



Erst in den Ofen, dann auf den Grill. Sechs Gänge servierten Baumeister und sein Team den Gästen. ■ Fotos: Schmitz-Machelett

# Höchste Kochkunst am Grill

Fernsehkoch Olaf Baumeister beim Gourmet-Dinner im Schlosshotel Holzrichter

Von Lydia Schmitz-Machelett

**NACHRODT-WIBLINGWERDE** ■ Überall riecht es derzeit nach gegrillten Würstchen und Steaks. Grillen ist mehr denn je in Mode. Was alles mit ein wenig Kohle oder Gas möglich ist, zeigte Fernsehkoch Olaf Baumeister mehr als 100 Gästen beim Gourmet-Dinner im Schloss Hotel Holzrichter. Sechs Gänge servierten Baumeister und sein Team den Gästen. Das war höchste Kochkunst am Grill. „Ich habe definitiv noch nie so zartes und saftiges Fleisch vom Grill gegessen“, lobte einer der Gäste. Wie das Fleisch so gelingt, erklärte Baumeister seinen Gästen gern. Das Geheimnis ist nämlich ganz einfach: „99 Prozent braten das Fleisch erst an und tun es dann in den Ofen zum Garen. Aber genau andersherum ist es besser“, erklärte der Spitzenkoch. Das Rinderfilet werde beispielsweise nur ein wenig mit Öl und Pfeffer eingeschmiert und wandere dann bei 80 Grad für gut 45 Minuten in den Ofen. Anschließend werde es auf dem Grill noch einmal rundherum angebraten, bis es innen eine Temperatur von gut 54 Grad erreicht habe. Baumeister habe übrigens lange selbst erst gebraten und dann im Ofen gegart. „Ich habe das von einer älteren Dame bei einem meiner Kochkurse gelernt. Sie sagte:

„Ich habe schon oft in Ihrem Restaurant ein Steak gegessen und muss sagen, dass meine besser sind.“ Daraufhin haben wir ein kleines Wettkochen gemacht - und was soll ich sagen? Sie hat gewonnen“, erzählte Baumeister. Der sympathische Koch verstand es, die Gäste fürs Grillen zu begeistern. Aktiv forderte er die Teilnehmer auf, ihm und seinen Kollegen beim Kochen über die Schulter zu schauen und Fragen zu

stellen. So staunten einige nicht schlecht, als ein teures Stück Filet direkt in die Kohlen geworfen und dort gegrillt wurde. „Der Geschmack wird so noch einzigartiger. Und da es ja nur ganz kurz drin ist, verbrennt auch nichts“, erklärte der Koch. Baumeister kreierte gleich drei verschiedene Hauptgänge mit Rindfleisch. Besonders wurden sie nicht nur durch die besondere Gartechnik, sondern auch durchs Anrich-

ten und die Kombination von Beilagen. So wurden beispielsweise Scheiben vom irischen Tomahawk-Steak mit einer Maiscreme und würzigem Popcorn serviert. Was zunächst gewagt klang, entpuppte sich schnell als eine wahre Gaumenfreude. Sogar der Nachttisch kam übrigens vom Grill. Ein Marshmallow rundete das ganz besondere BBQ in Versende ab.



Besonders wurden die Gerichte nicht nur durch die Gartechnik, sondern auch durchs Anrichten und aufgrund der Kombination von Beilagen.