



Ein perfekter Grillabend



Pünktlich zur Sommersaison werden vielerorts die Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills auf Terrasse und Balkon aufgebaut. Für alle, die mit Freunden und Kollegen bei einem Grillabend den Sommer einläuten wollen, verraten zwei echte Experten am Grill - Cateringprofi Jörn Rozanski und Küchenchef Martin Schmidt des Berliner Eventteams "Catering by Marriott" - ihre ganz persönlichen Tipps für einen gelungenen Abend am Rost:

1. Legen Sie ein Thema fest

Damit es nicht wieder nur die üblichen Rostbratwürste und Nackensteaks gibt, legen Sie ruhig ein Motto fest. Das können zum Beispiel das letzte Urlaubsland, regionale Klassiker oder die Lieblingsgrillgerichte aus der Kindheit sein.

2. Weniger ist manchmal mehr

Laden Sie nur so viele Gäste ein, wie Ihr Tisch Platz bietet. Nichts gibt einem Gast schneller das Gefühl, unwillkommen zu sein, als ein Stuhl am Katzentisch.

3. Vorheizen statt warten lassen

Egal, ob Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill, Röstaromen zaubern alle drei, denn diese entstehen durch die Hitze des Rosts. Wählen Sie also den Grill, mit dem Sie sich am wohlsten fühlen. Falls die Wahl auf einen Holzkohlegrill fällt: Lassen Sie der Kohle Zeit, sich zu entwickeln und fangen Sie frühzeitig an, den Grill zu entzünden.



Ein perfekter Grillabend

4. Schutz vor Sonne und Insekten

Schauen Sie einen Tag vorher, wo die Sonne zur Grillzeit steht, denn niemand möchte beim Essen von der Sonne geblendet werden oder im Schatten frösteln. Mit Sonnenschirmen, Markisen und Bistrotdecken können Sie ideal vorbeugen. Stellen Sie außerdem Sonnen- und Insektenspray zur Verfügung. Letzteres sollte aber erst nach dem Essen aufgetragen werden, sonst begleitet Sie der Geruch während des gesamten Abendessens.

5. Lieber Vintagecharme als Pappteller

Finger weg von Pappgeschirr! Selbst bei großen Gruppen freuen sich alle über echte Teller und Gläser. Diese können auch gerne bunt zusammengewürfelt sein, das gibt dem ganzen Abend einen warmen Retro-Touch und erinnert an früher. Romantik zaubern Sie ganz schnell mit günstigen, bunten Lichterketten. Und für die Tischdeko empfehlen wir frische Kräuter, die auch gleich für die Salate genutzt werden. Bei einem ausreichend großen Tisch können Sie mit alten Obstkisten auch ganz einfach ein kleines Beet in die Mitte zaubern.

6. Binden Sie Ihre Gäste ein...

... und bitten Sie darum, dass jeder einen zum Thema passenden Salat oder Dip mitbringt. So haben Sie nicht die ganze Arbeit und es findet definitiv jeder Gast etwas Passendes für seinen Geschmack.

7. Nicht mit zu viel Auswahl verzetteln

Konzentrieren Sie sich nur auf eine Fleischsorte, diese sollte aber hochwertig und vom Fleischer Ihres Vertrauens stammen. Zu unseren Favoriten zählt zum Beispiel Schaschlik: Einfach einen kleinen Tisch mit gut mariniertem Fleisch und knackigem Gemüse neben den Grill stellen und jeder kann wie bei einem Grillraclette nach Herzenslust seinen Spieß zusammenstellen. Wichtig: Die Spieße unbedingt farbig markieren, damit es keine Verwechslungen gibt!

8. Auf die Marinade kommt es an

Gut mariniertes Fleisch geht nicht über Nacht, sondern sollte zwei Tage ziehen! Für unser Schaschlik nehmen Sie zum Beispiel Fleischwürfel aus der Schweineschulter und legen diese für 48 Stunden in eine Marinade aus Bier, Senf, Piment, Zwiebeln und einem Lorbeerblatt ein. Wenn Sie nicht genügend Schüsseln mit Deckel haben, gehen auch Gefrierbeutel wunderbar.

Ein perfekter Grillabend

9. Eigene Grilledips ohne künstliches Aromen

Ertränken Sie Ihr gutes Fleisch nicht mit künstlichen Fertigsaucen. Servieren Sie lieber eine eigene Sauce oder einen Dip wie hausgemachte Guacamole. Köstlich für Grillfleisch ist auch die frische und fruchtige Pico de Gallo aus fein gehackten Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und Koriander oder eine eigene Kräuterbutter mit Cayenpeffer, Zitronensaft, körnigem Senf, grobem Meersalz und je nach Geschmack etwas Currypulver.

10. Sommercocktails schmecken allen gut

Bier, Wein, Wasser, Softdrinks – was darf's denn sein? Damit Sie nicht zu viel Auswahl kaufen und nach Hause bringen müssen, bieten Sie nur ein Getränk an. Wie wäre es denn mit einer Bowle oder einem Cocktail, jeweils in alkoholischer und nichtalkoholischer Form? Toll für alle Gäste passen Cocktails, die männliche und weibliche Komponenten enthalten, wie beispielsweise der „Catwalk Hunter“ aus Jägermeister, Passionsfrucht, Vanillesirup, Zitrone und Chili.

11. Vergessen Sie nicht die lieben Kleinen!

Wenn Sie Gäste mit Kindern einladen, dann bieten Sie auch Spielzeug an. Erwarten Sie nicht, dass die Eltern permanent ihren Nachwuchs beschäftigen, denn vielleicht freuen diese sich ja auch mal über einen entspannten Abend mit Freunden?

12. Und jetzt noch was Süßes...

Sie haben überhaupt nicht an ein Dessert gedacht und die Gäste möchten noch etwas Süßes? Legen Sie einfach ein paar Bananen in der Schale auf den Grill. Zusammen mit etwas Nuss-Nougat-Creme eine preisgünstige und schnelle Köstlichkeit!