



Sa 24.06.2017 | 06:44 | Aufgegabelt

Von Grillgut und gutem Grillen

Zum Sommeranfang begrüßt Reiner Veit zu Fisch, Fleisch und Würsten - gegrillt oder aus der Pfanne. Für diejenigen, die über keinen eigenen Grill verfügen, hat Reiner Veit einen feinen Ausgeh-Tipp in Sachen Gegrilltes.

Grillmäßig sehr gut aufgehoben - der Restaurantname sagt es eindeutig - sind Freunde und Freundinnen des Gegrillten im Grill Royal.

Ein optimales Grillstück - das Flank-Steak

Küchenchef ist dort Roel Lintermans, der im Les Solites bereits einen Stern erkochte. Roel Lintermans verrät Reiner Veit, warum das Flank-Steak zu seinen absoluten Favoriten zählt und wie es am besten zu braten ist.

Das Flank-Steak gewinnt auch in Deutschland allmählich an Popularität, es kommt aber aus Frankreich und den USA und ist ein Teilstück der Bauchlappen des Rindfleischs. Es ist ungefähr daumendick und wiegt zwischen 800 und 1.000 Gramm. Bevor das Steak auf den Grill oder in die Pfanne gelegt wird, sollte es Zimmertemperatur haben und man sollte es marinieren - beispielsweise in einer Marinade aus Pfeffer, Olivenöl und etwas abgeriebener Zitronenschale. Die optimale Grilltemperatur liege zwischen 52 und 56 Grad, sagt Lintermans, wenn man das Fleisch medium haben möchte. Der Geschmack ist typisch Rind und leicht nussig. Der Preis eines Flank-Steaks liegt im Schnitt bei 30 Euro pro Kilo.

ZUM NACHHÖREN



Gespräch mit Roel Lintermans

INFOS IM WWW

[Grill Royal](#)

Ein Blick in die [Speisekarte](#)

Category: Regional Radio Channel

Date: June 23, 2017

Key Word: Marriott Hotel, Berlin

Country: Germany

Im Grill Royal kann man übrigens auch gut mit Gemüse umgehen, und Gemüse auf dem Grill passt sowieso gut - vom Gemüsespießchen mit diesem und jenem, gegrillten Paprika, Zwiebeln, Zucchini. Avocado lässt sich übrigens auch gut grillen.

Würste vom niemals schlafenden Wurstmann

Bratwürste made in Germany sind weltweit berühmt, und in Sachen Wurst macht den deutschen Metzgern so schnell keiner was vor. Manchmal aber doch, wie der Neuseeländer Simon Ellery. Vor ein paar Jahren kam der Metzger - sein Firmenname "The sausage Man never sleeps" - nach Berlin, blieb und bereichert jetzt Berlins Bratwurstsortiment um ein paar wunderbare Sorten. Über deutsche und neuseeländische Wurstkultur sprach Reiner Veit mit Simon Ellery.

Seine Ausbildung hat Ellery in Neuseeland gemacht und dann von 2010 bis 2012 in Deutschland in einer Fleischerei gearbeitet. 2013 machte er seinen Fleischermeister. Im Prenzlauer Berg produziert der Neuseeländer ein bis zwei Mal in der Woche seine Wurst. Dort kann er auch eine Räucherammer für seinen speziellen Bacon nutzen. Dieser trocken gepökelte Speck erhält seinen Geschmack durch eine Mischung von Pökelsalz und Melassezucker und er wird kalt geräuchert.

Auch Ellerys grobe Bratwurst wird nach einer eigenwilligen Rezeptur hergestellt - mit Apfel, Salbei und Pfeffer. Des weiteren hat er auch Salsiccias und andere Würste mit interessanten Ingredienzien im Angebot - und nicht zuletzt eine Blutwurst nach schottischer Art. Das Fleisch für seine Wurstprodukte bezieht Ellery ausschließlich aus Schwäbisch Hall.

Zu finden sind die Würste des niemals schlafenden Wurstmanns immer sonnabends ab 11:00 Uhr in Blomeyers Käseladen in der Pestalozzistrasse 54 und ebenfalls sonnabends in der Markthalle 9 in der Eisenbahnstraße 42/43 in Kreuzberg.

ZUM NACHHÖREN



Gespräch mit Simon Ellroy

INFOS IM WWW



[The Sausage Man never sleeps](#)

ZUM NACHHÖREN



Gespräch mit Christopher Langer

Grill-Tipps für Fische

Und wie vertragen sich Fisch und Grill? Das weiß keiner besser als der Herr der Fische von Berlins längster Frischfisch-Theke im Berliner Frischeparadies, Christopher Langer. Von ihm wollte Reiner Veit wissen, ob sich wirklich jeder Fisch mit einem Grill verträgt. Die Antwort fällt nicht eindeutig negativ aus, aber es gebe eben mehr und weniger zum Grillen geeignete Fische, so Langer. Dorade und Wolfsbarsch oder Makrelen und Sardinen beispielsweise sind die Klassiker, bei denen nichts schief gehen kann auf dem Grill.

Category: Regional Radio Channel

Date: June 23, 2017

Key Word: Marriott Hotel, Berlin

Country: Germany

INFOS IM WWW

[Frischeparadies Berlin](#)

Langer selbst bevorzugt Dorade - gefüllt mit Rosmarin, Thymian und etwas Knoblauch - oder Schwert- und Thunfisch oder Garnelen. Lachs gehe auch immer - als Kotelett oder Filet. Generell grille sich ein Fisch immer besser, wenn die Haut dran ist. Sehr beliebt seien auch der Pulpo oder Calamaretti von den wirbellosen Tintenfischen.

Der ultimative Grillofen

Wem das mit dem selbst Grillen zu viel ist, der kann sich auch begrillen lassen. Jenseits des "Grill Royal" ist der "Midtown Grill" im Hotel Marriott eine stadtbekannte Grill-Adresse. Dort steht seit kurzem ein ganz besonderer Grill, ein X-Oven - eine wahre Rarität. Vom Küchenchef des Midtown Grill, Thomas Czerwionke, hat sich Reiner Veit erklären lassen, was der italienische Supergrill X-Oven so alles kann und warum das Restaurant sich nach einem solchen Holzkohlegrill umgetan hat.

Der entscheidende Vorteil eines X-Ovens ist, dass man auch in der weniger warmen Jahreszeit im geschlossenen Raum grillen kann. Ein X-Oven hat eine extra Ladeluke, in die man die Holzkohle legen kann - so bleibt die Hitze immer innerhalb des Ofens und es gibt keinerlei Wärmeverlust. Das Grillgut erhält bei 400 Grad einen würzigen Rauchgeschmack - ohne bittere Note, wie das oft bei Lavastein-Grills der Fall ist. Ein weiterer Vorteil ist die Grill-Geschwindigkeit, die fast nur halb so lang ist wie beim Lavastein-Grill.

Stand vom 24.06.2017

ZUM NACHHÖREN



Gespräch mit Thomas Czerwionke

INFOS IM WWW

[Midtown Grill](#)

<https://www.inforadio.de/programm/schema/sendungen/aufgegabelt/201706/137157.html>