

Nichts dem Zufall überlassen: Experte Robert Meyer erklärt, worauf beim Grillen zu achten ist.

Foto:
Bernd Schaller



Tipp vom Profi: Ananas grillen

Robert Meyer ist Vize-Weltmeister im Grillen und zeigte jetzt, wie's geht

(ajaa). „Ein bisschen Würstchen wenden kann doch jeder!“ Nicht, wenn es nach Robert Meyer geht. Der Mann aus dem westfälischen Gronau röstete sich im Jahr 2003 bei den Grill-Weltmeisterschaften auf Jamaika auf den zweiten Platz. Auch wenn es skurril klingt: Solche Wettkämpfe gibt es tatsächlich. Bis zu sieben Stunden stehen die Teilnehmer am Grill.

Der selbstständige Metzger bot jetzt bei einer Düsseldorfer Werbeveranstaltung der Elektro-Installations-Firma Josef van Treock und des Elektronik-Handels Plein eine Kostprobe seines Könnens.

Dazu hat Meyer mit seinem Catering-Service an der Nettelbeckstraße zwei Röstgeräte aufgebaut. Würstchen brutzeln neben Schaschlik-Stäbchen und

Steaks von Lamm, Pute und Hähnchen. Bei dem Anblick läuft manchem schon das Wasser im Munde zusammen.

„Woher weiß man denn, wann ein Steak fertig ist?“, fragt einer der Ungeduldigen. An einem Rinder-Steak zeigt Meyer: „Wer es Medium will, wartet bis man ein wenig Flüssigkeit auf der Oberfläche sieht.“ Dann wird gewendet – „generell braucht die zweite Seite weniger lange“. Viele Leute würden ihr Steak zu oft drehen, warnt Meyer. „Dann ist von außen nicht mehr zu erkennen, wie weit es schon durch ist.“

Großes Staunen, als Meyer eine Ananas in Würfel schneidet: Niemand kann sich vorstellen, dass sich die tropische Frucht grillen lässt. Der Experte zeigt, wie es geht: Mit drei Messerspit-

zen Butter werden die Stücke in ein Alufolien-Schiffchen gegeben. Wichtig sei, das später keine Flüssigkeit entweicht. Gewürzt wird mit Ingwer, Zimt und Anis. Das Ergebnis überrascht: „Schmeckt nach Weihnachtsmarkt“, findet eine junge Frau und fügt hinzu: „Jetzt fehlt nur noch ein Glas Glühwein.“

Weitere Tipps des Grill-Profis:

► Als Faustregel für die Temperatur gilt: man muss seine Hand 15 Zentimeter über dem Rost halten können. Sonst den Abstand zur Glut erhöhen.

► Partyfackel: Dünner Bauchspeck wird um einen 50 Zentimeter langen Spieß gewickelt und knusprig geröstet.

► Spargel: Mit etwas Butter und Zucker zehn Minuten in einer Alufolien-Tasche grillen.