
Grillsoßen: Ultimativer Geschmacks-Kick?

Rezepte von Björn Freitag, Christian Becher und Alexander Lamm

Hähnchenspieße mit Huli Huli Marinade	2
Ribeye mit Teriyaki-Glasur.....	4
Chimichurri.....	6
Butterkartoffeln mit Chili Hollandaise	8

Hähnchenspieße mit Huli Huli Marinade

Rezept von Christian Becher

Diese fruchtig-würzige Marinade passt hervorragend zu Geflügelfleisch. Huli ist hawaiianisch und heißt „Drehen“ – denn dabei kommt es bei diesem Hähnchenspieß an. Huli Huli – immer wieder – bis der Spieß die perfekte Bräunung hat.



Zutaten für 4 Personen:

- 50 ml Ananassaft (aus der Dose)
- 1 EL Sriracha Sauce
- 1 EL Sesamöl
- 60 g Ketchup
- 100 g brauner Zucker
- 60 ml Sojasauce
- 60 ml Worcestershiresauce
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g frischer Ingwer
- 2 doppelte Hähnchenbrustfilets

Zubereitung:

- Ananassaft in einen Mixer geben.
- Sriracha, Sesamöl, Ketchup, braunen Zucker, Sojasauce und Worcestershiresauce zum Ananassaft in den Mixer geben.
- Die Knoblauchzehe und Ingwer schälen, in grobe Scheiben schneiden und ebenfalls in den Mixer geben. Alles vermischen.
- Die Hähnchenbrustfilets in Streifen schneiden, in eine Schüssel geben, $\frac{3}{4}$ der Marinade dazu gießen und alles einmal gut umrühren.
- Die Hähnchenstreifen im Kühlschrank bis zu vier Stunden ziehen lassen, aus der Marinade nehmen und auf Spieße stecken.
- Die Spieße auf den Grill legen, beim Grillen oft wenden und mit der restlichen Sauce glasieren.

Ribeye mit Teriyaki-Glasur

Rezept von Alexander Lamm

Das Beste kommt zum Schluss: so auch diese Glasur. Wenn das Steak fast fertig ist, gesellt sie sich dazu und mimt den perfekten Begleiter – statt aufdringlich zu sein, hält sie sich dezent zurück und unterstreicht die besten Eigenschaften des Grillguts.



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Knoblauchzehe
- 800 g Ribeye am Stück
- 1 EL geröstetes Sesamöl
- 4 EL Zucker
- 8 EL Sojasauce
- 4 EL Mirin
- 4 EL Sake
- 3 EL Pflaumenmus

Zubereitung:

- Den Knoblauch schälen und fein hacken.
- Das Fleisch in gleichmäßige Scheiben schneiden.
- Den Knoblauch zusammen mit geröstetem Sesamöl, Zucker, Sojasauce, Mirin und Sake erhitzen und etwas reduzieren.
- Das Pflaumenmus dazugeben und abkühlen lassen. Dabei wird die Glasur noch etwas fester.
- Das Fleisch grillen und kurz vor Schluss mit der Glasur bestreichen.

Chimichurri

Rezept von Christina Becher

Argentinisches Chimichurri ist ein Dip mit viel Petersilie. Es ist schnell gemacht und schmeckt zu fast allem. Egal ob zu Steak, Baguette, Geflügel oder als Topping auf einer Salatbowl.



Zutaten für 4 Personen:

- 2 Bund Petersilie
- 1 rote Zwiebel
- 1 Limette
- 200 ml Olivenöl
- 2 EL Weißweinessig
- 3 TL Oregano
- 3 Thymianzweige
- 1 Msp. Chilischote
- 1 Lorbeerblatt

Zubereitung:

- Petersilie waschen und mit dem Messer fein hacken.
- Zwiebel fein schneiden.
- Den Saft der Limette pressen und mit Petersilie, Zwiebel, Olivenöl, Essig und Oregano in einer Schüssel vermengen.
- Die Thymianblätter von den Zweigen trennen. Thymianblätter, Chilischote und Lorbeerblatt feinhacken und mit den restlichen Zutaten vermengen.

Butterkartoffeln mit Chili Hollandaise

Rezept von Björn Freitag

Kartoffeln, Butter und Hollandaise – das ist mächtig. Aber eben auch: Mächtig lecker. Dieser Kombination kann fast niemand widerstehen. Und ein bisschen Chili sorgt für einen überraschenden Akzent.



Zutaten für 4 Personen:

Für die Kartoffeln:

- 250 g Butter
- ½ Knolle frischer Knoblauch
- 600 g Kartoffeln festkochend
- 3 Thymianzweige
- Togarashi Chili Gewürz

Für die Hollandaise:

- 500 ml Weißwein
- ½ Knolle frischer Knoblauch
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Schalotte
- Stiele von 1 Bund Petersilie
- Weißer Pfeffer

- Saft von 1/2 Limette
- 3 Eier
- Togarashi Chili Gewürz
- Salz

Zubereitung:**Butterkartoffeln**

- Den Ofen auf 125° C Umluft vorheizen.
- Butter in einer ofenfesten Pfanne zerlassen.
- Eine Knoblauchknolle halbieren, zur Butter in die Pfanne geben und köcheln lassen, bis die Butter geklärt ist.
- Kartoffeln schälen und halbieren, in die Pfanne geben und ein paar Minuten ziehen lassen. Die Thymianzweige dazugeben. Nach Belieben mit Togarashi Chili Gewürz aromatisieren.
- Die Pfanne mit Kartoffeln und Butter für ca. 45 Minuten in den Ofen geben.
- Die Butter abgießen und für die Chili-Hollandaise verwenden.

Chili-Hollandaise

- In einem Topf Weißwein zusammen mit der halben Knoblauchknolle, zwei Lorbeerblättern erhitzen.
- Eine Schalotte schälen, halbieren und mit in den Topf geben. Petersilienstiele und etwas Pfeffer dazugeben.
- So lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit auf die Hälfte reduziert ist. Abkühlen lassen, durch ein Sieb geben und die Flüssigkeit in eine Metallschüssel umfüllen.
- Die Weißweinreduktion mit Limettensaft verfeinern.
- Eier trennen und die Eigelbe zur Weißweinreduktion geben.
- Die geklärte Butter der Butterkartoffeln auf ca. 85° C erwärmen.

- Die Metallschüssel mit Eigelb und Weißweinreduktion über einem Wasserbad kräftig aufschlagen. Die Masse darf dabei nicht zu heiß werden, damit das Ei nicht stockt.
- Nach Belieben mit Togarashi Chili Gewürz aromatisieren.
- Unter ständigem Rühren nach und nach die geklärte Butter sowie Salz unter die Masse rühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Mit den Kartoffeln servieren.