



Presseinformation:

Die besten Grill-Rezepte für den Frühling

Wels, 21. Mai 2014 – Der Frühling bringt kulinarische Abwechslung! Weber® stellt die besten Grill-Rezepte aus seinem neuen Buch „Weber's Hot & Spicy“ vor. Damit steht einer Geschmacksreise in ferne Länder nichts mehr im Wege!

Der weltweit führende Grill-Experte Jamie Purviance heizt jetzt doppelt ein: Für alle Hot and Spicy-Fans glüht der Grill, um Steaks, Rippchen und Co. mal so richtig scharf zu machen. Mal bizzelt es nur sanft auf der Zunge, mal brennt es höllisch scharf – mit den besten Rezepten aus den schärfsten Ecken der Welt entfacht Jamie Purviance ein wahres Aromen-Feuerwerk. Und um das Grillvergnügen komplett zu machen, gibt es außerdem Rezepte für leckere und abwechslungsreiche Beilagen und aromatische Saucen. Erhältlich ist „Weber's Hot & Spicy“ um 15,50,- im Buchhandel.

Flank-Steak in Thai-Marinade mit Sambal Oelek (für 4–6 Personen)

Zubereitungszeit: 15 Min.

Marinierzeit: 4–24 Std.

Grillzeit: 8–10 Min.

Schärfegrad: 4/10

Für die Marinade

3 EL frisch gepresster Limettensaft

2 EL Fischsauce

2 EL Speiseöl

1 EL Zucker

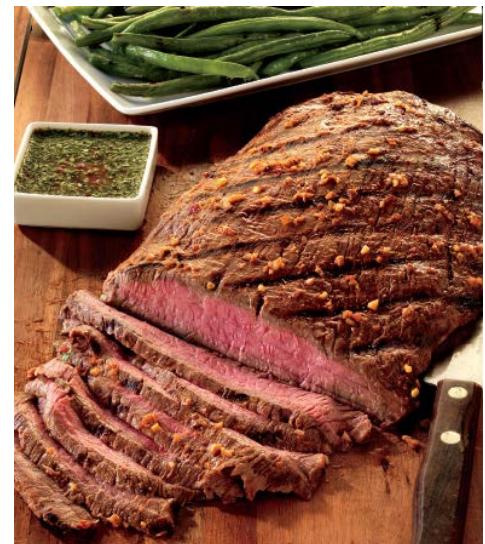
1 EL Sambal oelek (Chilipaste)

1 EL rote Curtypaste

1 EL geriebener Ingwer

1 EL sehr fein gehackter Knoblauch

1 Flank-Steak (800–1000 g schwer und etwa 2 cm
dick)



Für die Sauce

4 EL frisch gepresster Limettensaft

2 EL Sambal oelek

2 EL fein gehackte Korianderblätter

2 TL Zucker

2 TL Fischsauce

1. In einer mittelgroßen Schüssel die Zutaten für die Marinade verrühren. Das Steak in eine Auflaufform aus Glas (etwa 33 x 22 cm) legen, mit der Marinade übergießen und darin



wenden. Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und das Steak mind. 4 Std. oder bis zu 24 Std. im Kühlschrank marinieren. Anschließend das Fleisch aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen. Die Marinade weggießen. Das Steak vor dem Grillen 15–30 Min. Raumtemperatur annehmen lassen.

2. Inzwischen den Grill für direkte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten.
3. In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Sauce mit 2 TL Wasser verrühren.
4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Das Steak über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Gargrad grillen, 8–10 Min. für rosa/rot (medium rare), dabei ein- bis zweimal wenden (bei Flammenbildung das Steak vorübergehend über indirekte Hitze legen). Steak vom Grill nehmen und 3–5 Min. ruhen lassen.
5. Das Flank-Steak quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden und warm mit der Sauce servieren.

Tipp

Als Beilage zu diesem Flank-Steak passen gegrillte grüne Bohnen gut. Dafür eine gelochte Grillpfanne über direkter mittlerer Hitze vorheizen. Die grünen Bohnen mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bohnen in einer Lage in der heißen Grillpfanne verteilen und 5–7 Min. grillen, bis sie stellenweise gebräunt und knackigart sind, dabei gelegentlich wenden.

Korianderburger mit pikantem Krautsalat (für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 20 Min.

Grillzeit: 10–12 Min.

Schärfegrad: 4/10

Für den Krautsalat

300 g Weißkohl, fein gehobelt

2 Möhren, geraspelt

1 kleine rote Zwiebel, in sehr dünne Streifen geschnitten

5 EL Mayonnaise

1 EL frisch gepresster Limettensaft

2 TL Zucker

¾ TL Chipotle-Chilipulver

½ TL Ancho-Chilipulver

¼ TL grobes Meersalz

¼ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Pattys

700 g mageres Schweinehackfleisch





5 EL grob gehackte Korianderblätter
1 EL frisch gepresster Limettensaft
1 TL grobes Meersalz
½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
¼ TL gemahlener Kreuzkümmel
4 Burger-Brötchen, aufgeschnitten

1. In einer großen Schüssel die Zutaten für den Krautsalat vermischen. Bis zum Servieren abgedeckt kalt stellen.
2. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten.
3. In einer zweiten großen Schüssel das Hackfleisch mit den restlichen Patty-Zutaten vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse 4 möglichst gleich große, lockere, etwa 2 cm dicke Pattys formen. Das Fleisch dabei nicht zu stark zusammendrücken oder kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart. Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels in die Mitte der Pattys eine flache, etwa 2 ½ cm breite Vertiefung drücken. Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und garen gleichmäßig.
4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Pattys über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 10–12 Min. grillen, bis sie fest und durchgegart, aber noch saftig sind, dabei einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen, ohne haften zu bleiben (bei Flammenbildung die Pattys vorübergehend über indirekte Hitze legen). Während der letzten Grillminute die Burger-Brötchenhälften mit den Schnittflächen nach unten über direkter Hitze rösten.
5. In den Burger-Brötchen jeweils 1 Patty mit etwa Krautsalat obendrauf anrichten und die Burger sofort servieren.

Scharfe Fischfilets mit Mango-Avocado-Salsa (für 4 Personen)

Zubereitungszeit: 20 Min.

Ruhezeit: 30 Min.

Grillzeit: 4–5 Min.

Zubehör: gelochte Grillpfanne

Schärfegrad: 7/10

Für die Salsa

2 Mangos (je etwa 300 g), das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel geschnitten

4 EL fein gewürfelte rote Paprikaschote

2 Frühlingszwiebeln, nur die weißen und hellgrünen Teile schräg in feine Ringe geschnitten

3 EL grob gehackte Korianderblätter

1 ½ EL frisch gepresster Limettensaft





1 EL scharfe Chili-Knoblauch-Sauce (z. B. Sriracha)

½ TL grobes Meersalz

¼ TL Tabasco

1 kleine Avocado

Für die Würzmischung

2 TL gemahlener Koriander

1 ½ TL gemahlener Kreuzkümmel

1 TL Chipotle- oder Ancho-Chilipulver

1 TL grobes Meersalz

½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

¼ TL Cayennepfeffer

4 festfleischige weiße Fischfilets ohne Haut (aus dem Mittelstück von z. B. Heilbutt

oder Kohlenfisch), je etwa 200 g schwer und 2 ½ cm dick

Öl

2 TL frisch gepresster Zitronensaft

1. Für die Salsa in einer mittelgroßen Schüssel die Mangowürfel mit der gewürfelten Paprika, den Frühlingszwiebeln, Korianderblättern, Limettensaft, Chili-Knoblauch-Sauce, Salz und Tabasco behutsam vermischen und etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Die Salsa nicht länger als 1 Std. kühlen, sonst werden die Mangowürfel matschig. Kurz vor dem Servieren das Fruchtfleisch der Avocado würfeln und unterheben.

2. In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Würzmischung vermengen. Die Fischfilets auf beiden Seiten großzügig mit Öl bestreichen und gleichmäßig mit der Würzmischung bestreuen.

3. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200–260 °C) vorbereiten und die Grillpfanne vorheizen.

4. Die Fischfilets in der Grillpfanne über direkter mittlerer bis starker Hitze bei geschlossenem Deckel 4–5 Min. grillen, dabei die Filets nach 3 Min. mit einem Fischwender aus Metall vorsichtig wenden, bis das Fischfleisch auch im Kern nicht mehr glasig, aber noch schön saftig ist.

5. Vom Grill nehmen, nebeneinander auf einer Servierplatte anrichten und jedes Filet mit ½ TL Zitronensaft beträufeln. Mango-Avocado-Salsa neben die Filets löffeln und sofort servieren.



Über Weber Stephen

Ein bahnbrechender Einfall von George Stephen hat die Grillwelt revolutioniert: 1952 arbeitete der spätere Gründer der Grill-Marke Weber beim Bojenhersteller Weber Brother Metal Works in Chicago. Stephen fiel die Kugelform aus Metall auf und die Idee, die ihm in den Sinn kam, war ebenso simpel wie genial: Drei Beine an diese Schale montiert, einen Deckel darauf gesetzt, einen Griff daran befestigt und das moderne Holzkohle-Grillzeitalter war eingeläutet. Durch die Kugelform war es nun möglich, den Grill wie einen Umluftherd zu nutzen und schonendere Garmethoden – wie z.B. die indirekte Grillmethode – anzuwenden. Damit begann ein neues Grillzeitalter, das eine bis dahin nicht gekannte kulinarische Vielfalt mit sich brachte. Seit nunmehr 35 Jahren sind die Griller von Weber Stephen in Österreich erhältlich. Im Jahr 2003 wurde die Weber Stephen Österreich GmbH gegründet. Der Firmensitz befindet sich im oberösterreichischen Wels. Seit 2007 lenkt Christian Hubinger als Geschäftsführer die Geschicke des Unternehmens. Ihm und seinen rund zwanzig Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist es gelungen, den Umsatz in Österreich in den letzten sieben Jahren zu versechsfachen.

Weitere Auskünfte:

Matthias Fuchs, Marketing
Weber Stephen Österreich GmbH
Maria-Theresia-Str. 51, 4600 Wels
Tel.: +43 7242 890135 36
Email: mfuchs@weberstephen.com
www.weber.com

Pressestelle:

Marlene Grabner, PR Consultant
4D Solutions
Hasnerstr. 123, 1160 Wien
Tel.: +43 664 96 48 116
Email: grabner@4d-solutions.at
www.4d-solutions.at