

URL: http://www.swp.de/ulm/lokales/ulm_neu_ulm/art1158544,614086

Autor: EDWIN RUSCHITZKA | 01.09.2010

Amerika liegt auf dem Grill

Neu-Ulm. "Bei schönem Wetter kann jeder Grillen", sagt Petra Gnamm. Also baut sie in der Metzgerei-Küche in Neu-Ulm mit Gas und Strom betriebene Grills auf, damit unsere verregneten Schlemmerferien stattfinden können.



Das schwarze T-Shirt, das Sabrina (15), die Tochter von Petra und Ralf Gnamm, an diesem Abend trägt, ist der Brüller schlechthin: „Ich kann nicht kochen, aber ich kann grillen“ steht darauf in großen Buchstaben. Was glatt gelogen ist, denn: Grillen hat durchaus sehr viel mit Kochen zu tun. Und so nehmen Petra und Ralf Gnamm von der Metzgerei Geydan-Gnamm in der Ludwigstraße in Neu-Ulm 20 von unseren Leser mit auf eine kulinarische Reise in die USA. Beim Barbecue-Abend in der Metzgereiküche legen sie sozusagen Amerika auf den Grill. Weil auch Fisch auf den Rost darf, haben die beiden Gnamms flugs Jürgen Rohrer von der Deutschen See engagiert.

Während es an diesem Montagabend draußen wie aus Kübeln schüttet, muss drinnen deswegen etwas improvisiert werden. Gegrillt wird natürlich nicht über offenem Holzkohlefeuer, sondern auf einer elektrischen Platte oder auf einem Gasgrill mit Deckel. Auf dieses Teil schwören die beiden Gnamms ohnehin, denn: Ist der Grill erst einmal geschlossen, bleibt die Hitze drinnen erhalten. Das Fleisch gart, egal ob es das große Rib-Eye-Stück ist oder das T-Bone-Steak. Es wird im Prinzip nur einmal gewendet. Diese indirekte Methode hat den Vorteil, dass das Grillgut von allen Seiten heiß wird. Die unter dem Deckel zirkulierende Hitze wirkt wie ein Umluftofen. Besonders geeignet ist diese Methode für Fleisch, das länger als 25 Minuten gegrillt werden soll, oder das fürs direkte Grillen viel zu empfindlich ist.

Wertvolle Tipps von den beiden Gnamms, die man zu Hause beherzigen kann, gibt es an diesem Montagabend jede Menge. So eignen sich Spareribs zum direkten Grillen eigentlich ganz und gar nicht. „Weil sie dann meist außen schwarz und innen roh sind“, sagt Petra Gnamm. Besser ist dagegen eine Methode, die immer mehr in Mode komme, erklärt sie. Spareribs oder Schälrippe, wie die Schwaben sagen, werden in kleine Portionen geschnitten, gleich gewürzt, auch kann etwas Olivenöl dazugegeben werden. Anschließend werden die Stücke in Folie gezogen. Vakuumieren heißt der Vorgang und Fachbegriff. In vielen Haushalten befinden sich solche kleinen Maschinen, die man auch zum Einfrieren von Lebensmitteln einsetzen kann. Die Päckchen mit dem Fleisch werden dann in heißem Wasser bei etwa 80 Grad gut 45 Minuten lang geköchelt. Erst danach wird das aus der Folie geholte Fleisch auf den Grill gelegt. Diese letzte Prozedur sorgt für eine leckere Kruste.

Zu den Spareribs, die die Metzgerei schon vorbereitet hat, mixt ein Teil unserer Leser eine überaus leckere Soße – aus Tomatenketchup, Senf, Bier, Weinbrand, Honig und Zucker. Dieses Rezept und alle anderen Anleitungen können auf unserer Homepage nachgelesen werden. Alle Schlemmerferien-Teilnehmer sind zweieinhalb Stunden jedenfalls gut beschäftigt und mit Eifer dabei, auch wenn es mit mehr als 20 Personen in der Metzgereiküche sehr, sehr eng ist und bald auch etwas stickig wird. Die Brillen beschlagen, und zu Hause ist dann Klamottenwechsel angesagt.

Mit Jürgen Rohrer von der Deutschen See wird ein Lachs filetiert. Die Stücke werden dann zusammen mit Garnelen auf einen Holzspieß gesteckt und anschließend sanft angebraten. Ja selbst für Vegetarier, die sich vielleicht in eine Metzgerei verirrt haben könnten, werden Tomaten und Auberginen gegrillt oder Buttermais kolben. Diese sind aber mit Frühstücksspeck umhüllt. Kein Wunder, denn auf die Frage von Petra Gnamm, ob reine Vegetarier dabei sind, meldet sich niemand. Das hätte ja noch gefehlt: Vegetarier beim Grillen in einer Metzgerei!

Ganz am Ende wird's überaus gemütlich. In der Zunftstube wird alles probiert, was an diesem Abend gegrillt wurde. Dazu gibt's Bier, einen Sommer-Trollinger oder einen Scharzriesling-Weißherbst. Natürlich auch etwas ohne Alkohol. Und zum Schmunzeln gibt es auch noch was: Die Geschichte vom „Lord of the Rost“: Der lässt seine Frau arbeiten, legt lediglich das Fleisch auf den Grill, wendet es – und lässt sich zum Abschluss für seine Kochkünste loben. Männerfeindlich? Nö, eher ein Stück Realität. Sagt Petra Gnamm, „Grill-Instructor“. So steht's auf ihrem T-Shirt zu lesen.

Hier geht's zu den besten Grilltipps und -rezepten

Copyright by SÜDWEST PRESSE Online-Dienste GmbH - Frauenstrasse 77 - 89073 Ulm

Alle Rechte vorbehalten.
Vervielfältigung nur mit schriftlicher Genehmigung/td>