anbrennen. Und wer jetzt viel mehr über die sagenhafte Vielseitigkeit des Master-Touch™ GBS™, über Thomas Müller und das ultimative Grillerlebnis erfahren will, der schaut am besten mal auf [weber.com](http://weber.com)



DER GRILL. DAS ORIGINAL.