

TOPP

JANNIK VINKE

Der Grill Typ



EMPFOHLEN VON

DMAX

RING OF FIRE

REZEPTE FÜR DEN GRILLRING

FLEISCH, BURGER & VEGETARISCHES

RING OF FIRE

RING OF FIRE

REZEPTE FÜR DEN GRILLRING

FLEISCH, BURGER & VEGETARISCHES

Leckere Rezepte vom preisgekrönten
Grillmeister Jannik Vinke

Der
Grill
Typ

INHALTSVERZEICHNIS

- Über den Autor 10
- Vorwort 11
- Umgang mit der Feuerplatte 12
- Los geht's 13

FLEISCH

- Entrecôte mit gebratenem grünem
Speck-Gemüse 16
- Flat-Iron Steak mit Erdbeer-Spargel-Salat 18
- Flank Lolly 20
- Saltimbocca-Spieße 22
- Picanha 24
- Asia-Nudeln mit Hühnchen 26
- Buffalo Chicken 28
- Pollo fino mit Sommersalat 30
- Lammkarree mit Champignons 32
- Lammlachse mit Blumenkohlpuree 34
- Knuspriger Schweinebauch
mit Süßkartoffeln und gefüllter Avocado 36
- Gyros mit Pitabrot 38
- Schweinefilet mit gegrillten Salatherzen 40
- Iberico mit Mango-Carpaccio 42

BURGER

- Champignon-Burger 46
- Saftige Bacon-Cheeseburger 48
- Sucuk-Burger 50
- Sloppy Joe Burger 52
- Smashed Burger 54
- Burger mit Tomatensalsa 56
- Wildburger mit Preiselbeeren
und Schmorzwiebeln 58
- Guacamole-Burger 60
- Philly Cheese Steak Sandwich 62
- Burger und Hot Dog Buns 64

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

- Wolfsbarsch mit Smashed Potatoes 68
- Lachs mit Gurkensalat 70
- Chili-Knoblauch-Garnelen 72
- Pulpo-Salat 74
- Paniertes Rotbarschfilet mit Tartarensauce 76
- Kalamarzöpfe auf Spaghetti 78
- Pulled-Lachs-Sandwich 80
- Forelle im Baconmantel 82
- Räucherlachs-Pancakes 84
- Kabeljau auf Gemüsespaghetti 86

VEGETARISCH

- Gebratener Spargelsalat mit Chili **90**
Lauwarmer Pilzsalat **92**
Vegetarische Süßkartoffel-Burger **94**
Quesadillas **96**
Zucchini-Camembert-Kröstchen **98**
Pizza mit Grillgemüse **100**
Blumenkohlsteaks mit Paprika-Dip **102**
Knusprige Zucchini und
Auberginen **104**
Naan-Brot mit Kokos-Chutney **106**
Pulled-Kräuterseitling Taco **108**

SAUCEN UND DIPS

- Chipotle-Mayonnaise **112**
Pico de Gallo **112**
Aioli **114**
Steaksauce **114**
Chimichurri **116**
Käsesauce **118**

DESSERTS

- Waldmeister-Brausepulver-
Erdbeeren **122**
Karamellisierte Ananas **124**
Pancakes mit Toffifee-Füllung **126**
Kaiserschmarren mit Bratäpfeln **128**
Limettenjoghurt mit karamellisierten
Feigen **130**

TIPPS UND TRICKS

- Burgerbrötchen schleifen **134**
Extrarezept: Limonade vom Grill **135**
Woher bekomme ich mein Fleisch? **136**
Nützliches Zubehör **137**

- Mein OFYR-Grill **138**
Danksagung **142**
Schlusswort **143**
Impressum **144**

ÜBER DEN AUTOR



Jannik Vinke wurde am 21.04.1994 in Georgsmarienhütte geboren. Während seiner Ausbildung zum Industriemeister und anschließendem Studium entdeckte der gelernte Industriemechaniker seine Leidenschaft für das Kochen. Schon bald lernte er die Vorzüge eines Grills zu schätzen und kaufte sich 2016 seinen ersten eigenen Grill. Mit der Gründung seines erfolgreichen Instagram Blogs „dergrilltyp“ im Dezember 2017 kam das Interesse für die Fotografie hinzu. Im Oktober 2019 gewann Jannik Vinke dann den „BBQ Award 2019“.

VORWORT

Ein Steak in der Küche zu braten, funktioniert zwar, schmeckt auch super, macht aber eine Riesensauerei. Wenn man nicht gleich alles mit Zeitung auslegt, muss anschließend die halbe Küche renoviert werden.

Das muss auch anders gehen!

Der Außengrill ist da eine deutlich bessere Alternative. Vor allem kann man sich während der Aufheizphase schon mal ein Bierchen genehmigen. Ich habe eine Leidenschaft für das Grillen entwickelt und mir früh die erste Feuerplatte angeschafft. Bereits als Kind habe ich es geliebt, die Nächte am Lagerfeuer zu verbringen und Stockbrot zu grillen. Lebensmittel direkt am Feuer zuzubereiten, macht einfach unheimlich viel

Spaß. Dabei wandert alles, was man nicht mehr braucht, in das große Feuerloch. Anschließend riecht man zwar selbst wie ein geräucherter Schinken, aber das ist spätestens nach dem nächsten Duschen wieder weg. Grillen auf der Feuerplatte ist einfach richtig genial!

Nur was soll auf die Platte? Die Frage stelle ich mir selbst auch ständig, also gibt's auf den nächsten Seiten eine leckere und bunte Auswahl meiner Lieblingsgerichte von der Feuerplatte. Die Gerichte können auch auf einer Plancha oder im absoluten Notfall in einer ganz normalen Pfanne zubereitet werden.

UMGANG MIT DER FEUERPLATTE

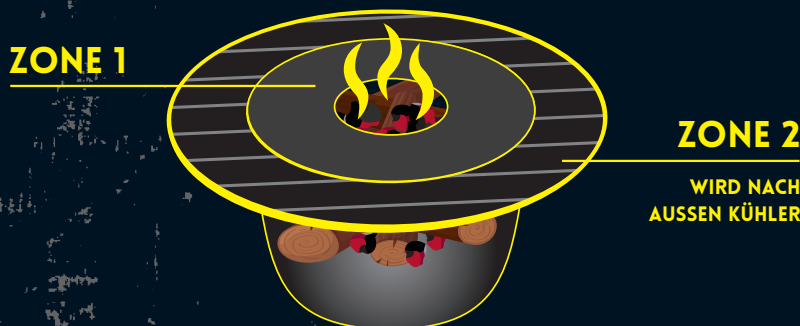
Bevor wir starten, sollen kurz die Grundlagen erklärt werden. Denn eine Feuerplatte kann nicht so einfach wie ein Elektroherd gesteuert werden. Je nachdem, wie dick eure Feuerplatte ist, kann das Aufheizen schon mal 30 Minuten dauern. Das sollte also unbedingt mit einkalkuliert werden. Meistens ist es beim Grillen an der Feuerplatte aber sowieso gesellig und entspannt und die Wartezeit lässt sich leicht überbrücken.

Bei den meisten Feuerplatten liegt auch nur ein gewisser Bereich direkt über der Flamme. Im Gegensatz zu anderen Feuerplatten kannst du bei den OFYR Grills das Feuer in dem vergleichsweise großen Feuerloch auf eine Seite verschieben und hast dadurch die Möglichkeit deine eigenen Temperaturzonen auf der rechten und linken Seite der Platte so einzurichten, wie es für das Rezept benötigt wird. In diesem Buch habe ich mich jedoch auf eine innere und eine äußere Zone konzentriert, damit die Rezepte auch mit anderen Feuerringen umgesetzt werden können. Im untenstehenden Bild

habe ich diesen als „Zone 1“ markiert. Er wird besonders heiß und ausschließlich über die hinzugefügte Brennstoffmenge erhitzt. Denn ein großes Feuer ist sehr heiß, ein kleineres erreicht dagegen eine nicht ganz so hohe Hitze. Ok, das hat wahrscheinlich jeder schon vorher gewusst, aber jetzt haben wir das noch mal geklärt. Spätestens wenn die Patina verbrennt, sollte man beim Holznachlegen übrigens einen Gang runterschalten.

Die Stahlplatte leitet die Wärme hervorragend nach außen weiter. Dabei nimmt die Temperatur bis zum Außenrand immer weiter ab. Diesen äußeren Bereich habe ich unten im Bild mit „Zone 2“ markiert.

Auf der Platte kann man also schön mit der Temperatur spielen. Wird das Essen zu schnell dunkel, schiebt man es einfach etwas weiter nach außen. Oder man reduziert das Feuer ein wenig. Nach den ersten Grillabenden an der Platte bekommt man schnell ein Gefühl dafür.



LOS GEHT'S

DAS EINBRENNEN

Die Feuerplatte muss, bevor sie das erste Mal genutzt wird, eingebrannt werden. Dafür eignet sich Pflanzenöl. Zunächst heizt man die Feuerplatte bei hoher Hitze auf und bestreicht sie anschließend mit dem Öl. Dabei verbrennt das Öl und hinterlässt eine schützende Schicht auf dem Metall. So entsteht die schützende Patina. Der Vorgang sollte mehrmals wiederholt werden. Zwischendurch wischt man die Platte immer mit einem Küchentuch ab. Sobald dieses nicht mehr schmutzig wird, ist der Einbrennvorgang beendet.

Falls die Patina durch zu hohe Hitze beschädigt wird, kann der Einbrennvorgang einfach wiederholt werden. Aber je öfter man die Platte benutzt, desto widerstandsfähiger wird die Patina.

DAS WERKZEUG

Bei mir hat alles mit einer rostfreien Maurerkelle aus dem Baumarkt angefangen. Damit kann man das Grillgut hervorragend wenden. Alternativ geht es auch mit einem Spachtel aus Edelstahl, Metallpfannenwender oder einfach einer Grillzange. Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt.

DIE KANNE

Ein kleines Ölkännchen mit Pflanzenöl sollte immer griffbereit an der Platte stehen. Denn es wird für fast jedes Gericht verwendet.

DAS KÜHLMITTEL

An der Platte kann es schnell sehr warm werden. Da wo es warm wird, muss man viel trinken. Also nicht vergessen, das Bier kalt zu stellen.





FLEISCH

