1. Grillseminar auf der Madrisa Alm

Am 29.09.2018 gaben wir unser erstes Grillseminar auf der Madrisa Alm im wunderschönen Montafon. Bei herrlichem Wetter durften wir die Seminarteilnehmer auf etwa 1500 Höhenmeter zugegebenermaßen etwas nervös begrüßen. Man gibt ja schließlich nicht jeden Tag sein erstes Grillseminar. Nach kurzer Führung durch die Alm und aufteilen der Zimmer starteten wir dann endlich die Kohlen. Bis diese vorgeglüht waren, hielt Christoph einen kleinen Vortrag über unterschiedliche Kohlearten und so konnte unser kurzweiliges Seminar starten.

Bevor es allerdings an den ersten Gang ging, mussten wir noch die Beilage für den zweiten vorbereiten. Da entschlossen wir uns für den Mafiatopf von Master Sir Buana alias Uwe Bender.

Zutaten:

- 1 kg Zwiebeln
- 100 g Baconwürfel
- 1 Dose stückige Tomaten
- 10 schwarze Oliven gehackt
- 2 EL Cranberries
- 1 EL Karpern
- 1 EL eingelegter grüner Pfeffer
- 1 TL brauner Zucker
- 5 EL Balsamico
- 5 EL Olivenöl
- Salz

Zubereitung:

- Zwiebeln vierteln
- Speck und Zwiebeln im (26 Briketts) anbraten. Dabei sind alle Briketts unter dem Dutch Oven.
- Nach kurzer Zeit alle restlichen Zutaten in den Dutch Oven geben, umrühren, den Deckel schließen und etwa 2 – 3 Std. köcheln lassen.

Dabei gebe ich 8 Kohlen unter den DO und den Rest auf den Deckel.
- Ab und zu umrühren und nach der Flüssigkeit im DO schauen.

Dann ging es endlich mit knurrenden Mägen an den ersten Gang. In diesem machten wir gemeinsam mit den Teilnehmern eine wunderbare Kreation aus Weißwürsten, Wraps und Obazda. Die Reaktionen darauf waren unbeschreiblich! Ich glaube, alle waren mehr als nur skeptisch.

Zutaten:

- 5 Weißwürste
- 5 Wraps
- 1 – 2 Pack
- Zwiebeln
- geriebener Käse

Zubereitung:

- Als erstes werden die Weißwürste halbiert und die Haut wird abgezogen
- Nun streiche ich eine Hälfte eines Wraps mit Obazden ein und lege die Weißwursthälften in den Wrap.
- Darauf verteile ich etwa einen TL Weißwurstsenf.
- Das alles bestreue ich mit gehackter Zwiebel, dem geriebenen Käse und würze mit einer Prise Cayennepfeffer ab.
- Nun wird der Wrap zusammengerollt und bei hoher Hitze auf den Grill gelegt. Zuerst direkt und sobald die ersten Grillstreifen entstanden sind indirekt. Nach etwa 5 – 10 Minuten ist die Weißwurstrolle fertig.
- Jetzt stecke ich im Abstand von etwa 3 cm einige Zahnstocher in die Rolle und schneide zwischen ihnen durch die Rolle. So entstehen kleine Weißwurstwrap-Lollies.

Nach der anfänglichen riesen Skepsis über diese scheinbar doch fragwürdige Kreation zauberte dieser erste Gang aber dann tatsächlich ein breites Lächeln in die Gesichter unserer Seminarteilnehmer. Mit einer solchen Geschmacksexplosion hatte wohl keiner gerechnet. Und somit war dann das Eis gebrochen und wir konnten weitermachen.

Der zweite Gang hieß dann:

Gefülltes Schweinefilet, gefüllte Pilze und der Mafiatopf

Zutaten:

- 2 Schweinefilets
- 1/2 Glas
- geröstete Pinienkerne
- geriebener
- Salz und Pfeffer
- 8 große Champignons
- 2 EL Öl
- 1 gewürfelte Tomate
- 80 g geriebener
- 4 Stängel Basilikum gehackt
- etwas Zitronensaft

Zubereitung:

- Die Filets mit einem Schmetterlingsschnitt aufschneiden
- Die Innenflächen salzen, pfeffern und mit Pesto Rosso bestreichen
- Pinienkerne und Parmesan darauf verteilen
- Dann die Filets wieder einrollen und mit Zahnstochern feststecken, dass sie nicht mehr aufgehen können.
- Pilzstile entfernen und kleinhacken
- Pilze mit etwas Öl einpinseln
- Aus der Tomate, Bergkäse, Basilikum, Zitronensaft, Kräutersalz und den gehackten Stielen eine Masse zum füllen der Pilze herstellen und diese damit füllen.
- Den Grill für indirektes grillen vorbereiten und auf etwa 180°C vorheizen.
- Nun die Filets in den indirekten Bereich geben und einige Räucherchips über den Kohlen verteilen. Die Filets werden bis zu einer Kerntemperatur von 58-60°C gegrillt.
- Etwa 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit die Pilze auf den Grill geben und die Filets mit der übrig gebliebenen Füllung der Pilze bestreichen und überbacken.
- Sobald die Pilze weich sind, ist alles fertig.

Also jetzt mal ganz ehrlich, es ist echt was anderes ein Grillvideo zu drehen oder

einen Blog zu führen als direkt mit Menschen zu arbeiten. Umso schöner ist dann das Gefühl, wenn es geklappt hat und das Grillgut auf den Punkt genau vom Grill kommt. Und noch viel schöner ist es, wenn es dann auch jedem schmeckt! Wir konnten uns sensationell saftiges Schweinefilet mit einer wunderbar mediterranen Füllung schmecken lassen. Mein persönliches Highlight bei diesem Gang waren aber die Pilze. Diese phänomenal käsig-fruchtige Füllung ist der Hit! Und der Zwiebeltopf war auch wieder super. Das war eine absolut stimmige Komposition.

Auch wenn der Bauch nun erst mal voll war, mussten wir trotzdem schnell weitermachen. Als nächstes gab es BBQ Altperlachs Kässpatzen-Bacon-Bomb, Hasselback Kartoffeln und Sour Cream:

Zutaten Bacon Bomb:

- 1 kg gemischtes Hackfleisch
- ca. 40 Scheiben Bacon
- Salz und Pfeffer oder eine
- Käsespatzen
- zum glasieren
- Zwiebeln
- brauner Zucker

Zubereitung:

- Das Hackfleisch würzen und ordentlich vermischen
- Aus den Baconstreifen ein schönes Netz legen
- Hackfleisch auf dem Netz verteilen
- Mit den Käsespatzen belegen
- Nun zusammenrollen
- Bei 150°C indirekt bis zu einer Kerntemperatur von max. 60°C grillen. (gemischtes Hackfleisch sollte zwar immer durcherhitzt sein, aber im Kern der Bacon Bomb befinden sich ja die Spätzle. Das Fleisch liegt weiter außen und ist somit früher durch.
- Ab einer KT von 40°C alle 10 Minuten mit der BBQ Sauce glasieren
- Die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden
- In einem heißen Topf oder Dutch Oven andünsten
- Mit Zucker bestreuen

- Mit Bier ablöschen und einkochen lassen

Zutaten Kartoffeln und Sour Cream:

- 500 g Magerquark
- 200 g Creme fraiche
- 1 Pack TK 8 Kräuter
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 3 EL Essig
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 TL
- 1 kg Kartoffeln
- Salz und Pfeffer
- Öl

Zubereitung:

- Zwiebel ganz fein hacken
- Knoblauch schälen und pressen
- alles miteinander vermischen und etwas durchziehen lassen
- Die Kartoffeln einschneiden. Dabei darauf achten, dass man nicht durchschneidet
- Mit Öl bepinseln
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- In Alufolie einwickeln und so “Bonbons” formen
- Die Alufolienpäckchen direkt auf oder neben die Kohlen legen
- Etwa 30 – 45 Minuten (je nach Größe der Kartoffeln) grillen lassen bis sie weich sind

Das war ein wirklich mächtiger Gang! Aber auch dieser war sensationell! Die Käsespatzenfüllung in der Bacon Bomb ist der Hit! Gepaart mit den leckeren Gewürzen ein kleiner Traum.

So gestärkt beschlossen wir nun etwas Pause einzulegen. Da war ja nämlich noch ein weiter Gang. Nun begannen wir aber erst einmal, unsere Erfahrungen auszutauschen und etwas gegen unsere vollen Bäuche zu tun.

Um den Bergblütenburger kamen wir dann aber letztendlich nicht mehr herum. Dieser phänomenale Burger musste noch rein.

Zutaten:

- 800 – 1000 g Rinderhackfleisch
- 5 Weißbier-Burger-Buns
- Bergblütenkäse
- 5 Salatblätter
- Salz und Pfeffer
- 1 Mango
- 150 g Preiselbeeren
- 4 cm Ingwer
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1/2 Bund Koriandergrün
- Worcestersoße
- 1 Limette
- 1 Chili
- Zwetschgen-BBQ-Sauce

Zubereitung:

- Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen
- formen. Evtl. mit Käse füllen
- die Mango in Würfel schneiden
- Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden
- Koriandergrün und Ingwer hacken
- Mango, Preiselbeeren, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Koriander, Abrieb der Limette, Saft einer halben Limette, gehackte Chili in einer Schüssel vermischen und mit Salz, Pfeffer und Worcestersoße abschmecken
- Den Grill für direkte und indirekte hohe Hitze vorbereiten
- Die Pattys grillen und zum Schluß nochmal mit Käse belegen
- Buns aufschneiden und auf dem Grill anrösten
- Nun den Burger bauen. Auf die Unterseite des Buns kommt etwas Sauce, dann ein Salatblatt, das Patty, das Chutney und zuletzt der Deckel

Mit diesem leckeren Burger, den wir schnell mal auf der Feuerplatte gemacht haben, konnten wir dann unser erstes Seminar beenden und zum gemütlichen

Teil übergehen. Alle Teilnehmer blieben über Nacht auf der Alm und wir konnten einen wunderbaren Abend nach einem überragenden Tag genießen. Die Stimmung war den ganzen Tag über super. Es schreit förmlich nach Wiederholung und so könnt ihr euch schon mal darauf freuen, im Frühjahr vielleicht die nächsten zu sein, die mit uns auf der Madrisa Alm ein super Wochenende verbringen können.

Nun bleibt mir nur noch, mich bei einigen Menschen zu bedanken. In erster Linie sind das natürlich unsere Seminarteilnehmer. Ohne diese würde ein Seminar schließlich nicht stattfinden. Es hat uns alle sehr gefreut, jeden einzelnen von euch Kennenlernen zu dürfen. Ihr wart spitze!

Ihr könnt euch sicherlich vorstellen, was für ein enormer logistischer Aufwand dahinter steckt, ein Seminar auf einer Berghütte auf ungefähr 1500 Metern zu geben. Da geht es nicht nur um den Einkauf, sondern um viel mehr. Z.B. muss das gesamte Equipment sorgfältig geplant, verladen und transportiert werden. Das Menü muss geplant und ggf. erst getestet werden. Und und und… Alles was vergessen wurde, fehlt und kann nicht mal schnell geholt werden.

Deshalb bedanke ich mich hier beim besten Team der Welt, bei meinem!

Dann darf natürlich der “Hüttenwirt” nicht fehlen. Vielen Dank an Markus, den Pächter der Madrisa Alm und Initiator des ersten Seminars. Schaut doch mal bei ihm vorbei www.madrisa-alm.at , die Alm ist Klasse, top ausgestatten und wunderschön gelegen.

Zum Abschluss lasse ich noch einige Bilder sprechen, die sagen eh mehr als 1000 Worte: