

*Grillen mit allen
Raffinessen!*




Escoffier

Gutes Gelingen – Grillgenuss in Vollendung.

Saucen-Spezialitäten

Ein heißer Tipp für alle Grillgourmets: kalte Saucen von Escoffier. Die exquisiten Saucenkreationen in köstlichen Varietäten eignen sich nicht nur zum Dippen, sondern können auch hervorragend als Marinaden angesetzt oder auch als Zutat für leckere Grillbutter verwendet werden.



Senfsaucen und Senfrüchte

Die edlen Begleiter für feines Grillgut. Exklusive Senfrüchte-Spezialitäten nach einem italienischen Originalrezept aus dem 18. Jahrhundert. Die Feigen-, Birnen- und Aprikosen-Senf-Sauce sowie der Senfrüchte-Cocktail setzen einen raffinierten, fruchtig-pikanten Akzent auf kräftige Grillaromen und leichte Kräutermarinaden.

Die außergewöhnlichen Senfrüchte-Variationen adeln aber nicht nur gegrilltes Fleisch und Fisch, sondern können je nach Gusto auch als Beilage zu gekochtem und gebratenem Fleisch, italienischen Schinken- und Salami-Spezialitäten, cremigem und festem Schnittkäse sowie zu trockenen Kuchen gereicht werden.



Grillbutter – zum Dahinschmelzen.

Gourmetklasse – zaubern Sie sich ganz einfach feine Grillbutter mit den Escoffier Saucen-Spezialitäten.

Für eine feine **Escoffier Cumberland-Butter** benötigen Sie: 125 g weiche Butter und 2–3 EL Escoffier Cumberland-Sauce. Die Sauce und die Butter in einer Schüssel aufschlagen; je nach Gusto noch mit ein wenig Salz nachwürzen. Butter auf Klarsichtfolie auftragen, zu einer Rolle formen und kühl stellen. Schmeckt köstlich zu Wild und Geflügel.

Tipp: Für Gemüse oder Lamm eignet sich die Toskana-Sauce, für Fisch und Geflügel die Curry-Sauce.



Marinaden –

das Aaah und Oooh des Grillens.

Ja, Sie werden überrascht sein, welch feinen Unterschied eine selbst hergestellte Grillmarinade ausmacht. Ich sage nur: Ausprobieren und genießen.



Als **Grundmarinade** für 500 g Fleisch oder Fisch empfehle ich 6 EL Speiseöl, einige Zwiebelringe und 1–2 Stängel frische Petersilie.

Verfeinern Sie die Grundmarinade ...

... für **Fleisch** mit 1 TL Rosmarin (geschnitten) oder 1 TL Thymian (gerebelt), 3 zerdrückten Wacholderbeeren und 2–3 EL Escoffier Barbecue-Sauce.



... für **Fisch** mit dem Saft einer Zitrone, etwas Zitronenschale, ½ TL Fenchelsamen (gemahlen) und 2–3 EL Escoffier Ajoli-Sauce.

... für **Lamm** mit 1 TL Rosmarin (geschnitten) oder 1 TL Thymian (gerebelt), 1 Knoblauchzehe (in Scheiben), 2 Ingwerscheiben und 2–3 EL Escoffier Chili-Sauce.



... für **Geflügel** mit 1 Prise Zimt und Chili, 6 Pimentkörnern, 8 schwarzen Pfefferkörnern und 2–3 EL Escoffier Curry-Sauce. Pfeffer und Piment zuvor etwas zerstoßen.

Grillgenuss neu definiert.

Sommerzeit ist Grillzeit, denn was gibt es Schöneres, als an einem lauen Sommerabend mit der Familie oder mit Freunden draußen zu sitzen und den unnachahmlichen Geschmack von Gegrilltem zu genießen. Erst recht mit den raffinierten Grill-Tipps und Garnierideen von Sternekoch Alfons Schuhbeck. Lassen Sie sich inspirieren und freuen Sie sich auf Grillgenuss vom Feinsten.

Schuhbecks 1 x 1 des Grillens

Marinaden: Die Grillmarinade bereitet das Fleisch geschmacklich vor und macht es zart und mürbe. Für ein besonderes Geschmacks-erlebnis benötigt Ihr Grillgut eine ausreichend lange Marinierzeit im Kühlschrank, 2 bis 3 Stunden sollten es schon sein.

Grillbutter: Echte Grillprofis haben's drauf: Grillbutter. Damit wird jede Grill-Spezialität geschmacklich vollendet. Für die Zubereitung von Grillbutter der Gourmetklasse bieten sich als ideale Zutat die Escoffier Kaltsaucen an.

Würzen: Als besonderen Tipp empfehle ich, das Grillgut erst nach dem Grillen zu salzen, weil es so saftiger bleibt.





Garnelenspieße – nichts leichter als das.



Riesengarnelen waschen und trocken tupfen. Zucchini in dünne, mundgerechte Scheiben schneiden. Anschließend Garnelen und Zucchini abwechselnd auf die Spieße stecken. Für perfekten Grillgenuss legen Sie die Spieße mindestens 2 bis 3 Stunden in eine Fischmarinade (leckere Marinaden-Rezepte hierzu finden Sie umseitig).

Von beiden Seiten ca. 3 Minuten grillen, dazwischen mehrmals wenden und immer wieder mit Marinade bestreichen. Die Garnelen sind verzehrfertig, wenn das Fleisch fest wird und die Schale roséfarben ist.

Als Beilage eignen sich Crostini mit Knoblauch und Chili. Zur optischen Verfeinerung empfehlen wir, die Garnelenspieße mit frischen Gartenkräutern zu bestreuen.

Saucen-Empfehlung:

Ajoli-, Cocktail-, Curry-, Skandinavien-, Toskana-, Sweet-Mustard-Sauce





Geflügelspieße – schmecken nach Sommer.

Zartes Hähnchenbrustfilet in gleichmäßige Würfel schneiden und im Wechsel mit 2–3 cm langen Ananasstückchen (quer) auf die Spieße stecken. Anstelle von Ananas – oder auch zusätzlich – können Sie auch Lauchzwiebelstücke verwenden. Die Hähnchenbrustspieße 2 bis 3 Stunden in eine Geflügelmarinade legen (leckere Marinaden-Rezepte hierzu finden Sie umseitig).

Von beiden Seiten ca. 5 Minuten grillen, dazwischen mehrmals wenden und immer wieder mit Marinade bestreichen, so bleibt das Fleisch zart und saftig.

Als Beilage empfiehlt sich ein Sommersalat mit frischer Kresse und Vinaigrette.



Saucen-Empfehlung:

Chili-, Cumberland-, Toskana-,
Curry-Sauce





*Weitere kulinarische Köstlichkeiten finden Sie
auf **www.escoffier.de***