



ANGEGRILLT!

Pohlposition Chefkoch Dirk verrät ein paar seiner Tricks

28° Grad, blauer Himmel und strahlender Sonnenschein – endlich Grillwetter! Das dachte sich auch das Team von Pohlposition und hat spontan, mit Chefkoch Dirk an der Grillzange, die Grillsaison eingeläutet.

Da haben wir uns selbstverständlich nicht zweimal bitten lassen und ihm direkt mal das imaginäre Mikro vor die Nase gehalten, um ihn nach einigen Tipps und Tricks zu fragen, wie auch für uns Nicht-Profis das Grillerlebnis ein Erfolg wird.

Denn wer kennt es nicht - das Fleisch schmeckt fade, das gekaufte Brot ist nach kurzer Zeit in der Sonne staubtrocken, die Schaschlik-Spieße verbrennen und die Abwechslung auf dem Rost lässt auch zu wünschen übrig?

Ganz in seinem Element hat Dirk ein kleines und sommerliches Mini-Menü für sein Team zum Feierabend zusammengestellt und aus einfachen Zutaten wie Hähnchenfleisch und verschiedenen Obst- und Gemüsesorten ein superleckeres Essen auf die Teller gezaubert.

Wir haben Dirk nicht nur ein paar Insider entlocken können, sondern haben ihm auch bei den Vorbereitungen ganz genau über die Schulter geschaut und festgestellt, dass sich so mancher Fauxpas ganz leicht vermeiden lässt. Vielleicht dienen Ihnen die folgenden Leckereien bereits als kleine Inspiration für Ihre nächste Grillsession!

Beginnen wir mit unserem Hauptgang und den dazugehörigen Beilagen:

Es gab Yakitori Hähnchenbrustspieße in einer selbstgemachten japanischen Marinade mit Sojasaße, frischem Limettensaft und Chili.

Mit den Spießen sind wir auch schon direkt bei dem ersten Trick, denn bevor wir das Fleisch aufspießen, rät der Chefkoch die Holzspieße ausgiebig in einem Wasserbad durchziehen zu lassen, damit diese auf dem Grill nicht so schnell verkohlen und sich das Fleisch besser davon lösen lässt.

Dazu gab es eine gegrillte Avocado, gefüllt mit einer perfekt abgeschmeckten Mango Salsa und scharfer Pura Vida Sauce, welche im Zusammenspiel mit der fruchtigen Salsa eine absolute Geschmacksexplosion ergeben hat. Für die extra pikante Schärfe in der Pura Vida Sauce eignen sich übrigens besonders gut Chipotle Chilis in Adobo Sauce.



Als weitere Zuspäise gab es einen leichten Thunfisch Dip mit einem Stockbrot der anderen Art - denn normal kann jeder. Der Brotteig wurde zu einer dünnen Fackel um einen langen Holzspieß gewickelt und zum Backen auf den Grill gelegt. So simpel, so frisch und so gut! Als weitere Variante und für den extra Twist können Sie gern noch etwas Kräuterbutter mit in den Teig geben.

zu überraschen- er mixte uns einen Mango Fizz, mit frisch pürierter Mango, Limoncello und einem Spritzer Soda.

Wer kann sich bei so einem Team schon darüber beschweren, bei solch kaiserlichem Wetter länger im Büro zu bleiben? Denn das Verwöhnprogramm war noch lange nicht zu Ende.

Während Dirk die Stellung am Grill hielt, ließ es sich Kollege Christoph nicht nehmen uns, passend zum Essen, mit einem erfrischenden Drink

Für all jene, die nach diesem Gaumenschmaus noch nicht satt waren, gab es sogar Nachtisch vom Grill. Der vorerst letzte Tipp von unserem Grill-

meister Dirk, denn wer bis heute noch keine Melone auf dem Grill liegen hatte, sollte dies unbedingt ausprobieren! Wassermelone mit einem frischen Joghurt-Minz-Dip, ist der perfekte Abschluss- leicht, süß und unglaublich lecker!

www.pohlposition.net

Konnten wir Ihren Appetit anregen? Probieren Sie es aus!

Für den Fall, dass Sie sich weitere Inspiration für leckere Grillgerichte holen möchten oder bald ein kleines oder großes Event planen, bei dem Sie sich dann doch lieber begrillen oder bekochen lassen möchten, übernehmen die Eventverbesserer von Pohlposition das natürlich gern für Sie.

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie Dirk zaubern!

