

## outdoorchef medien essen

Die Kunst des Grillierens

Synchron stehen. Hey die sehen in die falsche Richtung. Die sehen die schöne Landschaft ja gar nicht!

Alle Fotos zum Event gibt es [HIER](#).

Heute durfte ich Gast von European Outdoor Chef im Hotel Hermitage bei Luzern sein. Der Schweizer Grill-Hersteller hat zu einem Essen für Journalisten geladen.

Gekocht hat für uns Grill-Ueli, mehrfacher Schweizer- und Europameister und dank seiner Banane (welche ich leider nicht mehr kosten konnte) sogar Weltmeister im Grillieren. Er grillte simultan auf 4 Outdoorchefs, je nach Gericht eingestellt (das berühmte Trichter-System).

Formel-1-Fahrer? Nein. Mehrfach gesponserter Grill-Ueli.

Das 6-gängige Menü wurde ausschliesslich auf Grills gegrillt, gegart und gekocht. Natürlich eine tolle Demonstration der Potenz von Outdoor Chef Grills, wenn man das Trichtersystem einmal beherrscht.

Zur Vorspeise wurden wir mit Baby Ribs (St. Louis Style), Pizza-Brot mit Knoblauch (für mich etwas zu deftig) und Feigen im Parmaschinken verwöhnt. Sehr lecker. Vor Allem die Feigen. Geht übrigens auch gut mit Aprikosen oder Zwetschgen im Speck (geräuchert, nicht roh!). Dazu gab es einen Langhe Arneis 2006 von Roberto Sarotto.

Danach ging es weiter mit einem sehr leckeren schottischem Lachs mit Ahornsirup-Marinade auf Sprossenbeet. Das sah dann so aus:

Fast zu schön zum Essen: Schottischer Lachs mit Ahornmarinade.

Für die Frauen unter uns gab es in der nächsten Runde einen Antipastiteller. Gegrillte Peperoni, Zucchini, Auberginen und Pilzen. Auch das sehr lecker an einem Balsamico und mit Hinkelsteinkäse.

Ich bin auch ein Kunstwerk. 50'000 Dollar. Bei Interesse: Email an Webmaster.

Obwohl die meisten Journies (und die sind sich ja einiges gewohnt) jetzt schon ziemlich satt waren, ging es nun weiter mit dem Büchsen-Huhn. Inzwischen sind wir auf einen auch nicht zu verachtenden Rotwein umgestiegen: Quater 4 (2005) vom Winzer Firriato. Unlogischer Name, wenn man ihn übersetzt: Ein Viertel 4. Das wäre dann doch wieder 1, oder?

Das Büchsen-Hähnchen sieht übrigens sehr lustig aus: Fotos gibts wenn du [WEITER](#) klickst und runter scrollst.

Und so sah das Poulet auf dem Grill aus:

Lustig, nicht? Heineken war übrigens einer der wenigen Firmen, die Grill-Ueli nicht sponserten. Warum wohl?

Fast noch lustiger, sieht das Hühnchen danach aus:

Dazu darf ich jetzt wirklich nichts schreiben. nein, nein, nein.

Auf dem Teller sah das Ganze dann schon viel gesitetter aus. Nämlich so:

Man presse eine gegrillte Kartoffel durch eine Vermissel-Press: E Voilà: Kartoffel-Schnee! Für nächstes Jahr: Etwas grüne Verzierung, bitte!

Jetzt ging es endlich zur Sache: Der Hauptgang: Fleisch! Totes Tier! Jawohl. Dafür bin ich gekommen. Ich bin ja ein Bodenständiger, ein Einfacher. Und der Fleisch-Gang liess sich sehen. Schweinsrack (2 Kilo - 2 Stunden) und Lammrack (immer 15 Minuten!!!) an einer aussergewöhnlich schmackhaften Blauschimmelkäse-Sauce. Und das sagt einer, der Käse jetzt wirklich nicht mag. Dazu Wok-Gemüse (Wok-Aufsatz zum Grill erhältlich, ist ein bisschen wie Lego bei Outdoor Chef, nur noch etwas teurer) und Rosmarin-Kartoffeln (zweimal Kartoffeln hinter einander ist nie gut, wenn man noch Platz braucht im Magen für die Weltmeister-Banane). Lecker, lecker, lecker.... Ach, du hättest einfach dabei sein müssen...

Fleisch auf Fleisch mit Blauschimmel. Der Traum eines Grilleurs!

So, und nun kommt sie: Die Weltmeister-Banane!

Leider war es schon spät im späten Mittag und ich musste zurück an die (richtige) Arbeit.

So, und jetzt Email an mich (wann und wo) und ab an den Grill und nachmachen!

Das ganze Foto-Album zum Event findest du **HIER**.