



DAS HEIZT EIN

Für den Graupen-Eintopf Badischer Art haben Gemüse und Schäufele im Dutch Oven fast zwei Stunden über den Kohlen geköchelt (linkes Bild)

Feinster Schweinebauch mit Wintergemüse (rechtes Bild) schmeckt vor allem, wenn es draußen kalt ist. Das Fleisch mit dem superzarten Speck zergeht auf der Zunge





BÄÄMM!

Ein gutes Schweinekotelett mit Aprikosenfüllung und Schalotten-Chili-Sauce. Spätestens damit wird auch der letzte Wintergrillmuffel überzeugt

FLEISCH VOM FEINSTEN

Unser Fleisch haben wir beim Hofgut Silva gekauft. Die Familie aus Oberkirch hat sich der Zucht von zwei fast ausgestorbenen Schweinerassen verschrieben.

Gras, Streuobst, Kastanien und Biofutter stehen auf dem Speiseplan. Uns freut: Man schmeckt, dass das Fleisch von einem glücklichen Berkshire-Schwein stammt. Mehr über das Hofgut lest Ihr auch auf den Seiten 106 bis 109



ool ist er einfach, dieser Typ. Mit Grillmeister Gerhard Volk würden wir auch am Nordpol grillen. Ein Glück ist heute aber nur ein besonders kühler Herbsttag und wir treffen uns weder auf einer Eisscholle noch am Waldrand, sondern in seiner Grillschule in Durbach.

Hier testen wir ein paar von ihm eigens für #heimat entwickelte Rezepte. Denn wir haben uns und ihn gefragt: Warum darf Waldspeck nicht auch lecker oder sogar exklusiv sein? Seine Antwort: darf er, und zwar sehr gerne!

Dazu braucht es mehr als einen geschnitzten Holzstock und ein paar Scheiben Speck. Aber was Gerhard Volk vorbereitet hat, lässt sich locker in einem Kofferraum verstauen: Neben einer großen Kiste mit leckersten Zutaten warten noch zwei gusseiserne Töpfe (die Dutch Oven), Briketts, Messer, Holzbretter und ein Gasgrill. „Gerade das gefüllte Schweinekotelett muss mit indirekter Hitze gegart werden“, erklärt Gerhard Volk. „Das bekommt man auch irgendwie auf einem normalen Rost hin, aber ich würde lieber einen ordentlichen Grill mit Deckel ins Auto packen, bevor es zur Grillstelle geht. Das Bier muss ja auch transportiert werden.“ Richtig. Denn bei den Getränken wollen wir nicht mit der Tradition brechen. Außer... probiert doch mal Craft-Beer aus einer der vielen Mikro-Brauereien, die in der Region zurzeit entstehen (siehe #heimat-Seite 50). Für das Grillen selber gilt: Vorbereitung ist die halbe Miete. Gerhard hat am Vortag schon eingelegt, geschnippelt und den Schweinebauch im Sous-Vide-Gerät vorgegart. Damit war die Zubereitung vor Ort kein Hexenwerk mehr. Was es noch braucht, ist Zeit. Wir haben, während der Eintopf auf den Kohlen vor sich hin simmert, eine Runde Fußball gespielt und uns dann an die weiteren Rezepte gemacht.

Das Ergebnis? Wahnsinn! Dabei hat das Fleisch eine ganz entscheidende Rolle gespielt. Das Fleisch der alten Schweinerasse ist viel fetter, als man es gewohnt ist, aber es schmeckt sagenhaft! Auch und gerade der weiße Speck! Der ist überraschend würzig, ist nicht wabbelig, sondern hat eine gute Konsistenz und schimmert wie eine Jakobsmuschel. Also, Leute: Grill putzen, Dutch Oven einpacken und nix wie raus zum Wintergrillen. Wir sehen uns am Waldrand! #



Graupen-Eintopf Badische Art mit Schäufele

- 200 g Zwiebeln, geschält
- 200 g Karotten, geschält
- 200 g Weißkraut
- 20 g Knoblauch, geschält
- 100 g Butter
- 15 g Senfkörner
- 150 g Graupen
- 150 ml Riesling trocken
- 2,5 l Gemüsefond
- 3 Lorbeerblätter
- 1 kg Schäufele ohne Knochen, gepökelt und geräuchert
- 40 g Petersilie, glatt
- 40 g Meerrettich frisch, gerieben

Vorbereitung

Für direktes Garen im Dutch Oven die Briketts (rund 30 Stück) mit Ober- und Unterhitze vorglühen. Zwiebeln und Karotten in grobe Würfel schneiden. Weißkraut in Blättchen von rund zwei Zentimeter Kantenlänge schneiden und die Knoblauchzehen andrücken. Die restlichen Zutaten abwägen und herrichten.

Zubereitung

Dutch Oven über 10 bis 11 Briketts stellen und aufheizen. Die Butter in den Dutch Oven geben und aufschmelzen lassen, anschließend Zwiebeln, Karotten, Weißkraut und Knoblauch beifügen. Das Gemüse kurz anbraten, je nach Wunsch etwas kürzer oder länger. Die

Senfkörner und Graupen beifügen, eine Minute mitbraten und dann mit dem Riesling ablöschen. Jetzt den Gemüsefond, Lorbeerblätter und das Schäufele beifügen. Den Deckel des Dutch Oven auflegen und die restlichen Briketts darauf verteilen. Den Eintopf so lange köcheln lassen bis das Schäufele eine Kerntemperatur von 72 bis 78°C erreicht hat.

Fertigstellen und Servieren

Das Schäufele aus dem Dutch Oven nehmen und abgedeckt 15 bis 20 Minuten ruhen lassen. Das Fleisch in Scheiben oder Würfel schneiden und zusammen mit der Petersilie wieder in den Dutch Oven geben. Nach dem Schöpfen frischen Meerrettich darüberreiben und genießen.

Forum Culinaire-Tipp

Die Kerntemperatur des Schäufele lässt sich mit einem Fleischthermometer am besten feststellen.

Kerntemperatur

72 bis 78°C

Dutch Oven

Ober-/Unterhitze bei 160 bis 180°C rund 30 Stück Briketts, davon 10 bis 11 unter dem Dutch Oven, der Rest wird oben auf den Deckel verteilt.



Schweinebauch, zwei Mal gegart, mit Wintergemüse

- 600 g Schweinebauch mit Schwarte vom Berkshire-Schwein
 - 25 g Original Steak House Gewürz von Gerhard Volk
 - 10 g Zucker, braun
 - 100 g Schalotten, geschält
 - 1 Lorbeerblatt
 - 150 ml Bier (hell)
 - 20 ml Rapsöl
 - 100 g Pastinaken
 - 100 g Möhren, klein
 - 100 g Sellerie
 - 200 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
 - Pfeffer, Salz und Zucker
 - 40 g Butter
 - 300 ml Gemüsefond
- Nach Wunsch mit Kresse garnieren

Vorbereitung

Den küchenfertigen Schweinebauch auf der Seite ohne Schwarte mit der Gewürzmischung und dem Zucker einreiben. Die Schalotten in feine Spalten schneiden und zusammen mit dem Lorbeerblatt in einen Sous-Vide-Beutel geben. Schweinebauch mit der gewürzten Seite auf die Schalotten legen und das Bier beifügen. Den Beutel auf 4°C herunterkühlen, dann vakuumieren. Gemüse und Kartoffeln waschen, schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und in einen weiteren Sous-Vide-Beutel geben, mit Salz,

Pfeffer und Zucker würzen, dadurch oxidieren die Kartoffeln nicht.

Im Sous-Vide-Gerät

Schweinebauch im Wasserbad bei 64°C mehr als 20 Stunden garen.

Auf dem Grill

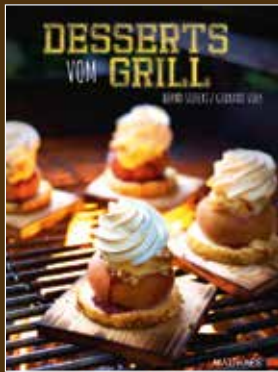
Den Grill für direktes Grillen mit Dutch Oven oder Bräter auf 180 bis 200°C vorbereiten.

Kochbeutel aufschneiden, Bauch herausnehmen und trocken tupfen. Schalotten und den entstandenen Fond aufbewahren. Die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Rapsöl in den Dutch Oven geben und den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten in das heiße Öl legen.

Schwarte kross braten, aus dem Dutch Oven nehmen und warm halten. Butter in den Topf geben, das Gemüse beifügen und farblos anbraten. Zum Schluss die Zwiebeln und den Fond vom Schweinebauch beifügen. Deckel auflegen und gar kochen. Schweinebauch in Scheiben oder Würfel schneiden und zum Gemüse geben.

Forum Culinaire-Tipp

Bei der Sous-Vide-Technik ist perfekte Hygiene Grundvoraussetzung. Nach dem Garen zur Konservierung in Eiswasser innerhalb 30 Minuten auf 3°C Kerntemperatur abkühlen.



Lust auf mehr?
Konditorweltmeister Bernd
Siefert und Grillmeister
Gerhard Volk stellen in ihrem
176 Seiten starken Buch
fantastische **Desserts vom
Grill** und viele tolle Ideen vor.

Matthaes Verlag
24,90 Euro
ISBN 978-3-87515-402-3



**Auf unserer
#heimat-Seite
findet Ihr alle
Rezepte zum
Ausdrucken**



Schweinekotelett mit Aprikosenfüllung und Schalotten-Chilisauce

- 15 g Schalotten, geschält
- 40 g Aprikosen, gedörrt
- 30 g Speck
- 20 g Petersilie glatt
- 50 g Weißbrot, gerieben
- 2 g Beifuss
- 1 Ei, Größe L
Salz, Pfeffer,
Zimt nach Geschmack

- 2 Schweinekoteletts
vom Berkshire-Schwein
à 500 bis 600 g
- 10 ml Rapsöl
- 25 g Original Steak House Gewürz
von Gerhard Volk

- 20 g Butter
- 80 g Schalotten geschält
- 3 g Chili
- 10 g Tomatenmark
- 10 ml Aceto Balsamico di Modena
- 200 ml Rotwein kräftig
- 2 Thymian-Zweiglein
Salz, Pfeffer und Zucker

Vorbereitung der Füllung
Die Schalotten für die Füllung in sehr feine Würfel schneiden. Aprikosen, Speck und Petersilie ebenfalls fein schneiden und zu den Schalottenwürfel geben. Geriebenes Weißbrot und Beifuß beifügen. Das Ei schaumig aufschlagen und über die Mischung geben, mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen und locker

mischen. Grill für direktes und indirektes Grillen auf 180 bis 200°C vorheizen.

Füllen der Koteletts

Knochen an den Koteletts von oben nach unten ca. 5 bis 6 Zentimeter freilegen und gründlich mit dem Messer säubern. In das Fleisch von der Knochenseite mit einem spitzen und scharfen Messer eine Tasche für die Füllung schneiden. Füllung mit einem kleinen Löffel in die Taschen geben und gleichmäßig verteilen. Die gefüllten Koteletts zuerst mit wenig Rapsöl und dann mit dem Original Steak House Gewürz von Gerhard Volk würzen. Koteletts abdecken und 30 Minuten ziehen lassen.

Zubereitung Schalotten-Chilisauce

Die Schalotten mit der Faser in Spalten schneiden, die Chili mit den Samen in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform oder Pfanne auf die direkte Zone des Grills stellen und erhitzen. Butter beifügen und aufschmelzen, die Schalotten darin hellbraun anbraten. Chili und Tomatenmark beifügen und 1 bis 2 Minuten abrösten.

Aceto Balsamico beifügen und so lange köcheln lassen, bis die Säure verschwindet und der Essig komplett eingekocht ist. Mit Rotwein auffüllen, Thymian beifügen und auf indirekter Grillzone sämig einkochen.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, vom Grill nehmen.

Grillen der Koteletts

Die Koteletts über der Hitze auf jeder Seite 3 bis 4 Minuten bei geschlossenem Deckel angrillen.

Auf der indirekten Zone des Grills bei geschlossenem Deckel so lange grillen, bis im Fleisch eine Kerntemperatur von 58 bis 62°C erreicht ist. Die Koteletts vor dem Aufschneiden kurz ruhen lassen.

Gerhards Grillmeister-Tipp

Das hochwertige Fett der Schweine vom Hofgut Silva, das vom Knochen gelöst wurde, in sehr kleine Würfel schneiden. In einem Topf bei kleiner Hitze auslassen und darin Rotkohl oder Sauerkraut zubereiten.

Grillmethode

Direkt/indirekt bei 180 bis 200°C

Garzeit

25 bis 30 Minuten

Kerntemperatur

58 bis 62°C