

Grundregler för grillning

Förvärm grillen. Märk att detta skede inte är en rengöring, som fordrar längre tid och görs först efter själva grillningen. En lämplig förvärmningstid är ca 5 minuter. En termometer är till hjälp vid förvärmningen såväl som vid matens tillagning.

Håll inte grillgallret på grillen under förvärmningen. Smörj in gallret före grillningen.

Tänk på att grillens temperatur är lättare att höja än att sänka, förvärm alltså inte för mycket. Kom ihåg att vind och andra väderleksförhållanden inverkar framförallt på grillens temperatur och således dess effekt.

Grilla alltid med locket på. På detta sätt får du jämnare temperatur och bättre resultat.

Bevaka grillen kontinuerligt och kontrollera allt emellanåt matens mognadsgrad. Låt inte maten brynas för mycket. Undvik ovillkorligen att fett inte börjar brinna med låga.

Kom ihåg att grillning är en social företeelse och inte ett outhärligt arbetsskede. När du tillägnar dig detta får du ut av grillningen både nytta och nöje.

Börja grillningen med de råvaror som fordrar längre stektid och anpassa de andra så att alla blir färdiga samtidigt. Kom ihåg att koordinera med övrig "kökspersonal" så att också andra rätter och förberedelser synkroniserar.

Råvaror som behöver lång stektid kan förbrynas varvid grillningstiden förkortas. Det samma gäller mycket feta råvaror som t.ex. grillsida.

Förbered alla ingredienser så att de i rätt tid kan placeras direkt på grillen.

Tag fram råvarorna i god tid så att de hinner uppnå rumstemperatur innan grillningen. Håll dem dock inte i alltför varmt eller direkt i solen. Tag alltid kött mm. från vakuumpförpackningen genast då du tagit ut dem från kylen. Råvaror som lätt förskäms såsom fiskfiléer och räkor kan grillas svalare, men detta är ett undantag.

Ingredienser med långsam mognadstid kan hållas varma i ugnen under tiden grillningen förbereds. Håll dock ugnens temperatur låg, t.ex. 100 °C.

Kom ihåg att alltid följa med tiden, användningen av flera äggklockor är ett bra sätt att försäkra sig om att inga tråkiga överraskningar uppstår.

Förbehandling av råvarorna

Börja förbereda i tid, stress hjälper inte upp grillningsresultatet, flera förberedelser kan göras redan föregående dag.

Skär råvarorna i lämpliga bitar med tanke på deras stektid så att samtliga blir ungefär samtidigt färdiga.

Kryddning och t.ex. marinerings kan göras i god tid, var dock vid kryddningen hellre försiktigare än radikal, grillningens goda smaker lönar sig inte att förstöra genom för kraftig kryddning. Dessutom kan kryddorna under grillningen brinna på ytan och framkalla obehagliga smaker.

Köp gärna hela köttbitar och skär dem själv till lämpliga portionsbitar. Helkött har nämligen mindre fria ytor där bakterier kan fastna och håller därför bättre. Skär biffarna i god tid före grillningen så att köttet får vila en stund.

Du kan krydda biffarna med salt och peppar just före grillningen. Om man saltar först efter grillningen blir saltet på ytan och smakar därför starkare. Detta är självfallet en smaksak som också yrkesmänniskor tvistar om. Prova själv vilken metod du föredrar.

Samla alla ingredienser på ett hjälpbord invid grillen innan du börjar med själva grillningen. Se till att du också har alla verktyg inom räckhåll, du vill ju inte att biffen bränns under den tid du desperat letar efter grilltången.

Marinerings

Marinerings är ett bra sätt att förbehandla köttet. Marinaden verkar också delvis som konserveringsmedel och är därför bra att bevara kött i. Kom dock ihåg att ingen marinad skyddar köttet helt utan endast fördröjer att köttet inte förfaras för fort.

- Marinaden bör alltid vara sur. Syrligheten skyddar köttet och hjälper till mörningsprocessen. Märk dock:
- Håll inte köttet alltför länge i en kraftig marinad, några timmar räcker.
- Om du vill förvara köttet i marinaden för en längre tid t.ex. i några dygn bör du göra marinaden mildare.
- Om du använder örter eller andra ”fasta” ingredienser i marinaden bör de avlägsnas från köttet före grillningen annars bränns de fast på ytan och kan försämra slutresultatet (undantaget s.k. ”blackening” med Cajun-kryddor).

- Marinaden kan användas som grillsås och penslas på köttet under grillningen. Notera dock härvid att marinadens smak förstärks beroende på avdunstning varför undvik alltför starka smaker.
- Marinaden bör helst innehålla en aning fett, t.ex. i form av mat- eller olivolja.
- Man kan tillsätta en aning salt i marinaden, t.ex. sojasås. Var försiktig vid användningen av salt, man kan alltid sätta till men inte ta bort. Alltför mycket salt drar också ut vätska ur köttet.
- Alkohol kan användas i marinaden, dock så att alkoholhalten inte stiger alltför högt. Alkohol binder vatten och drar ut vätska ur köttet då halten alkohol är hög och marinerings tiden lång.

Bryning

En brun yta av grillningen ser både vacker ut och höjer smaken. Detta bör påpekas vad gäller bryning av kött:

- Köttet avger inte mindre vätska trots bryningen, detta är en gammal men seg myt som fortfarande lever kvar också i yrkeskockkretsar.
- Bryningen (vetenskapligt kallad Maillard processen) ger på köttets yta ett sött lager (eng. Caramelicing). Detta förfarande förhöjer smaken men är samtidigt både känsligt och farligt. Alltför stark bryning (bränd yta) framkallar obehagliga och farliga reaktioner (cancerogena ämnen). Bryn därför försiktigt och använd inte för höga temperaturer. Undvik med alla medel att fettfattar eld!

Last but not Least!

Att grilla är en social händelse och bör vara roligt. Det är viktigare att ha trevligt tillsammans än att få ett fulländat vetenskapligt resultat. Man kan samlas runt grillen och mingla medan maten lagas och varför kan inte också gästerna delta i förberedelserna. Grillen fungerar också bra som serveringsbord. Gästerna beställer direkt av grillmästaren och kan samtidigt följa med tillverkningen av sin mat medan de smuttar på sitt vin och umgås. Kan livet vara bättre!