

REZEPTHEFT DAS PERFEKTE STEAK



GRILL ACADEMY

THE ORIGINAL BY WEBER

weber



HERZLICH WILLKOMMEN IN DER WELT DER STEAKS

Ein perfekt zubereitetes Steak ist der Inbegriff von Grillkunst und purem Genuss am Feuer.

„Hier erfährst Du alles rund um die Themen Cuts, Qualitätsmerkmale und die Unterschiede zwischen den einzelnen Fleischsorten.“

Dann zeigen unsere Grillmeister, wie Steaks höchster Fleischqualität jedes Mal garantiert gelingen und mit köstlichen Beilagen zu kulinarischen Highlights werden.

Wir wünschen dir viel Spaß!





NAAN-BROT

4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

1 Stunde

GRILLZEIT:

ca. 4 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



WEBER-ZUBEHÖR:

Pizzastein,

Pinsel

ZUTATEN:

7 g Trockenhefe, 1 Prise Zucker, 80 g griechisches Joghurt (raumtemperiert), Rapsöl, grobes Meersalz, 1 TL weißer Pfeffer (gemahlen), 400 g Mehl (Type 812) und Mehl zum Ausarbeiten, 120 g Butter, 3 EL frische Kräuter (gehackt), 2 Knoblauchzehen (fein gehackt)

IN DER KÜCHE:

- In eine große, vorgewärmede Schüssel 180 ml Wasser (40–45 °C) gießen. Darauf die Hefe und 1 Prise Zucker streuen. Ohne zu rühren, etwa 5 Minuten stehen lassen, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Das Joghurt mit 2 EL Öl, 1 TL Salz und dem weißen Pfeffer unterrühren. Das Mehl einstreuen und rühren, bis ein weicher Teig entsteht. Auf einer sauberen Arbeitsfläche etwa 8 Minuten mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
- Eine große Schüssel mit Öl einstreichen. Den Teig zu einer Kugel formen und mit dem Öl benetzen. Den Teig nun ca. 45 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
- Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Kräuter, Knoblauch und 1 TL Salz einrühren.
- Den Teig in der Schüssel kräftig zusammendrücken und in 4 gleich große Stücke teilen. Auf einer sauberen, trockenen Arbeitsfläche die Teigstücke mit der Hand jeweils zu einem etwa 20 cm langen und 1 cm dicken Oval ausziehen.
- Die Teigfladen auf ein leicht bemehltes Blech geben.

AM GRILL:

- Den Grill für direkte mittlere Hitze (230 °C) vorbereiten und den Pizzastein mindestens 20 Minuten vorheizen. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills wird hierfür ein zu einem Drittel mit durchgeglühten Weber Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt.
- Nun 2 Teigfladen auf den vorgeheizten Pizzastein geben und mit Kräuterbutter bestreichen. Bei indirekter Hitze (200 °C) ca. 2 Minuten backen. Mit einer Grillzange wenden und weitere 2 Minuten backen.

CARPACCIO VOM DRY-AGED RINDERFILET

4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

ZUTATEN:

400 g Rinderfilet, 2 Bund Rucola, 100 ml Olivenöl, 20 g Pinienkerne, 10 g Parmesan (frisch gerieben), Salz, Pfeffer (aus der Mühle), Parmesan (zum Verzieren)

IN DER KÜCHE:

- Rucola waschen, trocknen und etwas zerkleinern.
- Mit der Küchenmaschine oder im Mörser den Rucola mit den Pinienkernen und dem Parmesan mixen, dabei nach und nach kleine Mengen vom Olivenöl beigeben und untermixen.
- Das Rindfleisch in sehr dünne Scheiben schneiden. Auf ein Küchenbrett etwas Klarsichtfolie ausbreiten, die Rindfleischscheiben darauflegen und darüber wieder Klarsichtfolie geben. Das Fleisch durch die Klarsichtfolie zart und dünn klopfen. Einige Zeit kühl stellen.
- Das Rindfleisch-Carpaccio vor dem Servieren auf einen Teller legen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pesto verzieren. Mit einigen Parmesanhobeln bestreuen.



FÄCHERKARTOFFELN

4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

GRILLZEIT:

70 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200–230 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



WEBER-ZUBEHÖR:

Pinsel

ZUTATEN:

6 große festkochende Kartoffeln (je etwa 350 g – gewaschen, abgebürstet und trocken getupft), 6 EL Butter, 6 Knoblauchzehen (angedrückt und geschält), 1½ TL grobes Meersalz, ¾ TL frisch gemahlener Pfeffer, 60 g Parmesan (fein gerieben), 2 EL glatte Petersilie (gehackt)

IN DER KÜCHE:

- Damit jede Kartoffel flach auf dem Grillrost liegen kann, auf der breitesten Seite der Kartoffel jeweils der Länge nach ein kleines Stück abschneiden. Dieser Teil der Kartoffel bildet nun die Unterseite.
- Die Kartoffeln anschließend mit einem sehr scharfen Messer quer in hauchdünne Streifen von ½ cm schneiden, nicht komplett durchschneiden.
- Die Butter in einer kleinen Pfanne mit dem Knoblauch hell bräunen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die Kartoffelfächer mit Knoblauchbutter beträufeln.

AM GRILL:

- Den Grill für indirekte mittlere bis starke Hitze (200 °C) vorbereiten. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills wird hierfür ein zur Hälfte mit durchgeglühten Weber Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt.
- Nun ca. 30 Minuten indirekt grillen, anschließend mit der restlichen Knoblauchbutter bepinseln und 30 Minuten weitergrillen. Mit dem Parmesan bestreuen und weitere 10 Minuten grillen. Mit Petersilie garnieren und servieren.

GEGRILLTES LAUCHGEMÜSE

4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLZEIT:

20 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

175–230 °C



GRILLMETHODE:

Direkt / indirekt



WEBER-ZUBEHÖR:

Keramische Grillplatte

ZUTATEN:

8 Stangen Lauch (je 2 cm dick), 170 g gelbe Datteltomaten, Rapsöl, Salz, Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- Die Enden der Lauchstangen etwa 5 cm oberhalb des Bereichs, an dem die Blätter dunkel werden, abschneiden. Die Wurzelenden nur so weit entfernen, dass die Lauchschichten noch zusammenhalten.
- Die Lauchstangen der Länge nach halbieren und die Hälften auch zwischen den Schichten unter fließendem, kaltem Wasser waschen, um Erdreste zu entfernen. Die Stangen gut trocken tupfen, dünn mit Öl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.

AM GRILL:

- Den Grill für direkte und indirekte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills wird hierfür ein zu etwa einem Drittel mit durchgeglühten Weber Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt. Um eine indirekte Hitzezone möglichst einfach herzustellen, empfehlen wir die Verwendung der Weber Holzkohlekörbe.
- Die keramische Grillplatte platzieren und etwa 5 Minuten aufheizen.
- Die Lauchhälften über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel in 4–6 Minuten von allen Seiten kräftig bräunen.
- Anschließend über indirekter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 12–14 Minuten weitergrillen, bis der Lauch weich ist.
- Jetzt die gelben Datteltomaten hinzugeben und alles warm servieren.



CLUBSTEAK

4 Personen



GRILLZEIT:

je nach Kerntemperatur



GRILLTEMPERATUR:

250–290 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



WEBER-ZUBEHÖR:

GBS Sear Grate,
Alu-Abtropfschale,
Weber iGrill

ZUTATEN:

2 Clubsteak (à 500 g)

AM GRILL:

- Den Grill für hohe direkte Hitze (290 °C) – inklusive Sear Grate – vorheizen. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills wird hierfür ein zu etwa drei Viertel eines mit durchgeglühten Weber Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt. Wir empfehlen die Verwendung von Weber Holzkohlekörben.
- Wenn der Grill 290 °C erreicht hat, den Grill, sofern es sich um einen Gasgrill handelt, abschalten, bei Holzkohlegrills die Kohlekörbe für indirektes Grillen vorbereiten.
- Nun die Steaks auf der Sear Grate angrillen. Sobald sich das Fleisch lösen lässt, wenden. Wenn sich das Fleisch auch auf der zweiten Seite lösen lässt, die Stücke auf den Warmhalterost oder in die indirekte Hitzezone legen. Grill auf 120 °C regeln und bis zur gewünschten Kerntemperatur garen. Wir empfehlen eine Kerntemperatur von 58 °C (medium).
- Danach das Clubsteak 5 Minuten leicht abgedeckt ruhen lassen – dabei wird die Temperatur noch um bis zu 5 °C steigen. Im 45°-Winkel quer zur Faser aufschneiden und je nach Geschmack würzen.



PRIME RIB MIT ESPRESSO-BBQ-SAUCE

4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten



GRILLZEIT:

60 Minuten



GRILLCHEMPERATUR:

120–360 °C



GRILLMETHODE:

Direkt/indirekt



WEBER-ZUBEHÖR:

GBS Sear Grate,
Alu-Abtropfschale,
Weber iGrill
Thermometer

ZUTÄTEN:

1 kg Prime Rib, 1 EL Olivenöl, 1 kleine Zwiebel (fein gewürfelt), 1 Knoblauchzehe (fein gehackt), 1 TL Chilipulver, 1 TL gemahlener Kreuzkümmel, $\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver, 120 ml Ketchup, 120 ml Espresso, 2 EL Rohrzucker, 2 EL Aceto balsamico

IN DER KÜCHE:

- Das Öl in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Darin die Zwiebelwürfel unter gelegentlichem Umrühren etwa 30 Minuten braten, bis sie butterweich sind.
- Den Knoblauch 1 Minute in heißem Fett anschwitzen, Chilipulver, Kreuzkümmel und Paprikapulver einrühren, dann Ketchup, Espresso, Zucker und Essig unterrühren und alles auf mittlerer Stufe aufkochen.
- Die Sauce auf ca. 250 ml reduzieren lassen.
- Das Fleisch in vier Steaks schneiden.

AM GRILL:

- Die Sear Grate in den Grill einsetzen und den Grill für direkte Hitze auf 290 °C aufheizen. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills wird hierfür ein zu etwa drei Viertel eines mit durchgeglühten Weber Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt. Wir empfehlen die Verwendung von Weber Holzkohleköpfen.
- Sobald die gewünschte Hitze erreicht ist, den Grill abschalten. Die Steaks auf der Sear Grate angrillen und ein Mal wenden, sobald sie sich problemlos vom Rost lösen lassen.
- Die Steaks auf einen Warmhalterost oder über die indirekte Hitzezone legen und darunter eine Abtropfschale stellen.
- Das iGrill Thermometer im Steak in der Nähe des Knochens platzieren.
- Das Steak bis ca. 5 °C unter der gewünschten Kerntemperatur indirekt weitergrillen.
- Die Prime Ribs auf einem Holzbrett leicht abgedeckt mindestens 5 Minuten ruhen lassen. Die Kerntemperatur wird dabei noch weiter ansteigen.
- Erst am Ende mit Salz und Pfeffer würzen.





T-BONE-STEAK VOM DUROC MIT SPECKSCHEIBEN UND HASELNUSS-CHIMICHURRI

4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180–200 °C



GRILLMETHODE:

Direkt / indirekt



WEBER-ZUBEHÖR:

GBS Sear Grate,
Weber iGrill
Thermometer,
Weber Halterung
für Schweinefleisch-
streifen

ZUTATEN:

1 kg T-Bone-Steak vom Duroc-Schwein, 300 g Duroc-Bauch, BBQ-Sauce, 4 EL Haselnusskerne (geröstet), 20 g glatte Petersilienblätter, 4 EL Oregano-blätter, 2 EL Rotweinessig, 1 Knoblauchzehe (gehackt), 5 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- Den Duroc-Bauch quer in kleine Scheiben schneiden und in etwas BBQ-Sauce einlegen. Danach in der Halterung für Schweinefleischstreifen befestigen.
- Die Haselnüsse in der Küchenmaschine grob hacken. Die restlichen Zutaten für das Chimichurri mit Öl, Salz, Pfeffer möglichst glatt pürieren.

AM GRILL:

- Das Steak wie beim Prime Rib beschrieben zubereiten.
- Während das Steak ruht, den Grill für direkte Hitze (200 °C) vorbereiten. Wenn Sie einen Holzkohlegrill haben, können Sie zusätzlich zu den bereits verwendeten Briketts Holzkohle auflegen, um die Hitze für das Grillen des Specks hoch zu halten.
- Die Halterung mit den Schweinespeckstreifen direkt über die Hitze geben und den Speck knusprig grillen.
- Das Schweinesteak mit Speckstreifen und Chimichurri gemeinsam anrichten.

ALABAMA WHITE SAUCE

4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

ZUTATEN:

230 g Mayonnaise, 4 EL Weißweinessig, 2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, $\frac{3}{4}$ TL Zucker, $\frac{1}{4}$ TL grobes Meersalz

IN DER KÜCHE:

- Den Zucker in Weißweinessig auflösen. Danach die restlichen Zutaten zu einer cremigen Sauce verrühren.

SAUERRAHMEIS

4 Personen



ZUTATEN:

½ Vanilleschote, 100 g Zucker, ½ Bio-Limette, 300 g Sauerrahm,
200 g Schlagsahne

VORBEREITUNGSZEIT:
30 Minuten

GEFRIERZEIT:
60 Minuten

IN DER KÜCHE:

- Die Vanilleschote mit einem kleinen, scharfen Messer längs aufritzen und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben.
- Die Schote und das Mark mit Zucker und 100 ml Wasser in einem kleinen Topf aufkochen. Bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten einkochen lassen. Den Sirup vom Herd nehmen und vollständig auskühlen lassen. Die Vanilleschote entfernen.
- Die Limette heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale dünn abreiben, den Saft auspressen. Schale und Saft mit Sauerrahm, Schlagsahne und dem abgekühlten Zuckersirup glatt verrühren.
- Die Limettenmasse in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen. Das fertige Eis aus der Maschine schaben und sofort gemeinsam mit dem Chocolate Cake servieren oder in einem Gefrierbehälter tiefkühlen.



AMERICAN CHEESECAKE, KARAMELISIERT

4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

25 Minuten

ZUSÄTZLICHE

VORBEREITUNGSZEIT

2 Stunden

GRILLZEIT:

80 Minuten

GESAMT:

3 Stunden, 45 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

160 °C/180 °C



GRILLMETHODE:

Direkt/indirekt



WEBER-ZUBEHÖR:

Weber BBQ Keramik-Backform,
Weber GBS Wok, Bratenrost
und Hitzeschild,Trennspray

ZUTATEN:

Für den Boden: 100 g Butterkekse, 45 g Butter (geschmolzen)
Für die Cheesecake-Masse: 400 g Frischkäse, 100 g Schmand, 25 ml Milch,
75 g Zucker, 2 Eier, ½ EL Speisestärke
Für das Topping: 1½ EL brauner Zucker, 1½ EL Zucker
Für das Beeren-Ragout: 30 g Butter, 30 g Zucker, 250 g Beeren nach Wahl,
15 ml Grand Marnier

IN DER KÜCHE:

- Die Keramik-Backform mit Trennspray einsprühen.
- Die Kekse zerkrümeln und mit der flüssigen Butter vermischen. Die Masse auf den Boden der Backform verteilen und festdrücken. Abschließend ca. 6 Minuten bei 160 °C backen und danach abkühlen lassen.
- Den Frischkäse und den Schmand glattrühren. Dann Milch, Zucker und Stärke hineinrühren. Zum Schluss die Eier einzeln unterrühren (nicht zu lange luftig schlagen, lediglich gut vermischen).
- Die Masse auf den abgekühlten Keksbody verteilen.
- Für das Topping beide Zuckersorten vermischen, auf den abgekühlten Cheesecake verteilen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.

AM GRILL:

- Den Grill für indirektes Grillen bei ca. 160 °C vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57 cm Holzkohlegrills wird ein zu einem Drittel mit durchgeglühten Weber Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt.
- Den Keksbody in der indirekten Hitzezone platzieren und ca. 6 Minuten backen.
- Den Cheesecake in der indirekten Hitzezone, auf dem Bratenrost mit Hitze-schild, platzieren und ca. 50 Minuten backen. Anschließend etwa 2 Stunden kaltstellen.
- Den Grill nun für direkte Hitze bei 180 °C – inklusive Wok – vorbereiten.
- Die Butter im Wok schmelzen, danach den Zucker darin karamellisieren lassen. Die Beeren hinzugeben, einmal aufkochen und mit dem Grand Marnier flambieren. Das Beeren-Ragout vom Grill nehmen und zu dem karamellisierten Cheesecake servieren.

DIE WEBER® GRILL- METHODEN

❶ DIREKTE GRILLMETHODE:

Für das schnelle Zubereiten von Würstchen, Gemüsespießen und Ähnlichem ist diese Methode besonders geeignet. Grillzeit < 30 Minuten.

❷ INDIREKTE GRILLMETHODE:

Großes Grillgut wie Braten oder ganzes Geflügel hingegen wird indirekt gegrillt. Dabei werden die Hitzequellen an den Rand des Grills verlegt, um zu verhindern, dass die direkte Hitze das Grillgut außen verbrennt, bevor es innen gar ist. Die Wirkungsweise ist ähnlich wie bei der Umluftheizung im Backofen. Grillzeit > 30 Minuten.

❸ 50:50-GRILLMETHODE:

Bei der 50:50-Methode wird die Hitzequelle auf eine Hälfte des Grills verschoben, wodurch zwei unterschiedliche Hitzezonen entstehen. Die sehr hohe direkte Hitze über den Hitzequellen dient dabei zum Angrillen – in der indirekten Zone wird dann schonend fertig gegart. Besonders mittelgroßes Grillgut wird so besonders zart und saftig.

❹ RING OF FIRE

Die Glut wird ringförmig am Rand des Kessels verteilt. Es entsteht ein großer Bereich in der Mitte für indirektes Grillen und ein kleiner Bereich mit ringförmiger direkter Hitze, z. B. für Pizza.



SCHÖN, DASS DU AM KURS

„DAS PERFEKTE STEAK“

DER WEBER® GRILL ACADEMY

ORIGINAL TEILGENOMMEN

HAST – VIELEN DANK!

Wir hoffen, dass du viel Spaß bei uns in der Weber Grill Academy hattest und dass dir der Kurs gefallen hat. Hoffentlich konntest du die Vielseitigkeit deines Weber Grills entdecken, das Grillmenü in vollen Zügen genießen und neue Anregungen für zu Hause sammeln.

Damit du immer das Beste aus deinem Grill herausholen kannst, bietet die Weber Grill Academy diverse zusätzliche Grillkurse an. Alle Informationen zu unserem aktuellen Kursangebot findest du unter www.weber.com.

Wir freuen uns auf den nächsten gemeinsamen Grillkurs mit dir!

NOTIZEN

WEBER.COM

