



Presseinformation

der Weber-Stephen Österreich GmbH

Tipps und Tricks von den Weber Grillmeistern Kulinarisches Urlaubsfeeling für daheim

Wels, 9. Juni 2020 – Viele Österreicher*innen werden den heurigen Sommerurlaub wohl im eigenen Garten oder auf der Terrasse verbringen. Doch auch daheim muss man nicht auf internationale kulinarische Gerichte verzichten – ganz im Gegenteil: Mit den Grill-Ideen von Weber-Grillmeisterin Yulia Haybäck kann man sich ganz leicht mediterranes und sogar karibisches Flair nach Hause holen. Und da Österreich heuer vermutlich das Urlaubsziel Nummer 1 sein wird, darf natürlich auch ein heimisches Rezept nicht fehlen.

Fischröllchen vom Bio-Gebirgssaibling mit Mangold und Gemüsestangen im Bierteig (Österreich)

Schwierigkeitsgrad: einfach
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten
Grilltemperatur: 180-200°C
Grilltechnik: direkt / indirekt
Grillzubehör: Edelstahlgemüsekorb, Wender



Zutaten für 4 Personen:

- 2 sehr große Filets vom Biogebirgssaibling (ca. 450 g pro Filet)
- je nach Größe 4-8 Blätter Mangold (alternativ Blattspinat)
- 30 ml Olivenöl
- 2-3 Knoblauchzehen
- 2 Zweiglein Zitronenthymian
- Kräutersalz, Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

- Die Fischfilets mit der Grätenpinzette entlang der Mittellinie des Fischfilets entgräten und halbieren. Die Fischfilets mit Kräutersalz salzen.
- Die harten weißen „Adern“ des Mangolds entfernen. Die Mangoldblätter so in den Fisch legen, dass die Hälfte über den Rand des Fischfilets ragt. Diese zweite Hälfte des Mangoldblattes dient als „Bett“ damit der Fisch beim Grillen nicht anlebt. Den Fisch mit dem Mangold zu Röllchen formen und mit Zahnstochern feststecken.
- Den Grill mit dem Gemüsekorb auf 180°C bis 200°C vorheizen. Den Gemüsekorb mit Olivenöl bestreichen. Den Fisch in den Gemüsekorb legen und 5 Minuten bei direkter Hitze grillen. Dann bei indirekter Hitze weitere 5-8 Minuten grillen (abhängig von der Filetgröße). Mit Zitronensaft beträufeln und servieren.



Gemüsestangen im Bierteig

Vorbereitungszeit für den Teig bzw. Gemüse: je 10 Minuten

Rastzeit: 30 Minuten

Vorbereitungszeit Stangen: 10 Minuten

Grillzeit: 20 Minuten

Grilltemperatur: 200°C

Grilltechnik: indirekt

Zutaten für den Bierteig für 4 Personen:

- 350 g Mehl
- 125 ml Bier
- 100 ml neutrales Öl
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Salz

Zutaten für das Gemüse für 4 Personen:

- z. B. 12 Stangen Spargel
- z. B. 2 Paprika

Zubereitung:

- Die Zutaten zu einem Teig verkneten und am besten 30 Minuten kühlen.
- In der Zwischenzeit das Gemüse in kleine Stücke oder Streifen schneiden.
- Den Teig nicht zu dünn ausrollen und ebenfalls in Streifen schneiden.
- Die Gemüsestangen mit den Teigstreifen umwickeln.
- Indirekt auf bei 200°C ca. 20 Minuten grillen.

Tipp der Expertin: „Für die Gemüsestangen eignet sich fast jedes Gemüse. Ich verwende jedoch am liebsten saisonale Produkte.“

Rumgarnelen (Karibik)

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Grillzeit: 2 Minuten pro Seite, 2 Minuten in der Grillpfanne

Grilltemperatur: 200°C

Grilltechnik: direkt

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g rohe Riesengarnelen geputzt, ohne Darm und mit Schale
- 2 kleine Schalotten
- 5 Knoblauchzehen
- Saft von 1 Limette
- 100 ml Rum
- 2 Zweiglein Petersilie
- 1 Hand voll Koriandergrün, fein gehackt
- etwas Öl
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Schalotten und Knoblauch fein hacken, die Garnelen in einer Schüssel mit dem Rum und dem Limettensaft marinieren, die Schalotten und den Knoblauch hinzufügen und etwa 1,5 Stunden gekühlt ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit den Koriander und die Petersilie fein hacken.
- Eine Grillpfanne mit etwas Öl sehr heiß werden lassen, die Garnelen aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen (dabei die Marinade aufheben) auf beiden Seiten ca. 2 Minuten direkt auf dem Rost angrillen, bis sie schön rosa sind. In die heiße Grillpfanne geben, mit der Marinade ablöschen, dann kurz durchschwenken und die Butter hinzufügen.
- Vorsichtig sein, der Rum könnte Feuer fangen!
- Mit den gehackten Kräutern bestreuen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp der Expertin: „Am besten für dieses Rezept eignet sich der Captain Morgan Rum, da dieser ein feines Vanillearoma hat.“

Hühnerspieße (Frankreich, Provence)

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Grillzeit: 4 Minuten pro Seite

Grilltemperatur: 200°C

Grilltechnik: direkt

Zutaten für 4 kleine Spieße:

- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 2 Zucchini oder Paprika
- 1 Biozitron
- 3 Knoblauchzehen
- 4 Zweiglein Rosmarin
- 2 TL Dijonsenf
- 5 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Zuerst die Marinade für das Hähnchen vorbereiten: Zitrone waschen und die Schale abreiben. Dann die restliche Zitrone auspressen. 2 Knoblauchzehen auspressen und mit Zitronenschale und Saft vermischen. Gewürze, Senf und 5 Esslöffel Olivenöl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut verrühren.
- Fleisch in Würfel schneiden und marinieren. Für eine Stunde in den Kühlschrank legen.
- Zucchini waschen, in dünne Scheiben schneiden und mit Olivenöl bestreichen – die Scheiben sollte man aufrollen können. Zucchini-Röllchen abwechselnd mit dem Fleisch auf Spieße stecken. Als Alternative zur Zucchini kann auch Paprika verwendet werden.
- Den Grill auf 200°C vorheizen und auf jeder Seite ca. 4 Minuten grillen.

Tipp der Expertin: „Die Hühnerspieße eignen sich hervorragend als kleine Vorspeise oder auch als Beilage.“



Weber-Grillmeisterin Yulia Haybäck

Yulias familiäre Wurzeln in Spanien und Venezuela sowie lange Aufenthalte in Jordanien zeigten ihr die vielen Facetten der für diese Länder typischen Küchen, die sie bis heute inspirieren. Durch ihre Freunde aus aller Welt erweitert sie ständig ihren kulinarischen Horizont.

Vor über 13 Jahren hat sie das Grillen kennen und lieben gelernt. Seither begleiten sie die Grills nicht nur bei ihren Kursen, sondern auch bei vielen ihrer Caterings. Grillen ermöglicht ihr die frische Zubereitung der Speisen, auch wenn keine Küchen-Infrastruktur vorhanden ist. Yulia beweist, dass diese Zubereitungsart auch Frauensache ist. Yulias Essen schmeckt nach Süden, Lebensfreude und Glückseligkeit, gepaart mit Urlaubsgefühl und Kindheitserinnerungen. Yulia achtet penibel darauf, dass die verwendeten Zutaten in höchster Qualität und artgerecht sowie nachhaltig produziert werden.

Als Grillmeisterin hat sie sich in den letzten Jahren einen Platz in der Welt der Spitzenköche „ergrillt“. Heute ist sie durch ihre langjährige Erfahrung die erste Anlaufstelle in Kärnten, wenn es um Caterings, Grill- und Kochkurse geht. Ihre internationale Erfahrung sowie das Bestreben, spanische Einflüsse mit dem typischen Weber Way of Grilling zu verbinden, machen sie als Grillmeisterin aus.

Weber Grill Academy Original Velden am Wörthersee

Siete Fuegos, www.partykoechin.at

Grillkurs buchen unter: weber.com/AT/de/grill-academy/

Fotos, Abdruck honorarfrei

Bild 1: Fischröllchen mit Gemüsestangen © Partyköchin

Bild 2: Garnelen © Weber-Stephen Österreich

Bild 3: Hühnerspieße © Weber-Stephen Österreich

Bild 5: Weber-Grillmeisterin Yulia Haybäck © stefanjoham_com

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 daraufgesetzt, 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 40 Jahren sind die Grills 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.

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