

KULINARIK

ALLES GLUT: GRILLEN WIE EIN SPITZENKOCH

Uwe Machreich hat sich in seinem Restaurant Triad mehrere Hauben erkocht. Er liebt Feuer, Rauch und perfekte Röstaromen. Selbst Süßes kommt bei ihm auf den Grill. Der *freizeit* verrät er Tipps, Rezepte und ultimative Weisheiten.

Von Daniel Voglhuber (Text) und Martin Winkler (Fotos)

Über allem hängt der Geruch von Rauch. Uwe Machreich, mehrfacher Haubenkoch, Grillvirtuose, steht unerschütterlich inmitten einer Landschaft aus Gasgriller, Keramikgriller und Holzofen. Auf dem Teriyaki-Griller glühen die Kohlen, unter einem Rost lodern die Flammen, die schwarze Plancha-Grillplatte flimmert in der Hitze. Von der Decke baumeln Ripperln und Gemüse wie Jagdtrophäen eines Tages, der sich ganz dem Feuer verschrieben hat. Machreich steht am Grillplatz seines Lokals Triad in Krumbach, NÖ. Er richtet sich die Schürze und greift zur Zange. Bevor es losgeht, gibt es ein paar Wahrheiten, die man sich merken sollte: „Beim

**KURIER
GRILLWOCHEN
KURIER.AT/GRILLEN**

Grillen ist alles richtig – nichts ist falsch.“ Dann ein Satz fürs Stammbuch: „Nur kein Theater machen.“ Und: „Ein Griller ist kein Griller“, sagt er mit Blick auf seine Geräte und grinst, weil er weiß,

was kommt. Er wird ein Programm auffahren, bei dem sich der Tisch biegt. Und das Allerwichtigste natürlich: „Das Produkt, das man grillt. Sonst kommt nichts raus.“ Er schnappt sich ein beachtliches Steak: „Ribeye, andere sagen Côte de Boeuf, wir sagen Rostbraten. Wurscht, wie man es nennt, es ist immer dasselbe Stück.“ Es ist mit einer Sehne durchzogen und weich. Das zählt, nicht der Name. Er zeigt auf das Stück: halb Fleckvieh, halb Wagyu. Dementsprechend hat das Fleisch viele Fettschlüsse: „Das kann nur gut werden.“

Egal, welche Art des Grillens man wählt, entscheidend ist, die Technik zu beherrschen. Deckel auf oder zu? Auch hier gilt: „Es ist alles richtig.“ Es kommt nur darauf an, das richtige Wissen zu haben. Geschlossene Hitze funktioniert wie ein Backrohr – perfekt, wenn das Fleisch gleichmäßig und schnell garen soll. Offenes Feuer, offene Glut hingegen sind mitunter ein wilder Tanz mit der Flamme.

„Hier muss ich das Fleisch alle 20 bis 30 Sekunden wenden. Sonst kühlt es oben ab, wird unten zu heiß.“ So ist das Fleisch nicht gleichmäßig durchgegart.

Die nächste Weisheit: „Jedes Stück ist anders.“ Vom Fingertest, mit dem man die Garstufe eines Steaks bestimmen kann, hält er daher nicht viel. →

Es ist angerichtet: Ribeye-Steak, Spargel mit Morcheln und Salat (u.) und gefüllte Kalbspaillards



Uwe Machreich an seinem Grillplatz im Garten des Restaurants Triad in Krumbach. Noch schnell die Grillplatte säubern, dann geht's ans volle Programm

KULINARIK



Würzig
**MARINADE FÜR FISCHSPIESSE,
GEMÜSESPIESSE ODER HENDLSPIESSE**

ZUTATEN FÜR 4–6 PORTIONEN:
2 EL Sesamöl
½ Zwiebel würfelig geschnitten (ca. 60 g)
10 g Pilze getrocknet (Shitake, Steinpilze)
10 g Zucker
1 ML Maizena
1 Stück Zitronengras
1 Stück Kaffirlimettenblatt
1 Knoblauchzehe, angedrückt
100 ml Wasser
100 ml dunkle Sojasauce (Luvi Fermente)

- 1 Zwiebel und Pilze in Sesamöl anbraten, mit dem Zucker karamellisieren, mit Wasser ablöschen, Sojasauce aufgießen.
- 2 Knoblauch, Zitronengras & Limettenblatt dazu geben. Auf die Hälfte einköcheln lassen, abseihen. Maizena mit etwas kaltem Wasser verrühren und die Sojamarinade nach und nach mit Maizena sämig eindicken.
- 3 Kalt stellen und später damit Fisch, Gemüse oder Fleisch zum Kurzbraten marinieren.

*„Das Geheimnis
des Grillens?
Nur kein Theater
darum machen!“*

Uwe Machreich,
Spitzenkoch vom Triad

Lieber greift er zum Thermometer: „Immer in die Mitte stecken. 52 Grad, das ist der magische Punkt, an dem man noch reagieren kann. Bei 56 bis 58 Grad ist das Steak medium. Alles darüber ist durch. Und das mögen wir Köche nicht.“ Doch wie heißt es schon in Goethes Faust? Grau ist alle Theorie. Daher zeigt Machreich, wie er sein Fleisch grillt. Er nimmt das Steak, grillt es kurz auf der Plancha-Platte an und legt es auf seinem Grill über das Feuer. „Dafür brauche ich gar kein Fett.“ Damit das Fleisch nicht anhaftet, hat er den heißen Grillrost zuvor noch mit einer halbierten Zwiebel eingerieben – gehalten von einer Grillzange, versteht sich. „Das desinfiziert.“ Und: „Wenn er zu kalt ist, ist das wie beim Palatschinkenmachen in der Pfanne. Der Erste pickt immer an.“

Wenig verändern
Beim Würzen hält sich Machreich zurück. Einer seiner Leitsätze: „Das Produkt das Produkt sein lassen und möglichst wenig verändern.“ Er greift daher – ob Steak oder Kotelett – lediglich zum Salz. Die Frage, ob das Steak vorher gesalzen werden darf, spaltet die Grillnation. Der Spitzenkoch bleibt hingegen gelassen: „Man kann vorher, es passiert nicht viel, außer dass etwas Bluteiweiß austritt. Das sorgt aber für eine knusprigere Kruste.“ Tabus kennt der Drei-Hauben-Koch kaum. Aber eines geht für ihn nicht: Mariniertes Fleisch vom Discounter: „Das ist quasi schon gepökelt.“ Da hat das Fleisch keine Chance mehr, nach Fleisch zu schmecken. Bei den Ripperln darf es hingegen etwas mehr sein. Und damit werden sie – Machreich ist hier kein Freund des Understatements – „die besten Ripperln ever“. Da ist er – Achtung, Kalauer – Feuer und Flamme. Für die Ripperln braucht es zunächst Salz und Paprikapulver. „Nur das!“ Damit würzt er das Fleisch. Dann einpacken, zwei Stunden im Keramikgrill oder im Backrohr bei 120 Grad garen. Kalt werden lassen. Dann kommt die Geheimwaffe: eine Marinade aus Marillenmarmelade, Ketchup, Sojasauce, scharfem Senf – und Kaffeepulver. Gemüse ist bei Machreich kein Nebendarsteller: Morcheln, Pak Choi oder →

Zart und herzhaft
RIPPERLN

ZUTATEN FÜR 4–6 PORTIONEN:
4 Schweinsripperln (ca. 2 kg)
1 EL Salz
1 EL geräucherter Paprika

Marinade:
80 g Marillenmarmelade
80 g Ketchup (Fischerauer)
40 g Dijonsenf
20 g Sojasauce (Luvi Fermente)
3 g Kaffeepulver
1 Msp. Chili

- 1 Die rohen Schweinsripperln mit Salz und Paprika einreiben. Je 2 Ripperln übereinanderlegen und in Alufolie einwickeln. Bei 120 °C 2 Std. 15 Min. in einem Kugelgrill (oder Backrohr) grillen.
- 2 Überkühlen lassen, auspacken und mit der verrührten Marinade einstreichen. Am offenen Feuer je Seite ca. 3 Minuten grillen, bis sie heiß sind und immer wieder mit etwas Marinade bestreichen.



Uwe Machreich streicht die vorgegarten Ripperln mit seiner Marinade ein



Die geschnittenen Scheiben des dicken Koteletts salzt Machreich nur

Mein
BERGER
Schinken

Da schmeckt
mehr dahinter.

GRILL
Sorten

Mit den Berger-Rostbratwürsteln wird jedes Grillfest zu einem kulinarischen Highlight!



NEU

KULINARIK



Der Rum gehört dazu. Küchenchef Roman Chnapek flambiert den Kaiserschmarrn, damit er auch richtig schön karamellisiert



So sieht es aus, wenn Machreich die Griller anwirft: Fleisch, Fisch und Gemüse. „Alles ist erlaubt, nichts ist falsch“, sagt er

Topping für den Sellerie
ERDÄPFEL-ESPUMA

ZUTATEN FÜR 4–6 PORTIONEN:
100 g gekochte Erdäpfel (mehlig)
100 g Obers
50 g braune Butter (ca. 60 g Butter in einer Kasserolle erhitzen, bis die Molke am Topfboden röstet und die Butter nussig riecht – dann sofort in ein kaltes Gefäß umleeren)
50 g Rindsuppe

- 1 Alle Zutaten zusammen aufkochen und mixen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Durch ein feines Haarsieb passieren und in eine kleine ISI-Flasche füllen. Kapsel aufschrauben, 20-mal schütteln und im Wasserbad warmstellen. Auf gebrillte Selleriescheiben sprühen.

Bärlauch brät er mit Fett auf der Grillplatte an. Doch Vorsicht: „Kein kalt gepresstes Olivenöl, das verbrennt nur.“ Stattdessen kommt schlichtes Pflanzenöl oder Schweineschmalz zum Einsatz. „Schmeckt gleich ganz anders.“ Und dann dieser Bittersalat. Sein Geheimnis: Zucker. „Damit er karamellisiert.“ Abgelöscht wird mit frischem Orangensaft – die süß-säuerliche Frische hebt

den Salat auf ein anderes Level. Spargel gart er mit Kräuterbutter (mit etwas Curry) und Thymian in der Alufolie. Oliven vom Grill? Auch das gibt es. Erlaubt ist ja alles. Machreich verwendet Dirndl-Oliven, fermentiert in Salzlake. Aber auch mit ganz normalen Oliven funktioniert es. „Einfach kurz angrillen“, sagt er. „Dann haben sie das rauchige Aroma.“ Er gibt sie in ein Küchensieb und

schwenkt sie knapp über den Kohlen des Teriyaki-Tischgrillers. Sellerie ist gegrillt auch wunderbar. Machreich lässt ihn im Gas-Kugelgrill garen. Doch es geht auch im Backrohr bei rund 200 Grad für 90 bis 120 Minuten. „Einfach eine Scheibe abschneiden, auf den Rost legen.“ Fürs Topping sprüht Machreich einen Erdäpfel-Espuma, der im Behälter im Wasserbad warm gehalten wird, auf die Scheibe. Gemüse am Spieß streicht er mit einer selbst gemachten Teriyaki-Sauce ein – die aber auch wunderbar bei Huhn und Fisch, im besten Fall dem Bauchlappen, schmeckt. Gemüse – kombiniert mit hauchdünnem Fleisch, das so zart ist, dass es fast auf der Zunge zergeht: auch das kann auf den Grill. Etwa mit einer Kalbspaillard. Kalbsrücken, gegen die Faser geschnitten, dann dünn ausgeklopft, „wie ein Carpaccio“, erklärt Machreich. Auf ein Backpapier legen, am Griller andrücken, schnell fertigbraten lassen und salzen. Dann mit mariniertem Salat füllen und zusammenrollen. Fertig ist eine der elegantesten Grill-Varianten, die man sich vorstellen kann. Wer es saisonal mag: „Maibock – Kaiserteil oder Schale, dünn ausgeklopft wie ein Schnitzel – sensationell!“ Oder zu Ostern mit Lammschögel. Alles, was sich zart klopfen lässt, geht.

Dessert
HEIDELBEER-NOCKEN

ZUTATEN FÜR 4–6 PORTIONEN:
500 g Heidelbeeren (tiefgekühlt)
120 g Doppelgriffiges Mehl
2 EL Kristallzucker
Butter zum Grillen

- 1 Hälfte der Heidelbeeren zerdrücken, mit Mehl und Kristallzucker verrühren, Rest der Heidelbeeren unterheben.
- 2 Mit einem Löffel Nocken auf die gebutterte Grillplatte geben. Nach ca. 2 min wenden. Mit etwas Zucker bestreuen und wieder wenden (karamellisieren).
- 3 Die fertigen Nocken mit Staubzucker bestreuen und mit Minze und Vanilleeis servieren.



Backofen oder in einem mäßig warmen Holzkohlegriller mit Abdeckung. „Dann nur mehr cremig mixen und salzen – das war’s schon.“ Und ist super als Dip. Und wenn wir schon beim Rahm sind: Rahmschmarrn, Kaiserschmarrn – auch Sü-

bes hat noch Platz im Bauch und auf dem Grill. Auf der Platte oder in einer Gusseisenpfanne über dem Feuer. „Ohne Alkohol geht nix!“, sagt Machreichs Küchenchef Roman Chnapek, während er verheißungsvoll eine Flasche Rum in der Hand hält. Der Schmarrn

gehört flambiert, damit er schön karamellisiert. Eine Stichflamme züngelt auf – und die Lehrstunde am Feuer nimmt ihren Lauf. Sie ist erst vorbei, als Machreich noch Heidelbeernocken serviert. Und man von Kopf bis Fuß wie geselcht riecht.

GRILLGENUSS DELUXE

Der Butcher des Vertrauens ums Eck @beef & glory – Premium Cuts für das Grillerlebnis zu Hause!

Die Grillsaison ist eröffnet und das Feuer im eigenen Garten entfacht. Auch während der Grillsaison herrscht Hochsaison bei beef&glory. Denn nicht nur im Restaurant werden die besten Cuts von Rindfleisch aus aller Welt perfekt gegrillt serviert – auch Home Grillmeister können in den Genuss der besten Steaks für zu Hause kommen. Sie werden mit sorgfältig ausgewähltem Frischfleisch aus Österreich, den USA, Südamerika-ka, Australien und sogar Japan versorgt.



rundum mit Beilagen, Saucen und Co. versorgt werden möchten, wird eine Grillbox nach individuellen Wünschen samt abgestimmter Weinbegleitung zusammengestellt. In nur wenigen Klicks kommt man zu einem einzigartigem Grillerlebnis. Um dies noch einmaliger zu gestalten, kommt auf Wunsch auch gerne ein Meat-Master zu Ihnen nach Hause und bereitet auf Ihrem eigenen

GRILLFREUDE AUF KNOPFDRECK
Damit der Grillmeister sich auf die Grillkunst konzentrieren kann, bietet beef & glory erstklassig vorbereitete und qualitativ hochwertige Steaks vom beefrund um den Globus nur mit einem Klick im Webshop an. Dry Aged beef, Wagyu aus Japan – wer die Wahl hat, hat die Qual. Für alle, die auch

Griller im Garten die Köstlichkeiten zu. Und sollte mal das Wetter nicht passen und Sie wollen ein kulinarisches Rundum-Verwöhnprogramm, das ausgezeichnete Team ist täglich für Sie da. Sowohl der elegante Schanigarten als auch die klimatisierten Räumlichkeiten im beef&glory laden zum Verweilen ein. Lassen Sie sich noch heute Ihre individuelle Fleischbox samt Grillanleitung zusammenstellen oder reservieren Sie direkt einen der begehrten Tische im beef & glory.

WERBUNG

beef & glory. Steakerei
Florianigasse 35, 1080 Wien
Tel.: 01/99 74 155
Geöffnet:
Mo – Sa: 17:00 – 00:00 Uhr
So von 11:00 – 00:00 Uhr
Sonntagsbrunch 11:00 – 15:00 Uhr
www.beefandglory.at
https://shop.beefandglory.at