Grillen Spezial

Rezepte, Tipps und Trends machen Lust auf den Sommer

Mit großem Gewinn-spiel

Jetzt wird's Wild
Wir legen Hirsch & Co. auf den Rost

Txogitxu – das Edelfleisch von der „Omakuh"
Wir testen das Trend-Fleisch aus Galizien

Grillen aus Leidenschaft
Wir besuchen unseren Leser und Food-Blogger Jochen Marx

Diese Beilage finden Sie auch online – Rhein-Zeitung.de
Anzeigensonderveröffentlichung vom 22. März 2018

Rhein-Zeitung
und ihre Heimatausgaben

Achten Sie jetzt auf das RZplus-Symbol!

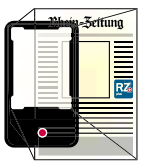
In vielen redaktionellen Beiträgen und Anzeigen – mit Smartphone kann Ihre Zeitung jetzt noch mehr!

RZ plus

1 Installieren der kostenlosen RZplus-App
Wählen Sie im Google-Play-Store oder im App-Store die RZplus-App aus und installieren diese auf Ihrem Smartphone oder Tablet.

2 Starten der App
Öffnen Sie die App, indem Sie auf das RZplus-Symbol auf dem Display Ihres Gerätes drücken.

3 Element auswählen
Wählen Sie in Ihrer Zeitung ein Element aus, das mit einem RZplus-Symbol versehen ist.



4 Scannen
Drücken Sie auf den roten Button „Scan“ und halten Ihr mobiles Gerät über das ausgewählte Element. Weitere Funktionen (Mail, Telefon, Weblink, Navigation, usw.) erscheinen sofort auf dem Bildschirm.

Noch Fragen? 02 61/98 36-2000

IMPRESSUM

„Grillen Spezial“ ist eine Anzeigen-Sonderveröffentlichung der Rhein-Zeitung und ihrer Heimatausgaben vom 22.03.2018.

Herausgeber: Mittelrhein-Verlag GmbH, 56055 Koblenz
Verleger und Geschäftsführer: Walterpeter Twer
Geschäftsführer: Thomas Regge

Anzeigen: rz-Media GmbH, 56055 Koblenz
Geschäftsführung: Hans Kary
V.i.S.d.P.: Ralf Lehna
Fotos: www.stock.adobe.com
Druck: Industriedienstleistungsgesellschaft mbH, Mittelrheinstr. 2, 56072 Koblenz

Rhein-Zeitung

IHRE GRILLMOMENTE

Grillen Sie doch einfach unsere Rezepte nach und schicken Sie uns davon ein Foto, gerne veröffentlichen wir es in einer unserer nächsten Grillen-Spezial! Senden Sie ein Foto in der Mindestqualität von 300 dpi mit Namen und Adresse an: **grillen@rhein-zeitung.net**

Und wenn Sie eine tolle Grillidee haben, freuen wir uns ebenfalls über Ihre Einsendungen. Greifen Sie zur Tastatur und lassen Sie uns wissen, was bei Ihnen so auf den Rost kommt. **Wir sind gespannt!**

INHALT

03 Frühlingserwachen!
Machen Sie Ihre Grillutensilien fit für die Saison

04 Schwarzkittel: Die Urform des Hausschweins

05 Mehr Wild geht nicht –
„Grillen Spezial“ zu Besuch bei der Firma Gourmet-Wild

07 Kleines Wildschaf – großer Geschmack
Das Schaf ist der wilde Star der kommenden Grillsaison

09 Der Hirsch: König des Waldes

11 Mit „Rubs“ und „Mops“ das Fleisch veredeln

13 Beilagen machen den Grillteller bunter

14 Gut Ding braucht Weile –
Geschmackserlebnis Txogitxu

17 Fantasievoll Grillen mit Gemüse

18 Grillen aus Leidenschaft – Zu Besuch bei
Hobby-Griller und Food-Blogger Jochen Marx

20 Gib mir Meeeeer!
Meeresfrüchte auf dem Grill

23 A Star is born –
Die Süßkartoffel

24 Buon appetito – buen provecho – kalí órexi –
Mediterrane Köstlichkeiten vom Grill

26 Bier ist der neue Wein

FRÜHLINGSERWACHEN!

Machen Sie Ihre Grillutensilien fit für die Saison

Für manche hat es gar kein Ende der Grillsaison gegeben – sie grillen munter über den Jahreswechsel hinweg. Andere legen dann, wenn die Terrassenmöbel ins Winterquartier ziehen, das letzte Würstchen und Steak aufs Grillrost und sperren den Grill dann in Keller oder Gartenhaus. Da bleibt er die kalte Jahreszeit über und wartet auf bessere Tage.

Spätestens mit den ersten Sonnenstrahlen kehrt die Lust auf ein leckeres Grillsteak zurück und man riskiert einen scheuen Blick vorbei am Rasenmäher, der auch seit Monaten im Gartenhaus wartet, in Richtung Grill. Jetzt wird es Zeit, sich darum zu kümmern, dass alles notwendige Zubehör rechtzeitig am Start ist, falls die Familie angesichts des ersten sonnigen Wochenendes ein Spontan-Grillen einfordert. Sollten vom Herbst noch Aschereste im Grill verblieben sein, sollte man sie in einem Behälter noch für einen weiteren Moment aufbewahren – das macht jetzt auch nichts mehr. Wir können die Asche später noch brauchen. Die Reinigung des Feuerbehälters kann mit einem Handfeger erfolgen, dabei alle Aschereste entfernen und aus den Ecken kehren. Die Auflageflächen für den Grillrost gegebenenfalls mit Fettlöser reinigen, hier bleiben gerne Reste hängen.

Wer seinem Grill etwas Gutes tun will, der wischt den Innenraum mit Kriechöl aus. Das reinigt nicht nur hervorragend und löst alte Fettreste, es schützt den Grill auch im weiteren Verlauf vor Korrosion. Der Grillrost hat den Winter über voraussichtlich im Grill verbracht. Sollten auf ihm noch eingebackene Reste verblieben sein, wäre es sinnvoll, sie zu entfernen. Das kann man je nach Material mit unterschiedlichen Reinigungsmittel tun. Bei einfachen Metallrosten kann die Drahtbürste hartnäckige Verkrustungen lösen, für einen Rost mit Emaille-Überzug sollte man darauf verzichten. Hier eignen sich Kunststoff- und Mikrofaser- Schwämme am besten. Wenn möglich, kann man den Rost vorher für einige Zeit in warmem Wasser einweichen lassen, dann lösen sich feste Krusten leichter. Wer eine Plancha an seinem Grill hat, der sollte mit der Drahtbürste vorsichtig sein. Hier lieber die Schwämme einsetzen. Einweichen kann man eine verkrustete Plancha mit feuchtem Zeitungspapier, danach fällt die Reinigung leichter. Zum Schluss verträgt die Metallplatte einen kleinen Abrieb mit Olivenöl, das verhindert Korrosion und ist essbar. Sind die groben Verunreinigungen entfernt, bieten sich unterschiedliche Methoden an, um den Grillrost wieder sauber zu bekommen. Natron ist eine Variante. Man kann ihn als sanftes Scheuermittel nutzen. Diese Methode ist umweltfreundlich, kostet aber ein wenig Zeit. Ebenso verhält es sich mit Kaffeesatz und Ascheresten, die man als Scheuermittel nutzen kann. Auf einem Mikrofaser-Schwamm aufgebracht reinigen diese Substanzen umweltschonend und erstaunlich gut den Grill von letzten Resten der vergangenen Grillsaison.

Für die Besitzer von Gasgrills steht zunächst die Kontrolle des Gasbehälters an. Ist noch ausreichend Gas vorhanden? Wenn ja, kann das gleich genutzt werden, um den Innenraum des Grills einmal richtig durchzuheizen. Damit wird gleichzeitig der Grillrost erhitzt, der anschließend mit einer Drahtbürste gereinigt werden kann. Prüfen Sie die Bestände an Grillkohle und Räucherchips. Gerade Räucherchips enthalten zwingend einen höheren Feuchtigkeitsanteil. In einer Plastiktüte gelagert kann dies leicht zu Schimmelbildung führen. Da gilt es, der eigenen Nase zu vertrauen. Schlägt sie Alarm, sollten die Chips ent- und neue besorgt werden. Grillzangen und Schaber, die über Holzgriffe verfügen, sollten mit ein wenig Olivenöl eingeölt werden, das verhindert das Austrocknen des durch die Hitze stark beanspruchten Holzes. Und dann steht der neuen Grillsaison im Prinzip nichts mehr im Weg. Außer vielleicht dem Wetter …

–J.S.–

Anzeige

a·m·s
MÖBEL

EINFACH BESSER GRILLEN

Mit der besten Ausrüstung für kreatives Grillen und dem umfangreichen Grill-Zubehör.

NAPOLEON
~~899~~,- €
825,-€
Napoleon
Rogue®
365 SIBPK

Broil King
~~699~~,- €
649,-€
Monarch™ 320

höfats
~~599~~,- €
549,-€
CONE
Kohlegrill

CUBE
Feuerkorb, ohne Zubehör
249,-€

ANGEBOTE GÜLTIG SOLANGE VORRAT REICHT.

ANDERS GEWOHNT!

a-m-s Möbel | Hunsrückstraße 1 | 56410 Montabaur | Fon 0 26 02/99 93 90 | info@a-m-smoebel.de | www.a-m-smoebel.de
Öffnungszeiten: Di.-Fr. 9.30-18.30 Uhr | Sa 9.30-15.00 Uhr | Montags geschlossen | Individuelle Terminvereinbarung nach Absprache

SCHWARZKITTEL: DIE URFORM DES HAUSSCHWEINS

Fossile Funde deuten darauf hin, dass sich Wildschweine bereits vor etwa 6 Millionen Jahren in den Wäldern tummelten, die später zu Europa werden sollten. Aber nicht nur dort ist das robuste Tier heimisch, nahezu überall auf der Welt haben sich die Schwarzkittel angesiedelt – entweder durch eigene Wanderungen, oder weil sie vom Menschen in die neue Heimat mitgeführt wurden. Dies ist vor allem in Südostasien und Australien der Fall.

Wildschweine sind unglaublich anpassungsfähig. Das liegt einerseits an der großen Bandbreite an Nahrung, die sie nutzen. Als Allesfresser steht auf ihrem Speiseplan von der Farnwurzel bis zum Aas alles, was irgendwie verdaut werden kann. Das bedeutet allerdings nicht, dass Wildschweine keine Lieblingsnahrung hätten. Wenn sie können, ernähren sie sich am liebsten von Eicheln und Bucheckern. Jahre, in denen es viele dieser Früchte gibt, werden denn auch „Mastjahre" genannt, denn die Wildschweine gedeihen prächtig.

Obwohl sie in den vergangenen Jahrhunderten an vielen Stellen schon als ausgestorben galten, erobern die Überlebenskünstler bereits verlorenes Terrain zurück und siedeln sich dort wieder an, wo sie zuweilen seit hunderten von Jahren nicht gesichtet wurden. Mit Landwirten verbindet Wildschweine – zumindest in unseren Breitengraden – eher eine Hassliebe. Eine Rotte Schwarzkittel kann enormen Flurschaden anrichten, wenn sie ein Maisfeld stürmt. Weite Teile der Ernte können so vernichtet werden, weshalb der Jagddruck auf die Tiere durchaus als hoch zu bewerten ist. Milde Winter und Futter im Überfluss haben zu einem starken Anstieg des Bestands geführt, weshalb die Bejagung durchaus Sinn macht.

Abseits von Populationswachstum und Wildschäden gibt es aber noch einen weiteren guten Grund für die Jagd: Wildbret. Das Fleisch der Tiere, die bis zu 150 Kilo schwer werden können, ist von dunklerer Farbe als das uns bekannte Fleisch des Haus- oder Mastschweins. Abwechslungsreiche Nahrung und viel Bewegung führen dazu, dass das Fleisch viel Eiweiß und kaum Fett enthält. Im Gegensatz zum Fleisch seiner gezüchteten Verwandten kann das Wildschweinfleisch mit einem hohen Anteil von Vitamin A, Kalium, Phosphor, Natrium und Magnesium aufwarten. Der Geschmack ist herzhaft und hat durchaus eine Wildnote, die aber nicht so ausgeprägt ist wie die von Damwild. Wem dieser Geschmack dennoch zu intensiv ist, der kann das Fleisch über Nacht in Buttermilch einlegen.

Da Wildschweine „wild" aufwachsen, also unbeobachtet von Tierärzten und Züchtern, ist die Kontrolle des Fleischs nach dem Töten unablässig. Empfehlenswert ist das Fleisch von Frischlingen und Überläufern, die das ganze Jahr über geschossen werden dürfen, das Fleisch von älteren Tieren neigt dazu, faserig, trocken und somit zäh zu werden. Da Wildschweinfleisch Trichinen enthalten kann, wird bei der Beschau besonders darauf geachtet. Fleisch vom Schwarzkittel sollte trotzdem durchgebraten werden, um jedes Risiko auszuschließen. Der „rosa Kern" fällt in diesem Fall weg. Das tut der Qualität des Fleisches keinen Abbruch, denn es ist in der Regel gut mit Fett marmoriert, welches ein Austrocknen verhindert. Am besten bezieht man sein Wildschwein direkt vom Jäger, der sorgt dafür, dass es zum richtigen Zeitpunkt geschossen wurde – niemand, aber wirklich niemand möchte das Fleisch eines Ebers essen, der sich in der „Rauschzeit", also in der Paarungszeit befindet – und dass es korrekt untersucht wurde.

Die Zubereitung auf dem Grill ist sicherlich – wie bei jeder anderen Fleischsorte auch – die ursprünglichste Methode. Sie ist zwischenzeitlich ganz aus der Mode gekommen, nimmt aber nun endlich wieder ihren verdienten Platz unter den Garmethoden für das herzhafte, wertvolle Fleisch ein. Wichtig beim Grillen von Wild ist, dass es nicht so lange auf dem Grill liegen sollte – es mag die ganz große Hitze nicht, dann trocknet es aus.

–J.S.–

Wildschweinrückensteaks

Zutaten:

- *Olivenöl mit etwas Steinpilzöl gemischt*
- *Waldhonig*
- *Whisky*
- *Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Wachholderbeeren, einige Rosinen, Nelken (sparsam!)*
- *Knoblauch gepresst*
- *Salz, Pfeffer*
- *Chili*

Aus den Zutaten eine Marinade machen und das Rückensteak darin für mindestens 6 Stunden liegen lassen, am besten über Nacht. Rechtzeitig vor dem Grillen entnehmen und auf Zimmertemperatur kommen lassen. Vorsichtig bei mittlerer Hitze von allen Seiten angrillen, anschließend in der indirekten Zone gar werden lassen.

–J.S.–

Scannen Sie diese Seite,
um ein weiteres Rezept zu erhalten.
RZ plus

MEHR WILD GEHT NICHT

„Grillen Spezial“ zu Besuch bei der Firma Gourmet-Wild

Wer bei Wild gleich an mit Soße ertränkten, sauer-mürben Rehrücken denkt und glaubt, dem Wildgenuss hänge etwas Verstaubtes an, der hat vermutlich die letzten zwanzig Jahre im Winterschlaf verbracht. Wildfleisch hat seine Nische aus dem mit Gelsenkirchener Barock eingerichteten „Esszimmer für sonntags“ längst verlassen und ist zum neuen „Super-Food“ geworden.

Das Unternehmen Gourmet-Wild kommt der gesteigerten Nachfrage nach und liefert außergewöhnliche Qualität. Die 2014 gegründete Firma hat es sich zum Ziel gesetzt, Wildfleisch aus eigenen Revieren, von heimischen Jägern geschossen zu verarbeiten. Dabei legen die Macher des „wilden Genusses“ allergrößten Wert darauf, dass in ihrer Wildmanufaktur kein sogenanntes „Gatterwild“, also Zuchttiere zur Verarbeitung kommen, sondern nur aus den Revieren geschossene Tiere. Aus ihnen entstehen einzigartige Produkte, die wie sonst kaum zu finden, zu 100% aus Wildfleisch bestehen und keinerlei Zumischungen aus Rind- oder Schweinefleisch enthalten. Seit 2015 ist der Betrieb, der seinen Sitz in Bremberg im Taunus hat, EU-zertifiziert. Der Erfolg gibt Geschäftsführer Fabian Strunk Recht. Bereits 2016 musste der Betrieb seine Produktionsstätte erweitern und konnte in diesem Zusammenhang die Produktpalette nochmals erweitern. Die erneute Zertifizierung 2017 rundete die Maßnahmen ab.

Und was gibt es dort zu sehen? Wir haben uns mal umgeschaut.
Wer lieber nicht wissen will, wie seine Bratwurst vor der Verarbeitung ausgesehen hat, für den ist der Besuch in der Wildmanufaktur eher nichts. Fleischfreunde und vor allem Wildfreunde bekommen hingegen glänzende Augen, denn im reinlichen Edelstahl-Ambiente begrüßen gleich zu Beginn einige Rehe und Wildschweine, die hier im wahrsten Sinne des Wortes „abhängen“. Sie warten darauf, dass sie zu einem der vielen Produkte verarbeitet werden, die das Unternehmen vertreibt. Zunächst sind da die Frischfleisch-Produkte wie Wildschwein-, Hirsch- und Rehrücken. Sie werden vorbereitet und in Isolierboxen immer frisch an die Kunden versandt. Aber das ist noch lange nicht alles. Wer der Nase folgt, landet unweigerlich in der Wurstküche, wo neben Wildleberpaté auch die leckeren Würste und Schinken entstehen, bevor sie in den Rauch wandern. Einzig „die wilde“, die besonders bei Hobby-Grillern beliebte Bratwurst, wird nicht geräuchert, das erledigen die Kunden besser auf dem heimischen Grill. Von dieser ersten, für Nase und Gaumen sehr spannenden Station geht es weiter zur Wildküche, in der Köstlichkeiten wie Wildgulasch, Wildchili und Wildbolognese entstehen, allesamt fettarm und ohne künstliche Zusatzstoffe, dafür aber randvoll mit gutem Geschmack. Der Besuch klingt bei einem Pfefferbeißer und einer Scheibe Landbrot mit Butter aus. „Wir haben hier eine ganze Menge geschafft,“ sagt Geschäftsführer Fabian Strunk stolz und Metzgermeister Oliver Gasteier fügt hinzu: „Produkte aus reinem Wildfleisch sind geschmacklich einzigartig, aber nicht so einfach herzustellen. Wir testen unsere Produkte sehr lange, bevor wir damit an den Markt gehen.“ Eben genau das haben sie auch mit dem beliebtesten Produkt der Wildmanufaktur getan, der Bratwurst aus 100% Wild. Die auserlesene Mischung aus hochwertigen Gewürzen, sowie die verschiedenen Arbeitsschritte bei der Herstellung wurden Dutzende Male durchgespielt. „Doch wenn am Ende ein so perfekt abgerundetes Produkt dabei herauskommt, hat sich die Mühe gelohnt“, freut sich der Geschäftsführer. Das Fazit unseres Besuchs: Mehr Wild als bei der Wildmanufaktur geht eigentlich nicht. Und es wird dringend Zeit, den Grillplan um Wild zu erweitern.

–J.S.–

Anzeige

Metzgerei, Partyservice
Gasthof & Pension
Gerlach - Schäfer
Inh. Heinz-Werner Schäfer
Hauptstraße 21 · 56414 Niederahr · Tel.: 0 26 02 / 7 03 47 · Mail: info@gerlach-schaefer.de
Reichhaltiges und sehr leckeres Grillsortiment

www.Meyers-Gartenmoebel.de
Spitzenqualität zu Niedrigpreisen
Wir brauchen Platz!
Riesenauswahl an hochwertigen Gartenmöbeln zu Sonderpreisen!
Jürgen Meyer I Hauptstraße 18 + 28
57562 Herdorf I Mobil: 0170-4775524

SICHER DIR DEIN GRATIS iGRILL 3
IM WERT VON UVP 119,99 EUR
BEIM KAUF EINES GENESIS II ODER GENESIS II LX.
– SOLANGE VORRAT REICHT –
Der GENESIS II wird kostenlos fix & fertig montiert und geliefert!
ENTDECKE DAS KOMPLETTE WEBER-PROGRAMM BEI DEINEM WEBER-WORLD-HÄNDLER VOR ORT.
WINGENTER GARTENMÖBEL
Garten - Lifestyle - Fitness
BOSENHEIMER STR. 283 · 55543 BAD KREUZNACH
weber FOR LIFE!

Mufflonkeule „Sweet'n Salty"

Scannen Sie diese Seite,
um ein weiteres Rezept zu erhalten.

RZ plus

Zubereitung:
im Dutch Oven

Zutaten:
- *1 Mufflon-Oberkeule von mind. 1,5 – 2 kg*
- *1 Gemüsezwiebel*
- *1 kleines Rübchen*
- *1 Karotte*
- *½ Stange Lauch*
- *2 Knoblauchzehen*
- *400 ml Wildfonds*
- *1 EL Tomatenmark*
- *200 ml Rotwein, lieblich*
- *6 – 8 getrocknete Pflaumen*
- *1 TL Ras el Hanout*
- *1 Msp. Zimt*
- *Salz, Pfeffer, Chiliflocken*
- *1 EL Ahornsirup*
- *Olivenöl*

Das Fleisch Zimmertemperatur annehmen lassen. Zwiebeln, Rübchen, Karotte und Lauch in grobe Würfel schneiden, Knoblauch ebenfalls klein schneiden.

Einen Kamin mit Langzeit-Briketts vorbereiten. Den Kamin anheizen, dann die Briketts komplett zum Aufheizen des Dutch Oven unter dem Topf platzieren.

Im Topf reichlich Olivenöl erhitzen und die Keule rundherum darin anbraten. Anschließend herausnehmen und zur Seite stellen. Anschließend die Zwiebel, das Wurzelgemüse ebenfalls kräftig anbraten, mit Salz, Pfeffer, Ras el Hanout, Chiliflocken und Zimt würzen, Tomatenmark zugeben und dann mit Rotwein ablöschen. Die Keule auf das Wurzelgemüse legen und etwas Salz obenauf streuen. Mit Wildfond angießen, sodass die Keule zur Hälfte im Sud liegt. Pflaumen grob schneiden und obenauf verteilen. Topf verschließen und die Hälfte der Briketts von unter dem Topf auf dem Deckel lagern. Nach kurzer Zeit sollte aus dem Dutch Oven ein Brodeln zu hören sein. Während des Garens darauf achten, dass die Temperatur nicht zu hoch ist, damit Gemüse und Fleisch nicht verbrennen. Im Zweifelsfall ein bis drei Briketts unter dem Dutch Oven wegnehmen. Nach anderthalb Stunden den Deckel des Dutch Oven öffnen und das Fleisch herausnehmen. Den Sud durch ein Sieb in einen Topf abgießen und das Fleisch zurück in den Topf legen, verschließen, aber vom Feuer nehmen. Aus dem Sud lässt sich hervorragend eine Sauce machen, dazu nur die Flüssigkeit ein wenig reduzieren lassen, abschmecken und mit etwas kalter Butter aufmontieren. Hierzu schmecken gegrillte Kürbisspalten oder Süßkartoffeln. *–J.S.–*

KLEINES WILDSCHAF – GROSSER GESCHMACK

Das Schaf ist der wilde Star der kommenden Grillsaison

Auch wenn man sie vornehmlich im alpinen Bereich vermuten würde, sie sind tatsächlich in unserer Region durchaus heimisch. Mit ihren großen, gedrehten Hörnern, die man auch „Schnecken“ nennt und einer Körpergröße, die die des Rehs durchaus übersteigt, sind besonders die Widder sehr eindrucksvolle Zeitgenossen. Die Rede ist vom Mufflon, dem weltweit kleinsten Wildschaf, dessen Existenz außer von Jägern hier in unseren Landen kaum zur Kenntnis genommen wird.

Wann und wie das Mufflon zu uns gekommen ist, lässt sich nicht mehr genau ermitteln. Man vermutet, dass es nach der letzten Eiszeit Populationen auf Sardinien und Korsika gegeben hat, die die Kälte überlebt hatten. Von dort aus könnten sie sich über die Mittelgebirge nach Norden hin ausgebreitet haben. Anderen Quellen zur Folge hat sich das Hausschaf aus dem Mufflon entwickelt, es gibt aber auch Stimmen, die genau das Gegenteil behaupten.

Mufflons sind Herdentiere und lieben gebirgige Landschaften, was erklärt, warum sie sich in unseren Gefilden durchaus wohlfühlen. Alpin muss es nicht sein, aber steiniger Untergrund ist für die Huftiere am angenehmsten. Hat sich eine Herde Mufflons einmal angesiedelt, bleibt sie dem Standort treu und bilden dabei oftmals Gruppen bis zu 100 Tieren. Mufflons haben ein sehr gutes Sehvermögen und erkennen Menschen auf 1000 Metern, vielleicht ist das mit ein Grund dafür, dass wir sie so selten zu sehen bekommen. Auch wenn das Mufflon durchaus als gefährdet gilt, darf es gejagt werden. Im Jahr 2016/2017 wurden in Rheinland-Pfalz 8000 Tiere geschossen. Die Zahl ist seit vielen Jahren konstant und wird weiter aufrechterhalten, um den Bestand konstant zu halten und Wildschäden zu begrenzen. Das Fell des Mufflon wird gerade von Modemachern entdeckt und zu hochwertiger Outdoor-Bekleidung verarbeitet. Sie ist atmungsaktiv, wasserabweisend und eignet sich besonders gut für Jacken und Westen.

Das Fleisch des Mufflons ist wie alles andere an Wildfleisch am besten beim Jäger zu beziehen, denn er wird wissen, welches Alter das geschossene Tier hatte. Das Fleisch von Schafen hat, wenn sie ein gewisses Alter überschritten haben, einen durchaus starken Eigengeschmack, den nicht jeder mag. Dagegen unternehmen kann man nur wenig, das Einlegen in Buttermilch oder anderen kräftigen Marinaden hilft nur wenig. Wer verhindern will, dass er solches Fleisch erhält, sollte das explizit mit dem Jäger besprechen. Grundsätzlich liefert das Mufflon kräftiges, kerniges Fleisch, mit dem man viele tolle Gerichte auf dem Grill zaubern kann. *–J.S.–*

Anzeige

FLEISCHEREI HUBERT SCHMIDT
IHR PARTNER FÜR QUALITÄT!
Grillspezialitäten aller Art auch auf Bestellung
Partyservice sowie traditionelle Hausschlachtung.
Fleischermeister Hubert Schmidt · Nisterstraße 4 · 56479 Neustadt/Ww. · Tel. 02664/5648
Homepage: www.Landfleischerei-schmidt.de · E-Mail: Hubert@Landfleischerei-schmidt.de

Grillfleisch in bester Qualität

Gesund leben und genießen.
Direkt aus unserer Region: Frische Fleisch- und Wurstspezialitäten aus artgerechter Tierhaltung, direkt von der Bauernhofmetzgerei Hehlinger Hof

Leckeres aus der **Heißen Theke,** immer frisch für Sie zubereitet:
Genießen Sie unsere Frühstücksleckereien oder Mittags-Menüs (ab 11.30 Uhr) im Wäller-Bistro oder nutzen Sie unseren „Mitnehm-Service“!

Bismarckstraße 3 | 56470 Bad Marienberg | Tel. 0 26 61 - 9 17 31 40
Einkaufspark | Rheinstraße 2 | 56462 Höhn | Tel. 0 26 61 - 9 16 98 06
www.waeller-metzgerei.de

Mittendrin gewesen?!

Wir helfen Ihnen gerne!
Durch unsere langjährige Erfahrung als KFZ-Sachverständige erstellen wir Ihnen ein qualifiziertes und unabhängiges Schadengutachten.

Unsere weiteren Dienstleistungen:
Wertgutachten, Arbeitssicherheit,
UVV-Abnahmen, Bootsschäden

Plakette fällig?!

Hauptuntersuchungen
Änderungsabnahmen
Oldtimergutachten
im Auftrag der KÜS

Öffnungszeiten Prüfstelle Montabaur

Mo.	9–12* und 13–17 Uhr
Di.	13–15* und 15–17 Uhr
Mi.	15–16* und 16–18 Uhr
Do.	9–12 und 13–17 Uhr
Fr.	9–12 und 15–17 Uhr
Sa.	9–12 Uhr*

Öffnungszeiten Prüfstelle Bad Ems

Mo.	10–12 und 13–17 Uhr
Di.	9–12* und 13–17 Uhr
Mi.	9–15* und 15–18 Uhr
Do.	9–12* und 13–17 Uhr
Fr.	9–12* und 13–17 Uhr

**nach Vereinbarung*

WAGNER
SACHVERSTÄNDIGEN- UND INGENIEURBÜRO

Sachverständigen- und Ingenieurbüro
Wagner GbR
Alleestraße 33
56410 Montabaur
☎ 02602 - 41 30
info@wagner-gutachter.de www.wagner-gutachter.de

Hirsch: Hochwertig und schmackhaft

Zutaten:

- *gutes Olivenöl*
- *Salz, Pfeffer*
- *Ingwer*
- *Zucker*
- *Wacholderbeeren*
- *Piment*
- *Paprikapulver*
- *Chillipulver*
- *Zimt*
- *Knoblauch*
- *frischer Thymian*
- *frischer Rosmarin*

Als Basis empfiehlt sich gutes Olivenöl. Das versieht man mit einer frisch im Mörser zubereiteten Mischung aus Salz, Pfeffer, Ingwer, Zucker, Wacholderbeeren, Piment, etwas Paprika- und Chilipulver und einem Hauch Zimt. Anschließend kann das Fleisch noch mit Scheiben vom Knoblauch bedeckt werden. Wer zusätzlich frischen Thymian oder Rosmarin dazugeben möchte, kann das ebenfalls tun.

Das Fleisch bleibt mit dieser Einreibung versehen gerne über Nacht an einer kühlen Stelle liegen, wobei das nicht zwingend der Kühlschrank sein muss. Im Keller ist es auch gut aufgehoben und es dauert am nächsten Tag nicht so lange, bis das Bratenstück Raumtemperatur angenommen hat. Selbiges ist nämlich Grundvoraussetzung für ein gelungenes Stück aus dem Smoker.

Zum Hirsch, dessen Geschmack kräftig ist, passt das herb-nussige Aroma von Walnussholz am besten. Die Temperaturführung ist ein wenig knifflig und erfordert ständige Aufmerksamkeit, bei einem so guten Fleisch wie Hirsch lohnt sich der Aufwand aber allemal. Wer will, der grillt das Fleisch kurz an und wechselt dann zur indirekten Seite. Die Temperatur im Smoker sollte 100 Grad nicht übersteigen, sonst gart das gute Stück zu schnell und trocknet aus. Mit einem Temperaturfühler versehen kann nicht viel passieren, bei 66 Grad Kerntemperatur ist der Hirschbraten innen schön rosa und kann noch einige Minuten zum Entspannen zur Seite gestellt werden. *–J.S.–*

Anzeige

DER HIRSCH: KÖNIG DES WALDES

Er ist das größte freilebende Wildtier im mitteleuropäischen Raum. Sein Geweih, das er jedes Jahr zwischen Februar und April abwirft und anschließend neu bildet, wiegt zwischen vier und fünf Kilogramm. Seinen Namen „König des Waldes“ trägt er nicht zu unrecht.

Die Rede ist vom Rothirsch, dessen volltönendes Röhren in der Brunftzeit in unseren Wäldern weithin zu hören ist. Es gibt etliche Unterarten, die zum Teil ein Gewicht von mehr als 160 Kilo erreichen. Jede Menge Fleisch also, was bereits unsere Vorfahren in der Steinzeit zu schätzen wussten. Sie bejagten den Hirsch, der mit etlichen Unterarten lange Zeit das einzige Hochwild in unseren Wäldern war und nutzten dabei alle Bestandteile des Tieres. Zur dieser Zeit war das körperlich kleinere Damwild in unseren Wäldern nicht heimisch, sondern lebte vorwiegend in Vorderasien und Afrika, erst Römer und Phönizier führten die zierlichere Hirschart zunächst im Mittelmeerraum ein, von wo aus sich die Population nach Norden hin verbreitete. Heute sind beide Formen in unseren Breitengraden heimisch, wobei das Zusammenleben nicht immer ohne Reibung verläuft. Damwild „verläuft“ sich gerne mal in waldrandnah gelegene Gärten und ruiniert dort die Bestrebungen von Hobbygärtnern, allerdings ist es dabei nicht so rabiat wie seine Wildschwein-Kollegen, die dazu neigen, gleich umfangreiche Erdbewegungen durchzuführen, wenn sie in fremden Gärten zu Gast sind. Rotwild ist seltener in der Nähe von Siedlungen anzutreffen, allerdings richtet auch dieses Wild durchaus Schäden an. Letztlich sind Wildschäden in Europa aber nicht so gewaltig wie zum Beispiel in Neuseeland, wo es mittlerweile Notprogramme gibt, um die stetig wachsende Anzahl von Damhirschen, die von Siedlern unbedacht eingeführt worden sind, einzudämmen. Ohne natürliche Feinde haben sich die Tiere am anderen Ende der Welt prächtig vermehrt und gefährden dort die einheimische Flora und Fauna. Bei uns sind es die Fressschäden, die zu Kollisionen mit den Menschen führen. Rotwild neigt dazu, Bäume zu „schälen“, was Selbigen nicht wirklich gut bekommt. Vor allem bei Aufforstungsmaßnahmen können sie damit die Bemühungen zunichtemachen. Die natürlichen Wanderbewegungen des Rotwilds werden durch Autobahnen, Kanäle und betonierte Ufer unterbunden, Spaziergänger, Mountainbiker, Geocacher und Pilzsammler schränken den Lebensraum zusätzlich ein und verstärken den Konflikt. Derzeit dürfen in Deutschland im Jahr ungefähr 70 000 Stück Rotwild und etwa 30 Prozent des Damwildbestandes gejagt werden, um die Populationen stabil zu halten. Und das ist der geeignete Moment, um sich eine der schmackhaften Fleischportionen zu sichern. Und dann braten wir uns einen Hirsch … oder doch nicht?

Nein, tun wir nicht, denn es wäre wirklich zu schade. Reh und Hirsch bieten in unseren Breitengraden das beste Wildfleisch und sollten deshalb schonend und vorsichtig zubereitet werden. Das Fleisch bringt jede Menge gewünschten Eigengeschmack mit und ist mager, man merkt sehr wohl, dass die Tiere ausgiebig in Bewegung sind. Wenn möglich, empfiehlt es sich, das Fleisch direkt vom Jäger zu beziehen, so ist sichergestellt, dass es regional und ordnungsgemäß geschossen und begutachtet ist. Um die ganze Bandbreite des guten Geschmacks genießen zu können, sollte man dem Fleisch keinen Rotwein oder Buttermilch antun, den guten Roten stellen wir lieber im Glas neben den Teller, wenn der Braten fertig ist. Neben der klassischen Zubereitung im Backofen oder in der Pfanne gibt es noch Grill, Dutch Oven und Smoker, die zur Verfügung stehen, um das Gute noch besser zu machen. Wichtig ist hier wie bei allem, dass das Fleisch im Vorfeld richtig behandelt wird. Das bedeutet im Fall unseres Hirschs, eine „Ölung“ darf es durchaus sein.

–J.S.–

Anzeige

Jeep®
DAS ORIGINAL

Der Jeep® Renegade.
Jetzt schon ab 16.990,– €.[1]

Ein Auto, ein Statement. Der Jeep® Renegade. Der mehrfach ausgezeichnete SUV ist auch mit 9-Stufen-Automatikgetriebe, Jeep® Active Drive Allradsystem und dem modularen MySky® Schiebedach erhältlich.[2] Er ist zu allem bereit. Und Sie?

Über attraktive Leasing- und Finanzierungsangebote der FCA Bank Deutschland GmbH informieren wir Sie gerne.

Kraftstoffverbrauch (l/100 km) nach RL 80/1268/EWG für den Jeep® Renegade 1,6 E-torQ Night Eagle mit 81 kW (110 PS): innerorts 8,8; außerorts 5,1; kombiniert 6,5. CO_2-Emission (g/km): kombiniert 149.

[1] Für den Jeep® Renegade 1,6 E-torQ Night Eagle mit 81 kW (110 PS).

[2] Genannte Ausstattung aufpreispflichtig.

[3] 2 Jahre Fahrzeuggarantie und 2 Jahre gleichwertige Jeep® Neuwagenanschlussgarantie inkl. europaweiter Mobilitätsgarantie der Allianz Versicherungs-AG gemäß deren Bedingungen.

[4] OFF ROAD, Heft 8/17 vom 11.07.2017: Platz 1 für den Jeep® Renegade in der Kategorie „Subkompakt-SUV“.

Privatkundenangebot, gültig für nicht bereits zugelassene Neufahrzeuge Jeep® Renegade bis zum 30.03.2018. Nicht kombinierbar mit anderen Angeboten. Abbildung zeigt Sonderausstattung.

Jeep® ist eine eingetragene Marke der FCA US LLC.

Ihr Jeep® Partner:

AUTOHAUS HOTTGENROTH

AUTOHAUS Hottgenroth GmbH Autorisierter Jeep® Verkauf & Service.
KOELNER STR. 100
57610 ALTENKIRCHEN
Tel. 02681 8799 50
www.HFauto.de

RZ plus Scannen Sie diese Seite, um weitere Rezepte zu erhalten.

Magic Dust nach Mike Mills

Die „Mutter des Rub“. Von der amerikanischen BBQ-Legende Mike Mills erfunden, eignet sich diese Gewürzmischung für nahezu alle Fleischsorten und darf in keinem „Giftschrank“ eines engagierten Grillers fehlen. Perfekt ist Magic Rub, wenn man Klassiker wie Pulled Pork oder Spare Ribs zubereiten möchte.

Zutaten:
- *160 g Paprikapulver*
- *83 g Salz*
- *160 g brauner Zucker*
- *35 g Senfpulver*
- *80 g Chilipulver*
- *40 g Kreuzkümmel gemahlen*
- *35 g Pfeffer*
- *150 g Knoblauchpulver*
- *180 g Cayennepfeffer*

–J.S.–

„Taj Mayhahn“-Rub

Ähnlichkeiten mit lebenden oder verstorbenen Bauwerken sind in diesem Fall vollkommen beabsichtigt. Der hier vorgestellte und vom Grill-Team der Rhein-Zeitung kreierte Rub eignet sich besonders gut für Hühnerschenkel und Lammgerichte. Dabei ist der Geschmack von der Gewürzvielfalt des indischen Subkontinents inspiriert. Lassen Sie sich verzaubern. „Sukh Bhojan“.

Zutaten:
- *100 g Roh-Rohrzucker*
- *80 g Himalaya-Salz*
- *120 g mildes Curry*
- *20 g Kreuzkümmel*
- *20 g Zimt*
- *40 g Mangopulver*
- *100 g Chilipulver*
- *40 g weißer Pfeffer*
- *60 g Cayenne*

Food-Blogger Jochen Marx hat uns das Rezept für seinen Rub verraten. Er setzt ihn auch beim Rezept „Crown Pork Roast“ ein. Jochen Marx benutzt Worcestershiresauce als Bindemittel für den Rub, damit dieser besser am Fleisch haftet. Und bei diesen Zutaten kann eigentlich schon gar nichts mehr schief gehen! *Quelle: Jochen Marx*

Jochen Marxs Mop für Crown Pork Roast:

Zutaten:
- *Restlicher Rub*
- *500 ml Hühnerbrühe*
- *80 ml Worcestershiresauce*
- *80 g Butter*

Aus den Zutaten ein Mop herstellen. Hierzu werden alle Zutaten in einen Topf verrührt und bei geringer Hitze ca. 10 Minuten erwärmt. Den erhitzten Mop in eine kleine Edelstahlschüssel füllen und zum Fleisch in den Smoker stellen, so dass auch der Mop dauerhaft eine gewisse Temperatur hat.

–J.S.–

Hot-Mop Sauce

Zutaten:
- *300 ml Apfelsaft*
- *150 ml Sojasauce*
- *100 ml Olivenöl*
- *50 ml Wasser*
- *2 EL Chilipulver*
- *1 EL Cayenne-Pfeffer*
- *150 ml Worcestershire-Sauce*
- *2 EL Salz*
- *1 EL Tomatenmark*

Hier werden die Zutaten in einem Topf für 10 Minuten gekocht, bevor sie durch ein Sieb gegossen werden und anschließend als Mop verwendet werden können.

–J.S.–

MIT „RUBS“ UND „MOPS“ DAS FLEISCH VEREDELN

Rubs:
Früher war Marinade „State of the Art“ und Metzger sowie Hobbygriller übertrafen sich darin, die abenteuerlichsten Geschmacksmischungen zu produzieren . Letzten Endes führt das Marinieren leider schnell dazu, dass der eigentliche Geschmack des Fleischs nahezu verschwindet und bei essighaltigen Marinaden (in den meisten Fertigprodukten ist tatsächlich Essig enthalten) geschieht noch mehr. Der Essig verändert die Textur des Fleischs, löst die Faser auf macht es mürbe. Man kann jetzt behaupten, dass das in manchen Fällen sogar Absicht ist, da die Qualität des Fleisches im Vorfeld schon nicht gut war und man damit aus einer Schuhsohle doch noch ein Filet machen will, aber das ist natürlich reine Spekulation. Hobbygriller haben längst die marinierten Steaks aus dem Grillprogramm genommen und sich einer anderen Vorbereitungsmethode zugewandt: Dem Rubben.

Letztlich geschieht beim Rubben nichts anderes als beim Marinieren, nur ohne die Struktur des Fleischs zu verändern. „Rub“ kommt aus dem Englischen und bedeutet „Reiben“ und genau darum geht es. Mit einer Mischung aus Gewürzen wird dem Fleisch im Vorfeld eine ordentliche „Abreibung“ verpasst, die dann zwischen 3 und 24 Stunden einwirken darf, je nach Sorte des Rub. Im Vorfeld wird das Fleisch mit Öl eingerieben, damit der Rub haften bleibt. Zusammen mit dem „Mob“, einer flüssigen Komponente, die während des Smokens zum Einsatz kommt, bildet diese Bearbeitungsmethode die beste Möglichkeit, die Entfaltung des Geschmacks beim Fleisch zu unterstützen und am Ende ein glänzend-rauchig-aromatisches Stück Fleisch vor sich zu haben, bei dem einem das Wasser im Mund zusammenläuft.

Mops:
Wenn das Fleisch erst einmal auf dem Smoker liegt und mit der gebotenen Sorgfalt und bei niedriger Temperatur seiner Vollendung entgegendampft, bleiben für den Griller nur noch wenige Dinge zu tun. Zunächst muss er darauf achten, dass die Temperatur seines Smokers konstant bleibt und regelmäßig für Holznachschub sorgen. Zum anderen darf er nach Herzenslust „Moppen“ und das vollkommen ungestraft. Beim Moppen pinselt man in regelmäßigen Abständen das Grillgut mit einer Flüssigkeit ein, in die unter anderem auch ein wenig vom Rub hinein darf, um die geschmackliche Konsistenz zu wahren. Die Flüssigkeit verhindert, dass das Fleisch bei den zumeist sehr langen Garzeiten austrocknet und verlei ht ihm zusätzlich Glanz und Geschmack. Und zuletzt muss der Griller noch dafür sorgen, dass die eigene Kehle nicht austrocknet. Aber dafür gibt es ja gottseidank ein reichhaltiges Angebot …

Mop-Saucen:
Apfelsaft ist als Mop sehr beliebt, weil er mit seiner Mischung aus süß und sauer nicht nur für die nötige Feuchtigkeit sorgt, sondern auch eine hervorragende Basis für jegliche Geschmacksrichtung abgibt. Die einfachste Variante eines Mop ist also eine Mischung aus Wasser und Apfelsaft, ein wenig vermischt mit dem Rub, mit dem man das Fleisch behandelt hat.

–J.S.–

Anzeige

Brasilianische Acarajé

Es muss ja nicht immer Salat sein, oder? Und wenn ohnehin ein schönes Stück Rindfleisch auf den Grill kommt, dann passen diese sehr scharfen Bohnen-Bällchen hervorragend ins Konzept. Das Gericht kam mit den Sklaven nach Südamerika. In ihrer Sprache bedeutet „àkàrà“ Feuerball und „je“ essen, was schon einige Rückschlüsse auf die Würzung zulässt. In Südamerika werden die sogenannten „Fadhino“-Bohnen genutzt, die man hier nur schlecht bekommen kann. Wir haben für Sie eine Alternative gefunden.

Die Bohnen schmecken am besten, wenn man sie getrocknet kauft und nach einer Einweichzeit von ungefähr 20 Stunden von ihrer Schale befreit. Das geht, in dem man die eingeweichten Bohnen zwischen den Fingern „schnippt“. Wer sich diese Arbeit nicht machen möchte, der benutzt vorgehäutete Bohnen.

Zutaten:
- *500 g Augenbohnen (black eyed peas)*
- *2 Zwiebeln*
- *1 TL Tabasco*
- *1 rote Chili*
- *1 TL Chilipulver*
- *30 ml Erdnussöl*
- *5 cm Ingwerwurzel*
- *Salz*

Die Bohnen im Mixer zerkleinern. Die Chilis, den Ingwer und die Zwiebeln ebenfalls mixen und unter die Bohnenmasse rühren. Mit Tabasco, Salz und Chilipulver würzen und mit dem Erdnussöl zu einer halbfesten Masse verbinden. Mit dem Löffel portionsweise von der Masse abstechen und in der Friteuse ausbraten. Wahlweise kann man die Bohnenbällchen auch in einer Pfanne mit reichlich Öl braten.

–J.S.–

Bulgursalat im essbaren Schüsselchen

Nachhaltigkeit ftw (for the win). Dieser Salat bringt seine eigenen, essbaren Schüsseln mit. Umweltfreundlicher geht es nicht mehr.

Zutaten:
- *300 g Bulgur*
- *1 rote Zwiebel*
- *150 g Schafskäse*
- *4 Löffel Olivenöl*
- *5 getrocknete Datteln*
- *1 Knoblauchzehe, gequetscht*
- *6 getrocknete Tomaten*
- *1 grüne, eingelegte Peperoni*
- *4 grüne Oliven*
- *2 El Tomatenmark*
- *Orangensaft*
- *Filo-Teig*

Am Vortag die Schüsselchen zubereiten. Ein Muffinblech umdrehen und mit Öl bestreichen. Den Filoteig in Quadrate schneiden. Nun drei bis vier Lagen Filoteig über jede Muffinform legen. Dazwischen immer mit Öl einpinseln. Zusätzlich den Boden der Formen mit weiteren zwei Lagen verstärken. 7–9 Minuten bei 170 Grad backen. Anschließend abkühlen lassen und von der Form nehmen. Trocken aufbewahren.

Für den Salat Bulgur nach Packungsbeilage zubereiten. Dabei ein Drittel des angegebenen Wassers durch Orangensaft ersetzen. Zwiebeln und Knoblauch sehr klein schneiden und gemeinsam mit Tomatenmark kurz anrösten. Mit Orangensaft ablöschen. Aus dieser Mischung wird das Dressing, also gut abschmecken. Abkühlen lassen. Datteln, Tomaten, Oliven und Peperoni in kleine Stückchen schneiden und in den Bulgur geben. Mit dem Dressing mischen. Zum Schluss den Schafskäse in Krümel zerreiben und vorsichtig unter den Salat mischen.

–J.S.–

RZ plus **Scannen Sie diese Seite, um ein weiteres Rezept zu erhalten.**

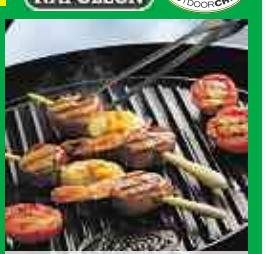
Anzeige

WOHNLICHE GARTEN(T)RÄUME ... NAPOLEON EUROPEAN OUTDOORCHEF

Terrassendielen
Thermoholz - IPÉ - Bangkirai - Bambus
Stauseeholz - Lärche - WPC

Sichtschutz

Grillgeräte


Zubehör

HOLZ team Reuther GmbH

HOLZ-team Reuther GmbH
Joh.-Phil.-Reis-Straße 18
55469 Simmern
Tel. 06761/9394-0
Fax: 06761/9394-50

www.holz-team.de

Beachten Sie unser Gewinnspiel auf Seite 16

Exotischer Mangosalat

Jetzt wird's exotisch. Ganz weit weg von den üblichen Grünsalaten präsentiert sich die Mango als Multitalent. Wenn sie auch noch von Wasserkastanien begleitet wird, wird es besonders spannend.

Zutaten:

- *2 Mangos, nicht zu reif*
- *3 rote Zwiebeln*
- *3 Frühlingszwiebeln*
- *40 g frischen Ingwer*
- *2 Thai Chili, rot*
- *200 g Wasserkastanie (Aus der Dose)*
- *4 EL Limettensaft*
- *2 TL Zitronengraspaste*
- *2 El Ahornsirup*
- *100 g Erdnüsse, geröstet und gehackt*
- *1 Bund frischer Koriander*
- *Salz, Pfeffer*

Die Mangos in dünne Streifen schneiden. Ebenso mit den Frühlingszwiebeln verfahren. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden, den Ingwer in feinste Streifen schneiden. Wasserkastanien ebenfalls in kleine Streifen schneiden. Die Reste der Mango mit Limettensaft, Zitronengraspaste, Ahornsirup, fein geschnittenen Thai-Chilis, Salz und Pfeffer im Mixer mischen und darin die Zutaten bis auf die Mango 3 Stunden marinieren lassen. Koriander hacken und nach dem Ende des Marinierens gemeinsam mit der Mango und den gehackten Nüssen zu den anderen Zutaten geben.. *–J.S.–*

BEILAGEN MACHEN DEN GRILLTELLER BUNTER

Für die einen geht es nicht ohne, die anderen sehen in ihnen nur eine Ablenkung vom Wesentlichen: Die Rede ist von Grillbeilagen. Die deutschen Klassiker Kartoffel- und Nudelsalat haben in den vergangenen Jahren erfreulichen Zuwachs erhalten und so ist aus der Mayonnaise-Schlacht von früher mehr und mehr eine bunt-vitaminreiche Begleitung der Grill-Hauptdarsteller geworden. Die Teilnahme von Vegetariern an Grillfesten hat zudem dazu beigetragen, dass auch den fleischlosen Teilen eines Grill-Events größere Aufmerksamkeit gewidmet wird.

Nichts gegen das klassische Kartoffel-Gratin, aber die Welt ist groß und bunt und voller neuer Geschmäcker und Vitamine. Wir haben uns umgeschaut und für Sie ein paar tolle Rezepte zusammengetragen. Für Grünliebhaber und Geschmackspioniere genau das Richtige! *–J.S.–*

Anzeige

Ob T-Bone, Porterhouse, Entrecôte, Flank Steak oder Filet – unsere ausgesuchten Meisterstücke aus eigener Schlachtung und von ausschließlich heimischen Hunsrücker Rindern halten, was der Name verspricht. Bestes vom Beef eben.

Foto: txogitxu.com

GUT DING BRAUCHT WEILE – GESCHMACKSERLEBNIS TXOGITXU

Kühe, die mehr als 10 Jahre alt sind, sind bei uns eine Seltenheit. Eine Kuh muss in unseren Breitengraden ihren Zweck erfüllen, entweder sie gibt Milch und soll, damit diese dauerhaft fließt, regelmäßig Kälber zur Welt bringen, oder sie wird ihres Fleisches wegen gehalten. Bei keiner dieser Nutzungen wird eine Kuh aber ein Lebensalter erreichen, das sie ohne den Einfluss des Menschen erreichen würde. Sie wird in der Regel vorher bereits geschlachtet. Nicht so im Baskenland, in Galizien. Dort ist es seit langer Zeit üblich, das Fleisch von Kühen, die erst in hohem Alter geschlachtet wurden, zu essen – Voraussetzung ist allerdings, dass sie ihr Leben auf der Weide verbracht haben und nicht in einem Stall mit Turbofutter. Txogitxu ist eigentlich ein Kunstwort, bestehend aus den Silben „Txo“, der Bezeichnung für baskischen Apfelwein, „Gi“ für die Region Gipuzcoa in Galizien und „Txu“ für Txuleton, der Name des Fleischstücks, der Hochrippe mit Knochen – ein in Deutschland eher untypischer Fleischcut – mit dem der Siegeszug der alten Kühe in die Welt der Fleischliebhaber begann.

Ein Name steht für diesen Siegeszug wie kein anderer. Imanol Jaca, der baskische Fleischer, hat aus einem kleinen Unternehmen die kulinarische Visitenkarte seiner Heimat gemacht. Er reist unermüdlich durch die Welt, einerseits, um als Botschafter des außergewöhnlichen Geschmacks die Erkenntnis, dass das Fleisch einer Kuh mit dem Alter immer besser wird zu verbreiten und andererseits, um neue, alte Kühe zu finden, die seinen Qualitätsansprüchen genügen. Und die sind hoch, denn das Alter, in dem Kühe für Imanol Jaca interessant werden, erreichen unsere heimischen Kühe in der Regel erst gar nicht. 15 bis 20 Jahre sollte das grundsätzlich weibliche Tier schon sein, die Kühe dürfen gerne 8 und mehr Kälber geboren, und alle sollten ein „gutes“ Leben gehabt haben, viel frisches Futter und Bewegung. Das ist im Baskenland seit vielen hundert Jahren Tradition und bei uns bislang undenkbar.

Wir haben uns eines dieser „vielbesungenen“ Fleischstücke, die Hochrippe, auch „Txuleton“, besorgt und dafür einen durchaus respektablen Preis gezahlt. Zwischen dreißig und siebzig Euro bezahlt man für ein Kilo, erhältlich ist es bei ausgewählten Metzgern, auch hier in unserer Region, zum Beispiel bei den Gebrüdern Ahsenmacher in Andernach. Dünne Scheibchen werden ebenfalls nicht zubereitet, unter 500 Gramm und 6 Zentimetern sollte das Stück nicht haben, um das Fleisch nicht bei der Zubereitung auszutrocknen. Wobei nicht nur das Steak aus der Hochrippe für Lobeshymnen sorgt, sondern auch Teilstücke wie Tafelspitz und Oberschale. Wenn man dann ein Steak aus der Fleischerei Txogitxu vor sich liegen hat, fällt sofort das Fett auf, denn ungleich deutscher Gewohnheit wird es nicht nur am Fleisch belassen, es ist sogar besonderes Merkmal und Träger des von Fleischliebhabern so hochgelobten Geschmacks. Im Gegensatz zum uns bekannten Fleisch ist es zart gelb und duftet nach dem, was die Kühe ihr Leben lang zu sich genommen haben: Gras und Kräuter, aber mit einem kleinen Hauch von Käse im Hintergrund. Streicht man über die Fettschicht, glänzen anschließend die Hände und duften würzig nach dem, was einen erwartet. Das Fleisch selbst ist, weil langsam und über viele Jahre gewachsen, marmoriert und verspricht alleine schon hierdurch einen besonders intensiven Genuss. Als dünne Scheibe wird ein Txuleton nicht serviert, denn die Zubereitung und Darreichung eines dieser edlen Fleischstücke unterscheidet sich komplett von dem, was wir vom heimischen Rumpsteak gewohnt sind.

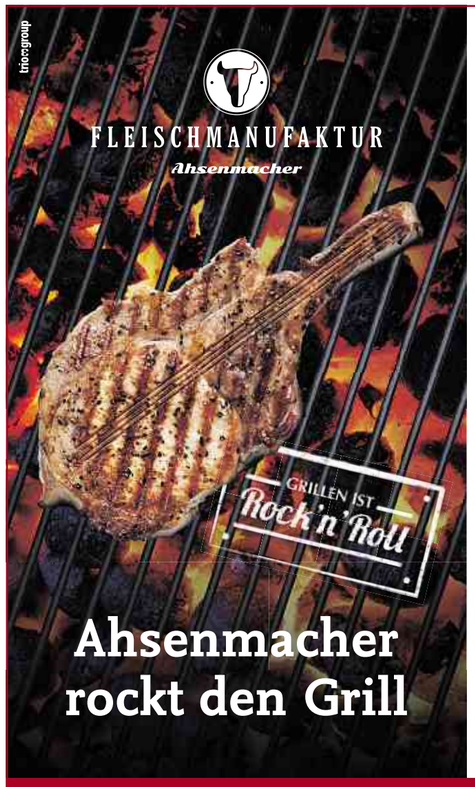
Zunächst lassen wir das Steak Zimmertemperatur annehmen – eine Maßnahme, die im Übrigen jedes Fleisch vor der Zubereitung gerne hätte – frisch aus dem Kühlschrank in die Pfanne oder auf den Grill sollte man kein Fleisch zubereiten, es zieht sich schockartig zusammen und verwandelt sich gerne mal in eine geschmacklose Schuhsohle. Mindestens drei Stunden geben wir ihm Zeit, um sich zu entspannen und die Umgebungstemperatur anzunehmen, erst dann beginnen wir mit der Zubereitung. Die traditionelle Zubereitung findet in Galizien auf einem speziellen Grill statt, auch „Bask-BBQ“ genannt. Der handelsübliche Holzkohlegrill tut es selbstverständlich auch. Als Alternative ist noch die Plancha (Platte) geeignet. Das Fleisch wird mit einem einzigartigen Eigengeschmack angekündigt, weshalb wir es auch nicht mit einer Vielzahl von Gewürzen versorgen – grobes Salz auf die gegrillte Seite, zum Servieren etwas Fleur de Sél von der Ilé de Ré, mehr sollte es nicht sein, um den Eigenaromen freie Bahn zu lassen.

Und der Geschmack?
Zunächst ist da während der Zubereitung der Geruch. Wo Fleisch aus Massenproduktion schon mal starke Röstaromen braucht, um etwaige „fleischuntypische“ Gerüche zu überdecken, merkt man hier sofort, dass man ein hochwertiges Produkt vor sich hat. Auf dem Grill setzt sich das fort, was sich im rohen Zustand bereits angekündigt hat – Aromen von Butter, Gras und Käse steigen vom Grillrost auf und lassen das Wasser im Mund zusammenlaufen. Das Fleisch selber schmilzt nicht im Mund – das tut der Fettrand, den man tunlichst mitessen sollte. Er sorgt gemeinsam mit dem Rest des Fleischs für einen großartigen Genuss. Intensivster Rindfleischgeschmack mit vielen unterschiedlichen Geschmacksnuancen, die ein großartiges Gesamtbukett ergeben. Butterzart ist das Fleisch nicht, es ist kernig, aber das ist wohl normal bei einem Steak, das vor seinem Ableben so etwas wie ein „Leben“ hatte.

Alles in allem ist ein Stück Fleisch von Txogitxu jeden Cent wert, den es kostet. Es entführt uns in eine Zeit, die scheinbar schon seit langem Vergangenheit ist und macht sehr deutlich, dass Produkte, denen man Zeit zum Reifen lässt, geschmacklich unvergleichlich sind. Früher waren alte Kühe Normalität – heute muss ein baskischer Metzger durch die Welt reisen, um uns daran zu erinnern.

–J.S.–

Anzeige



Das Beste aus der Region für Ihr perfektes BBQ

Ob Sie sich für unser Beef vom edlen Limousin-Rind der auf Stroh und Weide gehaltenen Bullen von Martin Zech aus St. Katharinen, oder für die Charolais-Spitzenqualität von Sarah Doetsch vom Margarethenhof in Andernach entscheiden. Beide Premiumqualitäten zeichnen sich durch eine artgerechte Tierhaltung, und Fütterung aus eigenem Anbau aus. Und das schmeckt man. Das Gleiche gilt übrigens auch für unser hervorragendes Schweinefleisch aus der Eifel von Johannes Maur vom Burghof in Mertloch.

Unser Tipp für noch mehr Genuss

Natürlich erhalten Sie unsere Beefprodukte auch in Dry-Aged-Qualität und auf (Online-)Bestellung bereiten wir Ihnen unsere Spezialitäten bereits küchenfertig für Ihren Grill vor.

Ahsenmacher
DRY-AGED

Auf keinen Fall verpassen!

Feiertags-BBQ-Büfett am 03.10.2017 im Casino Ahsenmacher in Andernach
Genießen Sie unser reichhaltiges BBQ-Büfett vom original American Smoker.
Reservieren Sie jetzt!

Mieten Sie Ihren Smoker

Unser original American Smoker steht ab sofort auch für Ihr Grillfest bereit. **Anrufen und buchen.**

Wo aus Qualität guter Geschmack wird.

Ahsenmacher GmbH & Co. KG | Kramgasse 4 & Schillerring 76 | 56626 Andernach | Tel.: 02632 499 666 0 | info@ahsenmacher.de | facebook.de/ahsenmacher | **www.ahsenmacher.de**

Rufen Sie bis zum 5. April 2018 die genannte Hotline an und beantworten Sie uns folgende **Gewinnspielfrage:**

Was ist Halloumi?
A: Ein alkoholisches Getränk
B: Grillkäse

Unter allen Anrufern mit der richtigen Lösung verlosen wir einen Grill GEM 340 Broil King® gem™-serie zzgl. 2 Grillseminar-Gutscheine im Wert von 630 Euro.

Die Gewinner werden in der Rhein-Zeitung veröffentlicht.

Rufen Sie jetzt an: 0 13 79/88 82 15 oder scannen Sie die Anzeige mit der RZplus-App.

Legion 0,50 Euro/Anruf aus dem dt. Festnetz, ggf. abweichende Preise aus dem Mobilfunknetz. Jeder Anruf ist eine Gewinnchance. Das wöchentliche Lösungswort erfahren Sie auch telefonisch unter Tel.: 02 61/98 36-20 00. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung.

Rhein-Zeitung
und ihre Heimatausgaben

Schafskäse-Tomaten-Päckchen

Zutaten:
- *1 Schafskäse-Block*
- *2 Frühlingszwiebeln*
- *2 Tomaten*
- *2 Zehen Knoblauch*
- *Salz, Pfeffer, Olivenöl*

Den Schafskäse-Block in zwei Scheiben schneiden. Ein Stück Alufolie mit Olivenöl einschmieren und den Käse darauflegen. Tomatenscheiben, Knoblauchwürfel und Frühlingszwiebelscheiben obenauf legen, das Gemüse ein wenig salzen, Pfeffern und dann ein Päckchen aus der Folie machen. Auf dem Grill für zirka 10 – 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Vor dem Servieren auspacken und mit einem Schieber auf einen Teller heben.

–J.S.–

Süßkartoffeln und Pilze mit Sesam

Zutaten:
- *1 Süßkartoffel*
- *500 g große Champignons*
- *4 EL Olivenöl*
- *Pfeffer, Chilipulver, Salz*
- *1–2 Knoblauchzehen*
- *3 EL Honig*
- *Sesamsamen*

Süßkartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit etwas Salz einreiben. Von den Pilzen die Stiele entfernen. Olivenöl und gepressten Knoblauch vermischen, in einem extra-Schüsselchen Honig, Salz, Pfeffer und Chili anrühren. Sesam eventuell etwas anrösten.

Süßkartoffeln und Pilze mit dem gewürzten Olivenöl bestreichen und auf dem Rost fast gar grillen. (Achtung, das geht schneller, als man denken würde, Süßkartoffeln garen deutlich schneller als Kartoffeln)

Zum Schluss die Honig-Chili-Mischung draufstreichen und vor dem Servieren mit Sesam bestreuen.

–J.S.–

FANTASIEVOLL GRILLEN MIT GEMÜSE

Grillen ist in seinem Ursprung eine Zubereitungsmethode für Fleisch. Lange Zeit haben Menschen Kräuter, Wurzeln und andere pflanzliche Nahrung ausschließlich roh zu sich genommen, erst mit der Erfindung der Töpferkunst und damit der Einführung des Kochtopfes in das Sortiment der Hilfsmittel zur Nahrungszubereitung stand auch eine Methode zur Garung von Gemüse zur Verfügung. Seither hat Gemüse allerlei Variationen an Zubereitungsarten erfahren, von Kochen, Dünsten über Braten, Sautieren und Überbacken ist jede Menge unternommen worden, um Gemüse konsistent essbar zu machen.

Die Renaissance des Grillens und die zunehmende Vegetarisierung der Bevölkerung trafen zeitlich einigermaßen passgenau zusammen und begegneten sich letztlich am Grillrost. Wo der carnivore Bundesdeutsche sein Beutegut auflegte, blickte der vegetarische Essensgast oftmals nur sparsam auf einen Teller hastig zusammengeraspelter Rohkost. Unhaltbare Zustände! Denn natürlich kann man Gemüse auch auf dem Grill zubereiten – und zwar gar nicht schlecht! Der Fantasie sind nur fleischliche Grenzen gesetzt, ansonsten kann man kombinieren, wonach einem der Sinn steht, einzig das zuweilen delikat empfindliche Äußere der verwendeten Flora gilt es zu berücksichtigen. Und das haben wir getan. Herausgekommen sind ein paar richtig leckere Grillrezepte für Vegetarier. Paradox, geht aber trotzdem! *–J.S.–*

Anzeige

WEINMANN
SONNENSCHUTZ

TAG DER TERRASSENPLANUNG
24.03.18
9.00 BIS 16.00 UHR

Verlängern Sie Ihre Terrassensaison
mit einem traumhaft schönen Terrassendach

IN DER KRUMMGEWANN 4 | 55597 WÖLLSTEIN | TEL.: 06703-3050001
www.weinmann-sonnenschutz.de

„Feiern wir den Sommer!"

Frische farbenfrohe Gestaltungen heben die Stimmung und wirken länger als Ihr Jahresurlaub.

Moderne Gestaltungsideen – meisterhaft ausgeführt!

Marita Meurer
Malermeisterin
Rudolf-Diesel-Straße 17a
www.meurer-malerwerkstatt.de

56203 Höhr-Grenzhausen
(02624) 8528
Fax 86 57
E-Mail: info@meurer-malerwerkstatt.de

DIE RASENROLLE

Ophofstr. 4 · 53332 Bornheim-Sechtem · 02227 6249 · zuhause@rasenrolle.de

GRILLEN AUS LEIDENSCHAFT – ZU BESUCH BEI HOBBY-GRILLER UND FOOD-BLOGGER JOCHEN MARX

„Ein Mann muss ein Haus bauen, ein Kind zeugen und einen Baum pflanzen“. So lautet die Volksweisheit, die ihren Ursprung vermutlich im japanischen Taoismus hat. Bei Jochen Marx könnte man diese Weisheit noch um eine vierte Aufgabe erweitern: „Ein Mann muss ein ordentliches Steak grillen.“

Der Familienvater grillt nicht einfach nur unambitioniert mit zweitklassigem Equipment, bei Jochen Marx stehen High-End-Gerätschaften auf der Terrasse. Ob Keramik-Kugelgrill oder Dutch-Oven, wenn er losgrillt, macht er keine halben Sachen. Die Resultate können sich sehen lassen – und Jochen Marx lässt uns an seinen Genüssen teilhaben. Der Name seines Food-Blogs www.bacchusbbq.blogspot.de lässt ahnen, dass man es bei ihm mit einem Genießer zu tun hat. Die Rhein-Zeitung hat Jochen Marx am heimischen Feuer besucht und ihm mal auf den Rost geschaut.

Seit wann hat Sie das Grill-Fieber gepackt und wie begann Ihre Leidenschaft?

Gegrillt habe ich schon immer gerne. Aber im Grunde ohne gehobenen Anspruch und eher als klassischer „vormariniertes-Steak-auf´s-Rost-und-fertig-Griller“. Vor circa acht Jahren entdeckte ich die Homepage des Grillsportvereins für mich. Und nach einer gewissen Zeit des Mitlesens in den Foren kommt man kaum noch umhin, sich selbst auch aktiv mit dem Thema zu beschäftigen. Zunächst begeisterten mich die Storys rund um das klassische Smoken von Fleisch, die unglaublichen Smoker, die dort, teilweise in vielen Arbeitsstunden selbst gebaut, zum Einsatz kommen, die intensive Vorbereitung des Garguts, die verschiedenen Gewürzmischungen, das Einregeln des Smokers auf die richtige Garraumtemperatur, das lange Warten auf das Ergebnis der Bemühungen und die Freude, wenn tatsächlich etwas Tolles dabei herauskommt. All das hat irgendwie fast schon etwas, sagen wir, Meditatives – nach dem Motto „kick back and relax!“. Ich bekam mehr und mehr Grills, am Ende dann meinen geliebten Dutch Oven. Den ersten schenkten mir Freunde zum Geburtstag.ittlerweile besitze ich vier davon Die Einfachheit, wie man mit diesen Gusstöpfen unglaublich schmackhafte Gerichte zubereiten kann, begeistert mich und auch in meinem Freundeskreis macht das langsam die Runde.

Wann und wie grillen Sie?

Wenn man den Begriff „Grillen“ umfassend verstehen will, dann muss die Antwort lauten: Immer, wenn sich auch nur die kleinste Gelegenheit bietet. Burger, Eintöpfe in den Dutch Oven, gute Steaks, Fisch in verschiedenen Variationen. Es gibt unglaublich viele halbwegs schnelle und schmackhafte Möglichkeiten, sein Hobby in den Alltag zu integrieren. Aber es muss nicht immer das Pulled Pork oder ein Brisket sein. Hierfür fehlt oft die Zeit. Die Zubereitung von Gerichten mit extrem langer Gardauer muss daher gut geplant sein. Ein großer Teil des Wochenendes kann dann schon mal draufgehen.

Wann haben Sie beschlossen, einen Blog zu verfassen?

Für das Thema „Bloggen“ interessiere ich mich schon wirklich lange. Ich bewundere die Professionalität, in der viele Blogs verfasst und gestaltet sind. Man kann kaum glauben, dass auch hier teilweise einfach interessierte Amateure am Werk sind, die einer Leidenschaft nachgehen. Irgendwann, es muss so 2012 gewesen sein, habe ich mich auch einfach mal getraut. Und seitdem versuche ich regelmäßig Dinge zu veröffentlichen, die mich begeistern. Insbesondere zu den Themen BBQ und Wein, aber auch andere Dinge finden ihren Platz.

Erhalten Sie Rückmeldungen auf Ihre Veröffentlichungen?

Die weitaus meisten Rückmeldungen erhalte ich jedoch über meinen Facebook- und Instagram-Account. Facebook nutze ich, um auf neue Einträge in meinem Blog aufmerksam zu machen, auch in entsprechenden Gruppen, die es dort zum Thema BBQ gibt.

In den ersten Jahren war Ihr Blog eher weinlastig – mittlerweile nimmt das Grillen mehr Raum ein. Wie kommt es?

Ja, das stimmt wohl. Ganz zu Beginn nahm auch das Thema Design im Allgemeinen und insbesondere Interior Design einen kleinen Teil des Blogs ein. Das Thema Wein beschäftigt mich schon sehr viel länger, als das Thema BBQ. Im Jahr 2002 habe ich damit begonnen, mir einen kleinen Weinkeller einzurichten, mir Weinwissen anzueignen und schlicht und ergreifend zu probieren. Seitdem begleitet mich das Thema nahezu täglich. Nicht dass ich jeden Tag Wein trinken würde, aber zumindest die Weinlektüre findet in der Regel täglich statt. So war es im Grunde nur logisch, dass Wein mein erstes Thema im Blog war. Als ich dann das BBQ in seiner ganzen Vielfalt für mich entdeckte und irgendwann auch eine gewisse Erfahrung hatte, bot es sich an, den Blog auch hierauf auszurichten. Alles in Allem spiegelt der Blog jedoch das wider, dass aus meiner Sicht Genuss zum einen sehr einfach sein und zum anderen elementarer Bestandteil des täglichen Lebens sein kann.

–J.S.–

Anzeige

Metzgerei + Partyservice Steup
* leckere Westerwälder Grillspezialitäten
* eigene Schlachtung, die Schlachttiere kommen aus der näheren Umgebung
Wolfgang und Monika Steup | Bahnhofstraße 44 · 56462 Höhn
Tel.: 02661/8515 | Fax: 02661/980026 | E-Mail: info@steup-metzgerei.de

WAJOS
GRILL mit WAJOS!
Marinaden & ausgefallene Saucen
viele neue Rezepte
DIE GENUSSMANUFAKTUR
Wajos - Die Genussmanufaktur | im Löhr-Center (Basement) | Hohenfelder Str. 22
56068 Koblenz | Tel. +49 (0) 261 2935646 | koblenz@wajos.de | www.wajos.de
LIKÖRE EDELBRÄNDE ESSIGE EDLE ÖLE KRÄUTER SENFE

METZGEREI Jürgen Engelbert
eigene Herstellung – Partyservice
56329 St. Goar
Heerstraße 115 – Tel. 0 67 41 / 16 40
www.metzgerei-engelbert.de

Fleischereifachgeschäft
KURT JUNG & SOHN
Inh.: Ralph Jung e.K.
Fleisch & Wurstwaren aus eigener Herstellung
täglich frische Fleischwurst
wöchentlich wechselnde Angebote & Grillspezialitäten
Hohestraße 11 | 56244 Freilingen | Tel. 0 26 66 / 2 26
Filiale: Kirchweg 13 | 56459 Kaden | Tel. 0 26 63 / 67 09

Regionalität aus Tradition mit hauseigener Schlachtung
Seit über 60 Jahren
Metzgerei Jung GmbH
Nix wie hin ...
Vielfach goldprämierte feinste Fleisch-, Wurst- und Grillspezialitäten.
Partyservice, Konserven – alles aus eigener Herstellung.
Gluten- und laktosefrei nach handwerklicher Tradition.
Hauptstraße 9-11 ◆ 55768 Hoppstädten-Weiersbach
Tel.: 06782-5223 ◆ metzgerei-jung@t-online.de ◆ www.metzgerei-jung.de

GIB MIR MEEEEER!
MEERESFRÜCHTE AUF DEM GRILL

Angesichts der Überfischung unserer Weltmeere ist der Gedanke an frischen Fisch und Meeresfrüchte fast schon ein Grund, sich zu schämen, aber das ändert nichts an der Tatsache, dass Meeresfrüchte und Grill einfach eine geniale Verbindung sind. Gottseidank gibt es auch für diejenigen unter uns, die nachhaltige Lebensmittel bevorzugen Möglichkeiten, um in den Genuss von Meeresgetier zu kommen. Der Blick in den Einkaufs-Ratgeber des WWF zeigt, welche Fische und Meerestiere man bedenkenlos kaufen kann und von welchen man besser die Finger lassen sollte. Denn auch unsere Kinder und Enkel sollen ja noch Hai und Rochen lebend sehen können ...

Besonderer Beliebtheit erfreuen sich ja seit vielen, vielen Jahre Garnelen. Die schmackhaften Eiweißbomben passen zu so ziemlich jedem Kochstil, ob klassischer Shrimp Cocktail oder feurig-fetzig asiatisch. Der gigantische Verbrauch von 50.000 Tonnen an Garnelen alleine in Deutschland kann nur durch Importe gedeckt werden. Leider sind gerade die Importe aus Aquakulturen fast immer belastet. Die nicht artgerechte Haltung erfordert in den meisten Fällen den Einsatz von Antibiotika und anderer Medikamente, um den Bestand bis zur Verkaufsreife am Leben zu erhalten. Wer sieht, worin die Shrimps heranwachsen müssen, wird das Substrat kaum „Wasser“ nennen wollen. Zudem werden durch die Aquakulturen wichtige Ökosysteme wie Mangrovenwälder vernichtet, weil sie für den Shrimp Farmen weichen müssen. Heißt das, dass wir keine Shrimps mehr essen dürfen?

Au Contraire!

Ein junger Start-up aus dem Süden der Republik lässt alle Garnelen-Liebhaber aufhorchen und aufatmen: Crusta Nova, 2012 gegründet und 2017 mit dem bayerischen Gründerpreis ausgezeichnet, produziert inzwischen jährlich 30 Tonnen Garnelen und das ohne den Einsatz von Antibiotika, Medikamenten und Hormonen. Ein Blick hinter die Kulissen der Anlage zeigt, dass hier deutsche Hochtechnologie am Werk ist. Um den eigenen Anspruch an geringen Ressourcenverbrauch, Bioqualität, marktnahe Produktion und optimale Wachstumsbedingungen erfüllen zu können, kommen computergesteuerte Kontrollsysteme und mehrfache Wasseraufbereitung sowohl auf mechanischem, als auch auf biologischem Weg zum Einsatz. Das Resultat sind wohlschmeckende Shrimps, die unter besten Bedingungen gewachsen sind und dabei die Umwelt nicht zerstört haben. Auch wenn die Qualität ihren Preis hat, die Entscheidung für Crusta Nova Shrimps, die alle Sashimi-Qualitäten haben, zahlt sich spätestens dann aus, wenn man den ersten Bissen im Mund hat!

–J.S.–

Fotos (2): crustavona.com

Quelle: WWF

Tamales mit Garnele von Graciela Cucchiara

Quelle: Crusta Nova

Zutaten:

- *500 g Good Gamba „Die bayerische Garnele“*
- *Fleur de Sel*
- *2 grüne, geriebene Kochbananen*
- *1 TL Backpulver*
- *80 g weiche Butter*
- *2 Eier, getrennt*
- *feines Meersalz*
- *schwarzer Pfeffer aus der Mühle*
- *je. ½ rote und grüne Paprikaschote, gewürfelt*
- *4 Cocktailtomaten, ohne Stielansatz, gewürfelt*
- *6 grüne Oliven, in dünne Scheiben*
- *1 hart gekochtes Ei, fein gehackt*
- *1½ EL Erdnussöl*
- *1 TL Dende-Öl*
- *1 fein gehackte Zwiebel*
- *1 fein gehackte Knoblauchzehe*
- *½ fein gehackte rote Chilischot*
- *8 Maiskolben mit Blättern (Alternativ Maiskörner & Backpapier oder Bananenblättern)*

Good Gamba schälen, entdarmen und in kleine Stücke schneiden. Garnelenschalen, 2 Tassen Wasser und 1 TL Fleur de Sel aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Fond durch ein feinmaschiges Sieb gießen und auffangen. Kochbananen mit dem Garnelenfond und Backpulver pürieren. Bei mittlerer Hitze sirupartig einkochen. Etwas abkühlen lassen und Butter untermischen. Eigelb unter das Püree mischen, salzen und pfeffern.

Eiweiß zu steifem Eischnee schlagen und unter die Bananenmasse heben. Erdnuss- sowie Dendeöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Chili und Paprika darin bei mittlerer Hitze rundherum 2 Min. anschwitzen. Tomaten und Garnelenstücke dazugeben und 30 Sek. mitbraten. Pfanne vom Herd nehmen und die Masse kaltstellen.

Maisblätter ausbreiten und in die Mitte zuerst eine kleine Menge der Bananenmasse geben, dann einen Löffel Tomaten-Garnelen-Mischung. Maiskörner mit einem Messer von den Kolben schneiden und mit Oliven und Eiern auf den Blättern verteilen. Wie Bonbons zusammenrollen und mit Küchengarn verschließen. Die Tamales können in der Asche eines Grills gegart werden. Mit Guacamole, Nachos und grünem Salat servieren.

Foto: crustavona.com

Anzeige

Besuchen Sie uns im Autohaus. Wir freuen uns auf Sie.

WAHL

HORST WAHL GMBH & CO. KG
Alleestr. 22, 56410 Montabaur, Tel.: 02602 / 99 97 52
www.wahl-group.de, facebook.com/wahlgroup, Gebrauchtb.-App.: m.wahl-group.de
Firmensitz: Weidenauer Str. 223-225, 57076 Siegen

*2.500,– € Wechselprämie bei Kauf eines Renault Twingo, die auf den Kaufpreis des Neufahrzeugs angerechnet wird. Weitere Wechselprämien für andere Renault Modelle möglich. Wechselprämie nur gültig bei Abgabe Ihres Diesel-Altfahrzeugs mit der Euro-Norm 1 bis 4. Das Diesel-Altfahrzeug muss mindestens 6 Monate auf den Käufer des Neufahrzeugs zugelassen sein. Angebot gilt für Privatkunden, nicht kombinierbar mit anderen Angeboten. Gültig bei Kaufantrag bis 30.04.2018 und Zulassung bis 26.07.2018.

Süßkartoffel, Kartoffel und Fenchel-Päckchen

Zutaten:
- *2 große Süßkartoffeln*
- *3 Kartoffeln*
- *1–2 Fenchelknollen*
- *3 EL Olivenöl*
- *3 TL Balsamico*
- *6–8 große Wirsingblätter*
- *Abrieb von ½ Zitrone*
- *Frischer Estragon, Salz, Pfeffer*

Zubehör:
- *Backpapier*
- *Alufolie*

Die Wirsingblätter kurz in kochendem Wasser blanchieren, trockentupfen und den mittleren Strunk herausschneiden, damit man sie besser falten kann. Ein Stück Alufolie ausschneiden, größer als das Wirsingblatt. Ein Stück Backpapier ausschneiden, welches kleiner als die Alufolie ist.

Kartoffeln, Süßkartoffeln und Fenchel in große Würfel schneiden. In einer Schüssel gehackten Estragon, Salz, Pfeffer und Balsamico mischen und die Würfel dazugeben. Jetzt Wirsingblatt zuerst, dann darauf die Kartoffeln und den Fenchel platzieren. Etwas Zitronenabrieb obenauf, die Päckchen gut verschließen und für 30–40 Minuten auf dem Grill in der indirekten Zone garen. *–J.S.–*

Gegrillte Süßkartoffeln Grundrezept

Dieses Rezept ist Ausgangsbasis für viele Variationen. Zunächst aber hier die RZ-Variante.

Zutaten:
- *2 große Süßkartoffeln*
- *4 EL Olivenöl*
- *1 TL Curry*
- *½ TL Ras el Hanout*
- *1 TL geräuchertes Paprikapulver*
- *1 TL Chilipulver*
- *2 EL Salz*
- *1 EL Speisestärke*

Die Süßkartoffeln schälen, kurz waschen und dann trocknen lassen. Die Gewürze in einer Schüssel vermischen. Die Süßkartoffeln in Spalten schneiden und mit dem Öl vermischen. Dann die Würzmischung darüber verteilen, dass überall von der Würze etwas an den Kartoffeln haften bleibt.
Die Kartoffeln auf dem Grill in der indirekten Zone für etwa 30 Minuten garen, dabei etwas Alufolie zum Abdecken nutzen, zum Schluss für 5 Minuten in den direkten Grillbereich wechseln, bis die Süßkartoffeln braun werden. *–J.S.–*

RZ plus

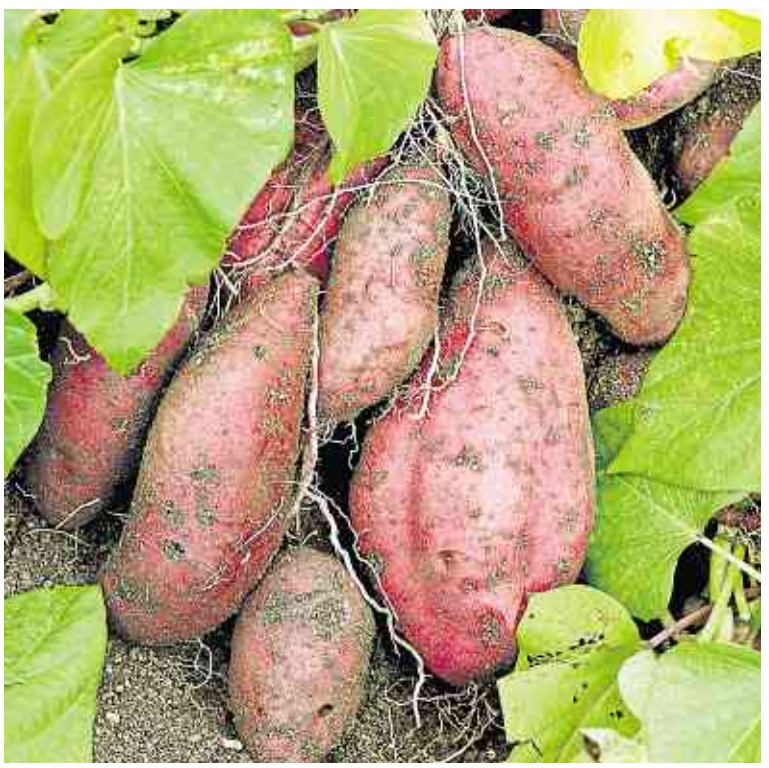
Scannen Sie diese Seite, um ein weiteres Rezept zu erhalten.

A STAR IS BORN – DIE SÜSSKARTOFFEL

Jaja, genau genommen ist sie gar keine Kartoffel, sondern eine Wurzel. Spätestens, wenn man eine der orange-braunen Knollen in den Boden steckt und ein wenig Wärme, Sonne und Wasser wirken lässt, erkennt man den Unterschied. Was sich da aus dem Boden räkelt und Stück für Stück den heimischen Garten zu überwuchern droht, hat mit der „normalen“ Kartoffel, so wie wir sie kennen nun wirklich nichts mehr zu tun. Die Süßkartoffel oder Batate wird auch gerne Knollenwinde genannt und ist in Wahrheit ein Windengewächs, was ihre raumgreifende Wüchsigkeit erklärt.

Nun sind wir hier aber nicht auf der Suche nach der perfekten Anbaumethode, darüber können Sie in unseren Gartenwochen lesen. Ihren Weg nahm die schmackhafte Knolle von ihrer ursprünglichen Heimat Lateinamerika Richtung Westen. Schon in vorkolumbianischer Zeit nutzten Seefahrer aus Peru Süßkartoffeln auf ihren Reisen in den Pazifik als Proviant. So erreichten nicht nur die Peruaner, sondern auch die Knolle Polynesien und letztlich Neuseeland, wo sie von den einheimischen Maori „Kumara“ genannt wird. Es gibt viele unterschiedliche Sorten der Süßkartoffel, innen orange, weiß oder violett, allen gemein ist ihr süßlicher, aromatisch-unverwechselbarer Geschmack. Anders als klassische Kartoffeln garen Süßkartoffeln deutlich schneller, weshalb bei vielen Gerichten ein vorheriges Kochen unnötig ist. Allenthalben wird die Süßkartoffel als „Super-Food“ gepriesen und im Zusammenhang mit Low-Carb-Ernährung als Alternative zur Kartoffel gepriesen. Bei genauerem Hinsehen stellt sich jedoch heraus, dass die Süße der Knolle einen Preis hat. Sie enthält aufgrund des höheren Anteils an Zucker deutlich mehr Kohlenhydrate als die Kartoffel, die sie ersetzen soll.

Da sie mehr Eigengeschmack als normale Kartoffeln mitbringt, eignet sich die Süßkartoffel hervorragend als Begleiter von kräftigen Fleischsorten wie Rind, Lamm und Wild. Aber Achtung. Die tolle Knolle braucht eigentlich keinen Begleiter. Sie funktioniert ausgesprochen gut als Solo-Darsteller und stiehlt dem Hauptgericht die Show. Auf Seite 22 haben wir ein paar Rezeptideen zusammengestellt. *–J.S.–*



Anzeige

BUON APPETITO – BUEN PROVECHO – KALÍ ÓREXI – MEDITERRANE KÖSTLICHKEITEN VOM GRILL

Der letzte Urlaub ist schon viel zu lange her? Sonne, Sand und leckeres Essen ist nur noch eine diffuse Erinnerung? Keine Sorge, mit unseren Mediterranen Rezepten bringen wir Ihnen den Sommerurlaub wieder zurück nach Hause!

Sonderfall Tintenfisch

Wer sich an Tintenfisch zum Grillen wagen möchte, der sollte sich an ein paar Regeln halten, damit das köstliche Gericht auch funktioniert. Tintenfische, die auch Kalmare genannt werden, gibt es in unzähligen Größen. Die Tentakel kleinerer Exemplare und Sorten werden gerne für Fischsaucen und Salate verwendet, zum Grillen eignen sich besser die Körper der Tiere, auch „Tuben" genannt. Dies sind im Prinzip keilförmige Hüllen, deren Wanddicke je nach Größe des Tieres unterschiedlich dick ist. Zum Grillen eignen sich sowohl die Tuben kleinerer Tiere als Ganzes, oder Teile der Tuben von größeren Tieren, die durchaus schon mal 3 – 4 Zentimeter dick sein können. Alle fallen durch ihre hellweiße Farbe und ihre feste Beschaffenheit auf, sie fühlen sich ein wenig wie ein Stück Gummi an. Hier liegt auch schon die größte Herausforderung bei der Zubereitung des Kalmars, denn wenn man falsch vorgeht, endet das gute Stück auf dem Grill auch als Gummiklotz auf dem Teller und ist ungenießbar. Deshalb hier der Tipp, wie ein Kalmar zum Genuss werden kann:

1. Nase benutzen. Diese Prüfung ist wichtig, denn Kalmare neigen dazu, schnell zu verderben. Gnadenloses Aussortieren ist angezeigt, wenn der Geruch nicht stimmt.
2. Den Kalmar oder die Teile des Kalmars in eine stabile Plastiktüte packen. Diese 3 – 5 Minuten lang auf einen festen Untergrund schlagen. Am besten eignet sich hierfür ein Stein.
3. Etwas Salzwasser zum Kochen bringen und den Kalmar darin für ca. 3 – 4 Minuten kochen. Wer möchte, kann ins Wasser auch schon ein Bouquet Garni geben, das sorgt schon mal für ein schönes Aroma
4. Den Kalmar abkühlen lassen und vor dem Grillen mit Knoblauchöl würzen und mit frischem Rosmarin bestreuen. Dann für 3 – 4 Minuten auf jeder Seite grillen.

–J.S.–

Anzeige

Kirner Edelstahl-Grills

Neue Verkaufsstelle seit 1. Februar 2018

Baucenter Fey
Industriestraße 3
55606 Kirn/Nahe
www.fey-baucenter.de

fey baucenter

Stiftung kreuznacher diakonie

18–0011

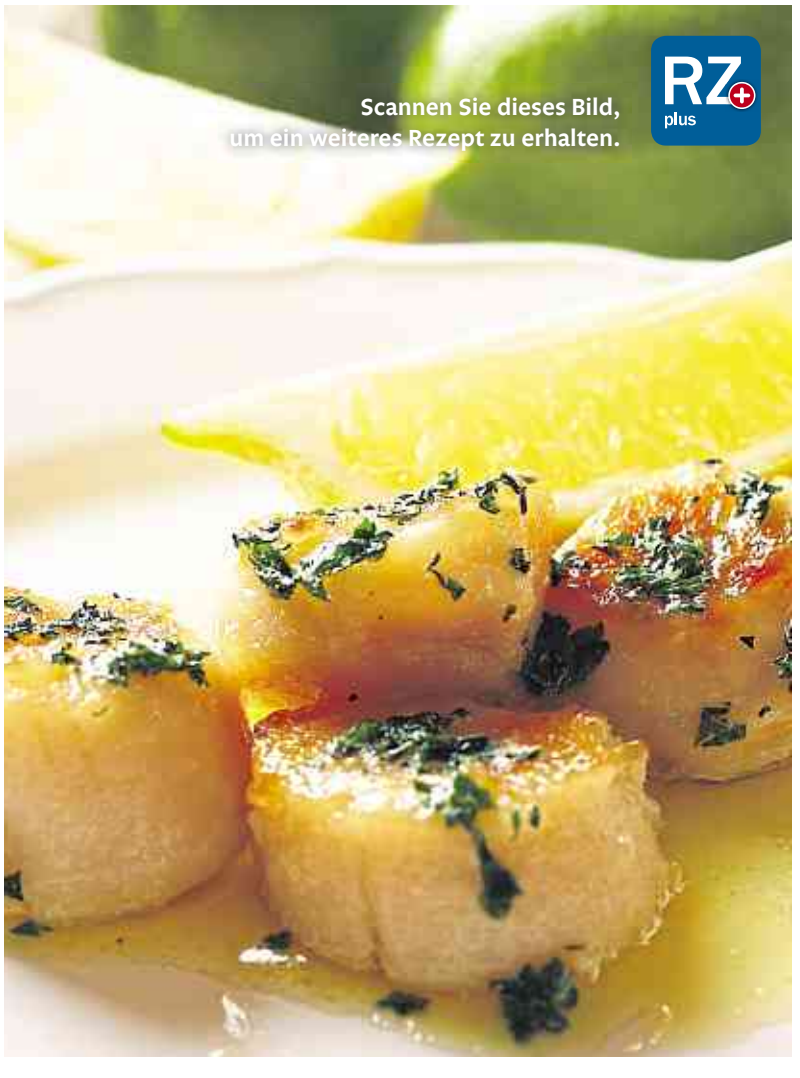
Coquilles Saint Jaques auf Spargelbett

Zutaten:
- *16 Stangen frischen grünen Spargel*
- *12 Jakobsmuscheln*
- *2 EL Puderzucker*
- *30 g Butter*
- *Olivenöl*
- *Fleur de Sel*
- *Pfeffer*
- *Balsamicoessig*

Den Spargel schälen und in Salzwasser für 5 Minuten garen. Zur Seite stellen. Die Jakobsmuscheln waschen und trocknen, mit ein wenig Puderzucker bestäuben.

Die Plancha anheizen, Puderzucker und 2/3 der Butter miteinander verschmelzen lassen. Wenn der Zucker ein wenig karamellisiert ist, Spargel darin wenden und anschließend zur Seite stellen.

Die Jakobsmuscheln mit dem Rest der Butter auf der Plancha für 4 Minuten je Seite braten, auf den Spargelstangen anrichten, mit Fleur de Sel bestreuen und mit ein wenig Olivenöl und Balsamico überträufeln. *–J.S.–*



CROSSLAND X

DER DREIFACH-SIEGER.

Der Crossland X. Mit Abstand der Beste – in drei Vergleichstests[1] setzt er sich an die Spitze und holt sich den Sieg in seiner Klasse. Er stellt den Menschen in den Mittelpunkt und bietet einzigartige, auf Ihr vielseitiges Leben zugeschnittene Innovationen:

- innovative LED-Scheinwerfer[2]
- 180-Grad-Panorama-Rückfahrkamera[2]
- Head-Up Display[2]
- OnStar[2,3]

Jetzt den Testsieger Probe fahren!

UNSER LEASINGANGEBOT

für den Opel Crossland X Edition, 1.2 ECOTEC® Direct Injection Turbo 81 kW (110 PS) Start/Stop Manuelles 5-Gang-Getriebe

Monatsrate 180,– €

Leasingangebot: einmalige Leasingsonderzahlung: 2.000,– €, Überführungskosten: 600,– €, voraussichtlicher Gesamtbetrag*: 8.498,36 €, Laufzeit: 36 Monate, mtl. Leasingrate: 180,– €, Gesamtkreditbetrag: 20.870,– €, effektiver Jahreszins: 2,90 %, Sollzinssatz p. a., gebunden für die gesamte Laufzeit: 2,90 %, Laufleistung (km/Jahr): 15.000.

* Summe aus Leasingsonderzahlung und monatlichen Leasingraten sowie gesonderter Abrechnung von Mehr- und Minderkilometern nach Vertragsende (Freigrenze 2.500 km). Händler-Überführungskosten in Höhe von 600,– € sind nicht enthalten und müssen an Auto Gerlach Westerwald GmbH separat entrichtet werden.

Ein Angebot der Opel Leasing GmbH, Mainzer Straße 190, 65428 Rüsselsheim, für die Auto Gerlach Westerwald GmbH als ungebundener Vermittler tätig ist. Nach Vertragsabschluss steht Ihnen ein gesetzliches Widerrufsrecht zu. Alle Preisangaben verstehen sich inkl. MwSt.

Kraftstoffverbrauch in l/100 km, innerorts: 5,8-5,6; außerorts: 4,3-4,2; kombiniert: 4,9-4,8; CO_2-Emission, kombiniert: 111-109 g/km (gemäß VO (EG) Nr. 715/2007). Effizienzklasse B

[1] Testsieg im Vergleichstest der AUTO BILD in der Kategorie „Kompakte SUV", Ausgabe 32/17 vom 11.08.2017, für den Opel Crossland X 1.2 Direct Injection Turbo, 96 kW (130 PS), Testsieg im Vergleichstest von auto motor und sport, Ausgabe 18/17 vom 17.08.2017, für den Opel Crossland X 1.6 Diesel, 88 kW (120 PS), und Testsieg im Vergleichstest der AUTO ZEITUN G in der Kategorie „Kompakte Crossover", Ausgabe 19/17 vom 23.08.2017, für den Opel Crossland X 1.2 Direct Injection Turbo, 96 kW (130 PS). Kraftstoffverbrauch in l/100 km Crossland X 1.2 Direct Injection Turbo, 96 kW (130 PS), mit Start/Stop, innerorts: 5,9–5,7; außerorts: 4,7–4,6; kombiniert: 5,1–5,0; CO_2-Emission, kombiniert: 116–114 g/km (gemäß VO (EG) Nr. 715/2007). Kraftstoffverbrauch in l/100 km Crossland X 1.6 Diesel, 88 kW (120 PS), mit Start/Stop, innerorts: 4,7–4,6; außerorts: 3,6; kombiniert: 4,0; CO_2-Emission, kombiniert: 105–103 g/km (gemäß VO (EG) Nr. 715/2007).

[2] Optional bzw. in höheren Ausstattungslinien verfügbar.

[3] Opel ist nicht verantwortlich für die Erbringung der OnStar Services oder die Bereitstellung des WLAN Hotspots. Die Nutzung der OnStar Services erfordert eine Aktivierung, einen Vertrag mit der OnStar Europe Ltd., einem GM Unternehmen, und ist abhängig von Netzabdeckung und Verfügbarkeit. Der WLAN Hotspot erfordert einen zusätzlichen Vertrag mit dem mit der OnStar Europe Ltd. kooperierenden Netzbetreiber. Informationen zu Service-Einschränkungen und Kosten unter opel.de/onstar.

Auto Gerlach Westerwald GmbH

Hauptstrasse 33
56414 Niederahr
Telefon 02602 / 6801-0
Fax 02602 / 6801-50
info@opel-gerlach.de
www.opel-gerlach.de

Godderter Landstrasse 1
56242 Selters (Westerwald)
Telefon 02626 / 7571-0
Fax 02626 / 7571-13
info@opel-gerlach.de
www.opel-gerlach.de

Anzeige

BIER IST DER NEUE WEIN ...

Bier ist längst kein Allerweltsprodukt mehr

Die feinen Nuancen eines gut ausgebauten Weines zu erschmecken und sie in zu einer harmonischen Einheit mit einem liebevoll hergestellten Gericht zu verbinden, das war lange Zeit die Domäne eines Wein-Sommeliers. Im Gegensatz zum eleganten Wein haftete dem Getränk Bier immer eine gewisse Hemdsärmeligkeit an, ein Baustellen-Image. Während man Wein in kleinen Schlucken „degoustierte“ und sich als engagierter Ahnungslos-Verbraucher auf die Suche nach Versprechen wie: „beeindruckendes dunkelrotes Kleid mit bläulichem Schimmer, würziger Geruch nach Pfeffer und roten Früchten. Am Gaumen üppig, rund und perfekt ausgewogen“ machte, klassifizierte man Bier mit „bitter“ oder „nicht bitter“ und vor allem mit „ausreichend gekühlt“ und „bäh“.

Diese Zeiten sind vorbei. Bier ist nicht mehr nur hell oder dunkel, kalt oder Plörre, nein, Bier ist der Shooting-Star der Food-Szene, Bier ist Live-Style und längst viel mehr als nur „Bölkstoff“. Das, was große Marken mit halbherzig auf den Markt geworfenen „Gold“- Sorten versucht haben, was aber nie so recht funktionieren wollte, ist Craft-Brauereien gelungen: Sie haben aus dem einstigen billigen Hopfensaft ein Getränk der Schönen und Reichen gemacht, sophisticated und vor allem: Jung und hip.

Der „Bier-Sommelier“ steht nicht im feinen Zwirn mit Tüchlein über dem Unterarm neben dem Gast, die ursprünglich zu proletarische „Hemdsärmeligkeit“ ist zum Beweis der im Produkt steckenden Handarbeit geworden und nun auf einmal salonfähig. Dabei ist das Engagement der Brauer und Brauerinnen, die uns mit Sorten wie IPA, Bourbon-Barrel und Pale Ale versorgen, über alle Maße lobenswert. Sie geben dem Getränk, das noch viel mehr in unserer Heimat verwurzelt ist als der nahezu allgegenwärtige Wein ein neues Image. Sie machen aus etwas Gutem etwas noch Besseres. Und das wird gewürdigt. Regelmäßig gehen Bierpreise an die Craft-Brauereien unserer Region und die Welt kommt auf den Geschmack. Beim Grillen erst recht. Da ist ein gutes Bier sowohl für das Fleisch, aber auch für den Griller eine Wohltat. Dass wir jetzt passende Sorten für unterschiedliche Gerichte haben, macht die Sache noch spannender. Begleitende Biere sozusagen. Da sag noch mal einer, Grillen sei nichts für Gourmets … *–J.S.–*

Gesund & schlank dank 100 % Wild

Wild auf dem **Grill**

Holen Sie sich das Besondere zum Grillen: Unsere hervorragenden ***Wildburger*** oder die einzigartige Wildbratwurst ***„die wilde“*** aus 100 % Wild mit nur 14 % Fett.

Lactosefrei, von Natur aus glutenfrei,
ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe

Unser Wild – reine Natur

In Handarbeit fertigen wir einzigartige Delikatessen aus fettarmem Qualitätsfleisch. Natürlicher und gesunder Genuss – ganz ohne Fremdfleisch und geschmacksverstärkende Zusatzstoffe – das macht Gourmet Wild mit echten 100 % Wildfleisch aus.

Bestellhotline:
0 26 04/97 89 99

GOURMET *Wild*
100% Wildfleisch aus der Natur

www.gourmet-wildmanufaktur.de

Anzeige

CDC-Garten Gourmets genießen draußen einfach mehr...

„Nehmen Sie sich einen Moment und denken Sie an Ihr Lieblingsrestaurant..."

Ihr neues Lieblingsrestaurant bei Ihnen zuhause. Öffnen Sie nur Ihre Terrassentür.
Mit den Gas Barbeque's der Marke Broil King grillen Sie in der obersten Liga und machen damit Ihre Terrasse zu einem Gourmet-Restaurant.
Die Grillprofis von casa di campo bieten Ihnen eine große Auswahl an Broil King Gasgrills für jedes Budget. Sie finden das gesamte Sortiment inklusive reichhaltigem Premium-Grillzubehör in der Ausstellung.

Grillen wie die Profis mit dem Deutschen Vize-Grillmeister 2003 (Sterling Grill Team).
Schon seit mehr als 10 Jahren begeistern sich Grillfreunde an den Grillseminaren, die die Profis von casa di campo in ihren Ausstellungsräumen durchführen.
Die Teilnahme an mehreren Deutschen Grillmeisterschaften sowie Weltmeisterschaften geben uns das nötige Fachwissen.
Wir zeigen Ihnen wie es geht!
In geselliger Runde lernen Sie das Grillen auf einem echten BBQ-Gas-Grill. Dabei schauen Sie nicht nur zu, sondern dürfen fleißig mithelfen.

▶ Die Termine, Anmeldung und weitere Infos zu unseren Grillseminaren gibt es auf der Internetseite unter www.cdc-gartenmoebel.de

So soll es sein: Mit Freunden die auf einem Profigrill zubereiteten Speisen unter freiem Himmel genießen – der Sommer kann kommen. *Fotos: casa di campo*

CDC casa di campo

Exclusive Gartenmöbel und mehr

Verkaufsoffener Sonntag
am 25.03. + 29.04.2018
von 13.00 bis 18.00 Uhr.

CDC casa di campo e.K.
An der B256 Höhe Miesenheim
Industriegebiet Miesenheim/West
56626 Andernach/Miesenheim
Tel: 02632-4969027
Fax: 02632-470208

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag von 10.00 bis 19.00 Uhr
Samstag von 10.00 bis 16.00 Uhr

www. cdc-gartenmoebel.de