



FABRIZIO NONIS

# GRILLSOMMER

## ESTATE ALLA GRIGLIA

Glühender Rost - so schmeckt Grillfleisch am besten  
Come ottenere il meglio dalla cottura a "fil di fumo"

Man muss schon zugeben, dass seit der Entdeckung des Feuers bis heute viel über den Einfluss von Wärme und Temperatur bei der Zubereitung von „Primärzutaten“ zu raffinierten Gastronomieerzeugnissen, deren Aroma und Geschmack hervorgehoben wird, dazugelernt wurde. Fleisch „über dem Rauch“ zubereiten: so liest man in einer antiken lateinischen Rezeptsammlung. Ich spreche über Grillfleisch. Gerade im Sommer handelt es sich dabei um ein schmackhaftes Gericht, das bei geselligem Beisammensein zu Haus oder im Freien genossen werden kann. Es sind nur einige Ratschläge, für den Kauf des Fleisches und für die Zubereitung dieser wertvollen Zutat zu geben. Zunächst einmal erhält man einen guten Grillteller nur aus hochwertigen Zutaten, man muss deshalb den Fleischer um Rippchen, Koteletts, Salsicce und Salamelle von gesund und naturbelassen gehaltenen Schweinen bitten. Das selbe gilt auch für Geflügel, Lamm- und Rindfleisch. Das Rindfleisch sollte marmoriert sein und von einigen Fettadern durchzogen sein, denn so ist es schmackhafter und zarter, und erhöht auch den Wert dieses Gerichtes. Ich rate auch, nur hochwertiges Salz und naturbelassene Kräuter zum Würzen zu verwenden, doch diese sollten zum Schluss zugegeben werden, damit das Fleisch nicht zäh wird. Zum Grillen muss man sich Zeit lassen (der Grill muss mindestens eine Stunde vorher vorbereitet werden, so ist die Glut gleichmäßig verteilt!) Der Rost sollte 10/15 cm von der Glut entfernt sein. Bei südamerikanischen Spießern verlängert sich die Zeit auf bis zu 3 Stunden. Freunde der Fiorentina bzw. des Porterhousesteaks sollten sich an die kanonischen 7 Minuten pro Seite plus 10 Minuten zum Abschluss erinnern. Die Kunst des Kochens ist mit der Vorliebe für gute Speisen verbunden! Der Geschmack verschafft uns viel Freude. Deshalb sollte man, wenn man an die Küche, an den Wein, an Speisen und an die Geselligkeit denkt an eine sich selbst und seinen Freunden zu bereitende Freude denken!!!

Bisogna riconoscere che dalla scoperta del fuoco ad oggi, abbiamo compreso quanto il calore e la temperatura influiscano nella trasformazione dei "sapori primari" in raffinati prodotti di gastronomia, caratterizzati da aromi che ne esaltano il gusto e ne valorizzano le qualità stesse. Cuocere le carni a "fil di fumo": così si legge in un antico ricettario latino. Sto riferendomi alle grigliate che, in questa calda estate, costituiscono un piatto invitante e succulento, da consumare in compagnia di amici, sia in casa che in aperta campagna. Il mio intento è quello di suggerirvi qualche piccolo consiglio. Innanzitutto vò precisato che un'ottima grigliata si ottiene solo da prodotti di alta qualità, quindi al macellaio chiedete spuntature, costole, bracioline, salsicce o salamelle di maiali allevati con alimenti sani, naturali e controllati. Stessa cosa, possiamo dire per polli, ovis e manzi. Le carni di manzo scegliamole mazzate con una venatura di grasso, perché saranno più saporite e morbide ma soprattutto perché andranno a dare un valore aggiunto al gusto. Aromatizzare con sale possibilmente di qualità, pepe, spezie e aromi naturali, ma avviare queste procedure solo a fine cottura, per non disidratare e indurire la carne, di qualsiasi genere essa sia. Per la cottura alla brace si devono tenere presenti tempi adeguati (preparare la griglia almeno 60 minuti prima, per rendere la fonte di calore priva di fiamma e ben distribuita!) con la griglia d' appoggio posta a circa 10/15 cm dal braciere, mentre per spiedi e cotture di tipo sudamericano i tempi si allungano fino a 3 ore. Infine per gli amanti della "Fiorentina" o "Bistecca", canonici i 7 minuti per lato oltre ai 10 minuti finali dove la si dovrà tenere "ritta" su se stessa appoggiata sull'osso spinale. L'arte del cuocere è animata da sana passione per le cose buone! Il gusto è una delle sensazioni che dà maggior gioia quindi quando pensate alla cucina, al vino, al cibo e al buon convivio pensatelo come gioia da offrire a voi stessi e alle persone che vi sono vicine!!!



Bottega della Carne  
via Roma, 96  
30020 Cinto Caomaggiore  
(Venezia) Italia  
Tel. +39 0421 209592

