



GRILLBRETT STAR

**für besonders schonendes und aromatisches Grillen von Fisch, Gemüse und Obst
Benutzer – und Warnhinweise**

Das ideale Zubehör für den GOURMET-FISCHGRILLER

Das „Grillbrett“ (auch "Planking" genannt) gilt als eines der ältesten Grillverfahren der USA. Schon die amerikanischen Ureinwohner garten Fleisch und Fisch auf gewässerten Holzbrettern. Und das aus gutem Grund: Durch das Verdampfen des Wassers im Holzbrett erhält das Grillgut ein würziges Aroma, die Speisen sind saftiger und zarter, da das gewässerte Brett sie vor der starken Hitze des Feuers schützt.

Seit kurzem begeistert das Grillbrett auch in Europa viele Grillfans, da es sich besonders für das Grillen von empfindlichen Speisen wie Fisch, Gemüse und Obst eignet. Grillbretter gibt es in verschiedenen Holzarten. Wir verwenden Erle, welches besonders gut für Fisch geeignet ist. Die Erle ist ein Wasserbaum, dessen Holz besonders viel Wasser aufnimmt.

So einfach grillen Sie mit dem Grillbrett:

Legen Sie das **Grillbrett** vor dem Grillen **mindestens eine Stunde lang ins Wasser** und achten Sie darauf, dass es vollständig mit Wasser bedeckt ist. (je länger im Wasser umso mehr Aroma wird abgegeben)

Tipp: Den Geschmack des Grillgutes können Sie verfeinern, indem Sie zusätzlich Wein, Whiskey oder auch Fruchtsäfte mit in das Wasser mischen. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Legen Sie die gewürzten Grillspeisen zurecht und heizen Sie Ihren Backofen oder Grill auf ca. 180 Grad C.

Nehmen Sie das gewässerte Grillbrett und spülen es noch einmal unter fließendem Wasser ab. Um das Anlegen des Grillgutes auf dem Brett zu verhindern kann man es mit Öl dünn einstreichen. Legen sie das fertig gewürzte Grillgut auf das Brett. Beim Fisch kann man auch eine Prise Salz oder Kräuter, (z.B. Petersilie oder Dill) zwischen dem Grillbrett und Grillgut aufstreuen.

Das Grillbrett mit dem Grillgut wird im vorgeheizten Grill oder Backofen auf den GOURMET-FISCHGRILLER STAR, BIG oder MAXI, oder auf dem Rost des Backofens oder Grills, im Backofen oder Grill abgelegt und geschlossener Hitzequelle gegrillt.

Durch die Hitze von unten verdampft das Wasser im Grillbrett und gart das Grillgut schonender, saftiger und zarter und gibt das Aroma des Holzes an das Grillgut ab. Die Hitze über dem Grillbrett gart das Grillgut von oben. Achten Sie darauf, dass sich unter dem Grillbrett die Hitze frei entfalten kann.

Die Oberseiten des Grillgutes wie Fisch, Fleisch oder Gemüse oder Obst können Sie leicht mit Öl oder Butter (bei Fisch auch mit gesalzener Butter) einstreichen.

Nach etwa 10 - 20 Minuten ist das Grillgut fertig und kann aus dem Backofen oder vom Grill genommen werden.

Achtung: das Grillbrett ist heiß! Nur mit einer Zange oder hitzebeständigen Handschuhen vom Grill nehmen. Servieren Sie es auf dem Brett, dann nur auf einer hitzebeständigen Unterlage ablegen.

Hinweis: das Grillbrett wölbt sich beim Garvorgang stark nach oben, da die Unterseite durch die direkte Hitze trocknet und die Oberseite durch das Grillgut feucht bleibt. Wässern sie Grillbrett nach dem Gebrauch und Reinigung, dann nimmt es wieder Wasser auf wird wieder gerade. Erst nach dem erneuten Wässern kann das Grillbrett wieder verwendet werden.

Reinigung des Grillbretts: Unter heißem Wasser mit einer harten Bürste abbürsten. Die Reinigung kann auch mit einem milden Seifenwasser vorgenommen werden, das danach mit klarem Wasser gründlich abgespült werden muss. Nach mehreren Grillgängen kann man die Oberfläche des Grillbrettes etwas abschleifen, das öffnet die Holzporen und macht den Geschmack wieder so hervorragend wie beim ersten Grilldurchgang.