







Zu Gast bei Yulia Haybäck

Das Feuer ist ihr Element, Gemüse unwiderstehlich gut zuzubereiten ihre große Mission: Die Kärntnerin Yulia Haybäck ist Österreichs bekannteste Grillmeisterin und hat GUSTO erzählt, worauf sie beim Grillen achtet und welche rauchigen Experimente sie liebt.

Fotos: Weber, Footprints Fotografie Petra Nestelbacher, Simone-Attisani-Photography, Yulia Haybäck **Interview:** Susanne Jelinek

Das Grillen gilt häufig immer noch als Männerdomäne. Yulia Haybäck ist der beste Beweis dafür, dass dieses Klischeedenken längst überholt ist. Die Kärntnerin mit spanischen Wurzeln, die in Velden am Wörthersee zu Hause ist und dort ein Catering betreibt, kreiert nicht nur fabelhafte BBQ-Rezepte, sie arbeitet auch mit dem Grillexperten Weber eng zusammen und bringt Interessierten in ihren Kursen bei, wie sie das meiste aus dem kulinarischen Spiel mit dem Feuer herausholen.

Für welches Gericht sind Sie als Grillprofi bei Familie und Freunden berühmt?
Gegrillte Rumgarnelen, die sind in meinem Umfeld sehr beliebt! Ich verwende dabei relativ viel Butter, was für meine Küche ungewöhnlich ist. Die Garnelen werden in Limettensaft mariniert, im Anschluss grille ich sie kurz auf dem Rost an, bis sie schön rosa sind. Dann geht es ab in eine heiße Grillpfanne, in der ich davor schon Schalotten angeschwitzt habe. Nun schmelze ich noch Butter darin, etwas Ahornsirup kommt dazu, danach lösche ich das Ganze mit Rum ab und zünde es an. Es gibt auf Instagram einige Videos von mir, wie ich jedes Mal wieder überrascht zurückspringe, als ob ich nicht wüsste, dass da gleich eine riesige Flamme entsteht. Herrlich, ein richtiger Spaß! Ich verwende dafür übrigens am liebsten venezolanischen Rum, der sieben Jahre im Bourbonfass gereift ist. Eine tolle Kombi mit dem Limettensaft! Frischen Koriander ergänze ich auch gerne.

Ich bin nicht die Art von Gastgeberin, die alles vorbereitet hat, wenn Besuch kommt. Die Zubereitung wird bei mir Teil der Einladung.

Sind die Garnelen das Gericht, das Sie in Ihrem Leben am häufigsten gegrillt haben?
Nein. Eher Steaks, die ich für andere grille, und für mich selbst Spargel. Ich mag Fleisch, brauche aber keine Unmengen davon. Es ist für mich wirklich wichtig zu wissen, wo das Fleisch herkommt. Wenn ich das nicht weiß, spricht alles noch mehr für Gemüse. Generell finde ich das Kochen und Grillen mit Gemüse unheimlich spannend. Wer sagt, er brauche zum Grillen Fleisch, der hat Spargel & Co. nur noch nie richtig zubereitet gegessen! Das ist nicht so dahingesagt, sondern eine Erfahrung, die ich immer wieder mache: Bei vielen Caterings, bei denen wir nur Vegetarisches servieren, sind die Gäste am Ende überrascht, weil ihnen die ganze Zeit gar nicht aufgefallen ist, dass es kein Fleisch gegeben hat. Zum Spargel-Grillen habe ich übrigens einen guten Tipp: Ich spanne die mit Olivenöl bepinselten Stangen gerne in einen Fischkorb, dann kann man ihn ganz einfach wenden.

Was machen denn viele beim Grillen von Gemüse falsch?
Die meisten greifen immer zum gleichen Gemüse, da fehlt die Abwechslung. Hierzulande wird es auch oft zu klein geschnitten. Im mediterranen Raum ist das anders, da kommt Gemüse meist im Ganzen oder nur grob zerkleinert auf den Grill, das ist vorteilhaft für den Geschmack. Ein häufiger Fehler ist zudem, das Gemüse vorab zu salzen. Dadurch verliert es Flüssigkeit, die Strukturen brechen auf und es wird lätschert. Das einzige Gemüse, bei dem ich vorab Salz verwende, ist die Melanzani. Die braucht das. Ohne Salz würde sie sich mit Fett vollsaugen, das ist nicht optimal.

Experimentieren Sie gerne beim Grillen?
Ich wurde einmal bei einem Interview gefragt, was ich wählen würde, wenn ich bis ans Lebensende nur noch eine Sache auf den Rost bringen dürfte. Meine Antwort? „Dann höre ich lieber komplett auf damit!" Ich liebe Experimente, das hält das Ganze aufregend! Unlängst habe ich für eine deutsche Kochzeitschrift Avocado-Rezepte kreiert und ich wollte etwas Ungewöhnliches probieren. Also nicht das x-te Rezept, bei dem Avocados mit der Schnittfläche auf den Grill kommen und dann irgendwie gefüllt werden. Also habe ich sie kalt geräuchert. Durch ihren Fettgehalt nimmt sie das Raucharoma toll an. Danach habe ich sie aus der Schale herausgelöst, mit Limettensaft beträufelt und in Scheiben geschnitten. Damit kann man ein großartiges Grillsandwich machen. Oder die geräucherte Avocado zu einer Guacamole weiterverarbeiten, das ist extrem genial! Man könnte diesen Twist übrigens auch beim Rezept auf S. 40 anwenden.

Welche Grillsauce ist Ihr Favorit?
Ich liebe mediterrane Aromen, deshalb gibt es bei mir am liebsten ein Zitronen-Petersil-Knoblauchöl oder Aioli. Beides passt zu Fleisch, Fisch und Gemüse gleich gut. Wahre Allrounder! Generell ist Knoblauch wohl meine Geheimwaffe in der Küche. Ich mag Lebensmittel, die auch gesundheitliche Benefits mitbringen. Knoblauch ist ja unter anderem keimtötend und herzstärkend. Bei Einladungen passe ich aber damit auf. Gerade bei Caterings verwende ich ihn kaum, weil viele bei gesellschaftlichen Anlässen nicht nach Knoblauch riechen möchten. Bei privaten Einladungen frage ich vorher nach, es ist es bei mir allerdings so, dass es kaum jemanden gibt, der Knoblauch nicht liebt.

Wie kann man sich eine Grilleinladung bei Ihnen zu Hause vorstellen?
Für mich ist eine Einladung dann gelungen, wenn sich meine Gäste einbringen. Wenn sie mit mir am Grill stehen, mitmachen, Aufgaben übernehmen. Nicht gezwungenermaßen, sondern auf ganz natürliche Art. Meine Familie und Freunde wissen schon, dass ich nicht die Art von Gastgeberin bin, die alles bis ins kleinste Detail vorbereitet hat, wenn Besuch kommt. Bei mir ist es eher so, dass die Zubereitung Teil des Abends wird. Das passt eigentlich auch gut zum Grillen an sich. Es gibt natürlich Menschen, die das gar nicht vertragen, die es nervös machen würde, wenn plötzlich jemand anderer am Grill steht und das Zepter in die Hand nimmt. Bei mir ist das etwas anderes. Ich habe ja auch den Vorteil, nicht alleine zu arbeiten, weder bei meinen Caterings noch bei meinen Grillkursen. Deshalb stresst es mich nicht, wenn sich jemand einmischt, ich bin das gewohnt. Es entspricht auch meinem südländischen Naturell. Essen ist für mich etwas Gemeinsames, etwas Verbindendes. Im Süden ist es üblich, dass immer viel auf den Tisch gestellt wird. Platten, Schalen, Teller. Alles wird kreuz und quer gereicht, man probiert, plaudert, lacht. Dieses Gefühl, dieser Zugang zum Einladen – das macht wohl auch Einladungen bei mir aus. Es geht über das einfache Kochen und Essen hinaus, es wird zu einem geselligen Ereignis.

Gegrillter Karfiol mit Mango und Avocado

Leider hat man häufig unreife Mangos oder Avocados, für dieses Gericht ist das allerdings von Vorteil. Durch die starke Hitzeeinwirkung entwickeln die Früchte tolle Röstaromen, werden weich, zerfallen aber beim Grillen nicht. Die süße, zugleich milde Säure der Mango, die Cremigkeit der Avocado sowie die Röstaromen des Karfiols zeichnen das schnelle Gericht aus.



Rezept: Manuel Weyer **Foto:** Matthias Neubauer

4 Portionen **VORBEREITUNGSZEIT:** 10–15 Minuten
GRILLZEIT: 12–15 Minuten **GRILLMETHODE:** direkte Hitze
HITZE: mittel bis stark **ZUBEHÖR:** gusseiserne Grillpfanne

600 g Karfiol
1 feste Mango
1 feste Avocado
5–6 EL Olivenöl
Meersalz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (190–210 °C) vorbereiten. Gegebenenfalls den Grillrost entfernen, die gusseiserne Pfanne einsetzen und bei geschlossenem Deckel 12–15 Min. vorheizen.
2. Das Blattgrün des Karfiols entfernen, 1–2 cm vom Strunk abschneiden und den Karfiol quer in 1–2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Mango mit einem Sparschäler schälen und das Fruchtfleisch bis zum Kern abschneiden. Die Avocado ebenso schälen, längs halbieren und den Kern entfernen.
3. Karfiol, Mango und Avocado mit 2–3 EL Olivenöl vermengen. Alles auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. grillen, dabei einmal wenden. Die gegrillten Früchte sowie den Karfiol vom Grill nehmen, leicht auskühlen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Das restliche Olivenöl in die Pfanne gießen, die geschnittenen Zutaten hineingeben und bei geschlossenem Deckel weitere 5–6 Minuten grillen, dabei gelegentlich umrühren und mit Meersalz sowie schwarzem Pfeffer würzen.

TIPP
Es gibt mehr als hundert verschiedene Sorten Karfiol. Der weiße hat sich dabei über die Jahrhunderte bei uns durchgesetzt. Allerdings sind auch die alten Sorten, die sich in erster Linie durch ihre Farbvielfalt auszeichnen, wieder auf den Wochenmärkten zu finden. Orangegelber, grüner und lilafarbener Karfiol sind eine absolute Bereicherung des Speiseplans.



Das Rezept stammt aus dem neuen Grillbuch von Weber, „Weber's Ultimate Heat". Erschienen im GU Verlag, € 40,90



TRENDIG – GRILLEN AUF DER HEISSEN PLATTE

Der neue Weber SLATE GP Premium Plancha ist ein heißes Eisen: Die Plancha kommt dank hochwertigen Brennern innerhalb von zehn Minuten auf über 260 °C (Displayanzeige), so gelingen Rührei mit knusprigem Speck, geröstete Panini und saftige Burger perfekt. Das porzellanemaillierte Gusseisen verhindert ein Ankleben der Speisen, das Fettauffangsystem Kleckern. Erhältlich ist der Gasgrill in unterschiedlichen Größen und Ausführungen. *weber.com*

WIR VERLOSEN
1 SLATE GP Premium Plancha (56 cm, 2 Brenner, € 599,–)
GUSTO.at/gewinnspiele



Bezahlte Anzeige



Ich arbeite am Lebensraum. Ich arbeite an Wien.

Karoline ist stolz auf ihren Job und ihren Beitrag zu einer lebenswerten Stadt. Sie achtet darauf, dass beim Planen von Bauvorhaben alle Vorschriften eingehalten werden – damit die Gebäude in unserer Stadt sicher und beständig bleiben.

Die Stadt Wien bietet ihr ein vielfältiges, motivierendes und sinnvolles Arbeitsumfeld in einem krisensicheren Job mit Verantwortung und einer guten Work-Life-Balance.

Arbeite auch du an Wien und bewirb dich unter: **jobs.wien.gv.at**

#arbeitenanwien

Stadt Wien

jobs.wien.gv.at