



Presseinformation

der Weber-Stephen Österreich GmbH

Tipps und Tricks von den Weber Grillmeistern Asiatischer Grillgenuss für daheim

Wels, 24. August 2020 – Wok-Gerichte am Grill zubereiten? Das mag im ersten Moment vielleicht etwas ungewöhnlich klingen. In der asiatischen Küche zählen Wok-Rezepte vom Grill jedoch schon längst zu den Klassikern. Adi Bittermann, Grillweltmeister der Weber Grill Academy Original, weiß, worauf es bei der Zubereitung asiatischer Speisen auf dem heißen Rost ankommt.

„Die Verwendung des richtigen Öls ist für asiatische Speisen das A und O. Der Wok sollte nämlich immer sehr hoch erhitzt werden, so dass das Gemüse darin nur kurz gegart werden muss. So bleibt es knackig. Daher sollte das Öl besonders hitzebeständig sein. Besonders gut eignen sich Erdnuss- oder Sesam-Öl“, weiß Bittermann. Seine Lieblingsrezepte verrät der Grillweltmeister hier:

Riesengarnele am Spieß mit Kokos-Risotto und Wasabi-Paste

Schwierigkeitsgrad: leicht

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Grilltemperatur: 220°C

Grilltechnik: indirekt

Grillzubehör: Wok oder Duch Oven

Zutaten:

- 4 Stück Riesengarnelen
- 200g Risottoreis
- 2 Kokosnüsse
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Sesamöl
- 100ml Weißwein
- 200ml heißen Gemüse- oder Fischfond
- 100g Mascarpone
- 2 fein gehackte Zwiebel
- 2 Limetten
- 100 ml Olivenöl
- Wasabi-Paste, Gomasio



Zubereitung:

- Die Garnelen von der Schale entfernen mit groben Meersalz und Olivenöl marinieren, auf einem Holzspieß (1 Stunde in Wasser eingeweicht) aufstecken und mit Klarsichtfolie abdecken.



- Die Kokosnuss aufschlagen, die Kokosmilch und das Fruchtfleisch auffangen und das Fleisch in kleine Würfel schneiden.
- Den Wok oder Dutch Oven im Grill erhitzen, das Sesamöl in den Wok geben, die Zwiebel darin hell anrösten, Kokosfleisch dazu geben und kurz mitrösten.
- Den Risottoreis dazugeben und weiterrösten. Anschließend mit Weißwein ablöschen und den Fond in kleinen Mengen immer wieder untergießen. Immer rühren, bis die ganze Flüssigkeit verbraucht ist.
- Das Risotto mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken, die Kokosmilch dazugeben und bissfest unter ständigen Rühren weitergrillen.
- In der Zwischenzeit am vorgeheizten Grill die Garnelen direkt auf jeder Seite 30 Sekunden angrillen und dann bei 220°C indirekt 4 Min. fertig grillen.
- Am Schluss Mascarpone und etwas Olivenöl in das Risotto untermengen.
- Das Risotto in die vorgewärmten Kokoschalen einfüllen und den gegrillten Scampispieß daraufsetzen und mit Wasabi-Olivenöl-Paste einpinseln und mit Gomasio bestreuen.

Forellenfilet in Teriyaki-Marinade auf asiatischem Rettichsalat

Schwierigkeitsgrad: leicht

Vorbereitungszeit: 30-60 Minuten marinieren lassen

Grillzeit: 5-7 Minuten

Grilltemperatur: 240-260°C

Grilltechnik: direkt

Grillzubehör: Fisch- und Gemüsehalter

Zutaten:

- 480g Forellenfilet (mit Haut)
- 40ml Sesamöl (hell)
- 100ml Teriyaki-Sauce
- 6g Zucker (braun)
- 3g Chili (ganz, rot)
- 10g Ingwer

für den Rettichsalat:

- 400g Rettich
- 30g Ingwer (frisch)
- 5g Chili
- 50ml Reisessig
- 20g Zucker (braun)
- Thai-Fischsauce
- 70g Sesamöl geröstet

Zubereitung:

- In einem Bräter oder einer Auflaufform Zucker in der Teriyaki-Sauce auflösen.
- Von dem Chili die Kerne entfernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Den Ingwer sehr fein würfeln und zusammen mit den Chiliwürfeln zur Teriyaki-Sauce hinzufügen.
- Die Forellenfilets mit der Fleischseite nach unten in die Teriyaki-Marinade legen, dabei darauf achten, dass die Haut nicht in der Sauce liegt. Abdecken und 30-60 Minuten marinieren lassen.
- Rettich und Ingwer waschen, schälen und in sehr feine Stifte schneiden. Chili waschen, mit dem Kerngehäuse in sehr feine Ringe schneiden und zum Rettich geben.
- Den Reissessig leicht erwärmen (nicht kochen) und den Zucker darin auflösen. Die Essiglösung über den Rettich geben, alles mischen und 15 Minuten abgedeckt ziehen lassen. Abschließend mit der Thai-Fischsauce nach Geschmack würzen und mit Sesamöl vollenden.
- Die Forellenfilets aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier etwas abtupfen. Jeweils zwei Filets mit der Fleischseite aufeinanderlegen, sodass ein Doppelfilet entsteht. Beide Hautseiten großzügig mit Sesamöl einpinseln.
- Die Doppelfilets in den geölten Fisch- und Gemüsehalter einlegen.
- Die restliche Marinade im Bräter oder einer Auflaufform aufkochen und zur Seite stellen.
- Den Fisch- und Gemüsehalter auf die direkte Zone des Grills legen und den Deckel des Grills schließen. Nach ca. 4 Minuten wenden und weitere 3 Minuten grillen.
- Den Fisch auf asiatischem Rettichsalat anrichten und mit der restlichen Marinade beträufeln.



Grillweltmeister Adi Bittermann

Haubenkoch und Kochbuchautor Adi Bittermann übernahm 1994 Vikerl's Lokal in Wien. In den 12 Jahren, in denen er das Restaurant führte, erkoche er sich eine weitere Haube sowie 15 Gault-Millau-Punkte. 2006 verlagerte er seine Wirkungsstätte schließlich nach Göttlesbrunn. Gemeinsam mit seiner Frau leitet der Ausnahmekoch in der Region Carnuntum sein Lokal Bittermann - Genusswirtshaus und Vinothek. Bittermann ist jedoch nicht nur als Koch äußerst erfolgreich: Bei der Grill-WM 2015 in Göteborg holte er mit seinem Grill-Team in zwei Kategorien die Goldmedaille und konnte 2017 in Limerick den Titel in der Kategorie „Schweineschulter“ verteidigen. Bittermann sagt selbst: „Ich grille aus Leidenschaft und diese Leidenschaft möchte ich mit vielen Leuten teilen. Beim Grillen gibt es keinen Professor, keine Adelligen, keine Hilfsarbeiter – es sind alles Menschen, die aus Freude, Leidenschaft und Be-geisterung grillen. Menschen wie du und ich.“ Dieses Motto ist überall in der Grillschule spürbar und macht den Grillkurs zu einem besonderen Erlebnis.

Weber Grill Academy Original Göttlesbrunn

1. Carnuntum Grillschule, info@bittermann-vinarium.at
Grillkurs buchen unter: weber.com/AT/de/grill-academy/

Fotos, Abdruck honorarfrei

Bild 1: Wok am Grill © Weber-Stephen Österreich

Bild 2: Adi Bittermann © stefanjoham_com



Über Weber-Stephen

Ein bahnbrechender Einfall von George Stephen hat 1952 die Grillwelt revolutioniert: In Chicago erfand der damalige Schweißer beim Bojenhersteller Weber Brother Metal Works und spätere Gründer der Grill-Marke Weber aus einer simplen Schiffsboje den Kugelgrill. Heute besitzt das Unternehmen längst Kultstatus und setzt immer wieder neue Maßstäbe. Als führender Anbieter mit seinem breiten Sortiment, bestehend aus Holzkohle-, Gas-, Elektro- und Pelletgrills sowie einer umfassenden Zubehör-Palette, ist Weber international ein Synonym für Innovation rund ums Grillen. Mittlerweile besitzt das Unternehmen sogar die größte Grillschule weltweit. Die erste Weber Grill Academy Original in Österreich startete 2011. Heute gibt es nicht nur elf Standorte, sondern vor allem eine immer größer werdende Themenvielfalt: In mehrstündigen Kursen können Grill-Begeisterte – ganz gleich ob Anfänger oder Profi – den Grillmeistern über die Schultern schauen und dabei selbst Hand anlegen. Die Weber Stephen Österreich GmbH wurde 2003 im oberösterreichischen Wels gegründet. Seit 2007 lenkt Christian Hubinger als Geschäftsführer die Geschicke des Unternehmens.

Weitere Auskünfte:

Christina Mann, Marketingleitung
Weber-Stephen Österreich GmbH
Kienzlstraße 17, 4600 Wels
Tel.: +43 7242 890135 36, E-Mail: cmann@weberstephen.com

Pressekontakt:

Himmelhoch GmbH
Ansprechpartner: Kristina Kosnar / Uwe Blümel
Wohllebengasse 4/6+7, 1040 Wien
Mobil: +43 676 774 51 55 / +43 660 538 7779
E-Mail: kristina.kosnar@himmelhoch.at / uwe.bluemel@himmelhoch.at