

70
RECEPTŮ
VONÍCÍCH
KOUŘEM

UDÍME A GRILUJEME

MARKUS KAUFER

Smokery a multifunkční

GRILY

UDÍME
A GRILUJEME

Smokery a multifunkční

GRILY



UDÍME

MARKUS KAUFER

A GRILUJEME

Smokery a multifunkční

GRILY

Obsah



| | |
|-----------|---|
| Předmluva | 7 |
|-----------|---|

ZÁKLADY 9

| | |
|-------------------|----|
| Průvodce smokery | 10 |
| Tipy na používání | 16 |

RECEPTY 21

OMÁČKY, DIPY A RUBY 23

| | |
|---|----|
| Základní BBQ rub | 24 |
| Asijský rub | 24 |
| Kávový rub | 25 |
| Uzená slaninová sůl | 25 |
| Vlastnoručně připravené chipotle a prášek z uzené papriky | 27 |
| BBQ omáčka s whisky | 28 |
| BBQ omáčka Guinness® | 28 |
| BBQ omáčka s kávou a chilli | 29 |
| Malinový kečup | 31 |
| Uzená salsa z manga | 31 |
| Sýrová chilli omáčka | 33 |
| Červená chimichurri | 33 |
| Pikantní kovbojské máslo s rajčatovým protlakem | 35 |
| Máslo s bílým vínem | 35 |

PŘEDKRMY A FINGER FOOD 37

| | |
|--|----|
| Kachní prsa s medovou glazurou a kandovanými vlaškými ořechy | 39 |
| Crostini s drůbežím salátem | 41 |
| Grilovaná rajská polévka s uzenou buvolí mozzarellou | 43 |
| Masové kuličky | 45 |
| Bruschetta s melounem, sýrem feta a mátovým dresinkem | 47 |
| Pimientos plněné klobásou s fenyklem | 49 |
| Antipasti z grilu | 51 |
| Zauzené carpaccio z červené řepy | 53 |

HLAVNÍ CHODY 55

| | |
|--|----|
| Klasické trhané vepřové se salátem coleslaw z grilu | 57 |
| Buckboard bacon (marinovaná slanina z krkovice) | 59 |
| Sweet & spicy ribs (sladká a kořeněná žebírka) | 61 |
| Speed ribs (rychlá žebírka) | 63 |
| Středomořská plněná pečeně | 65 |
| Vepřové steaky ve stylu St. Louis | 67 |
| Jamajský „jerk“ vepřový bůček s uzenou salsou z manga | 69 |
| Slaninová bomba s čedarem, višněmi a smaženou cibulkou | 71 |
| Porchetta | 73 |
| Hrubá klobása grilovaná v rybízové šťávě | 75 |
| Asijský glazovaný selečí bůček | 77 |
| Pork belly burnt ends v memphiském stylu | 79 |

| | |
|--|-----|
| Pozpátku grilovaný steak ze „side fireboxu“ | 81 |
| Brisket s BBQ omáčkou Guinness® | 83 |
| Reuben sendvič s brisketem | 85 |
| Plněná rolovaná pečeně z flank steaku | 87 |
| BBQ volská líčka | 89 |
| Trhané hovězí maso s BBQ omáčkou s kávou a chilli | 91 |
| Cheesburger na cedrovém prkénku s BBQ omáčkou s whisky | 93 |
| Choripan | 95 |
| Kuře na pивní plechovce s bílým vínem | 97 |
| Hot wings | 99 |
| Dip ze sýra s modrou plísní | 99 |
| Trhaný kuřecí burger | 101 |
| Jehněčí koruna s červenou chimichurri | 103 |

RYBY **105**

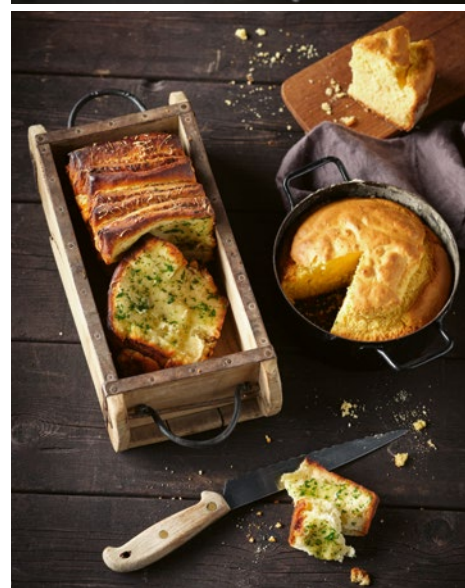
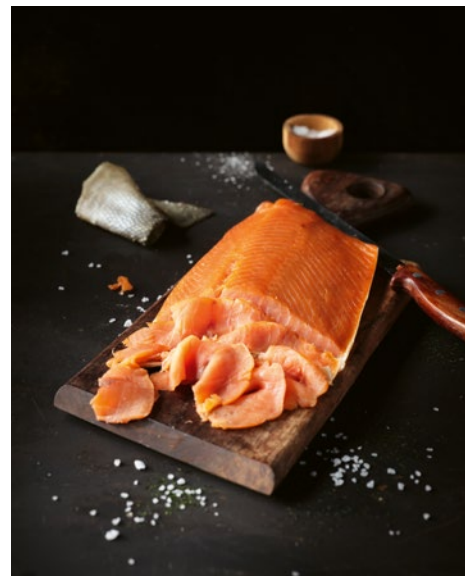
| | |
|--|-----|
| Zlaté makrely | 107 |
| Pstruh grilovaný na plátcích citronu | 109 |
| Uzený losos | 111 |
| Filet z mořského vlka s jablečno-hořčičnou zavařeninou | 113 |
| Bagel s trhaným lososem a medovo-hořčično-koprovou omáčkou | 115 |

PŘÍLOHY A VEGETARIÁNSKÁ JÍDLA **117**

| | |
|--|-----|
| Špičaté zelí na cedrovém prkénku s krustou ze sýra s modrou plísní | 119 |
| Batátové noky na cedrovém prkénku | 121 |
| Coleslaw z grilu | 123 |
| Zelí na pивní plechovce | 125 |
| Uzený bramborový salát na rýnský způsob | 127 |
| Vajíčkový salát z horkého kouře | 129 |
| Sýr uzený studeným kouřem | 131 |
| Mac & cheese s garnáty | 133 |
| Ananas uzený 6 hodin | 135 |
| Vodní meloun na grilu | 137 |
| Bylinkový trhací chléb | 138 |
| Kukuřičný chléb z litinové pánve | 139 |

DEZERTY **143**

| | |
|---|------------|
| Crumble s jablky a pomeranči | 145 |
| Sladký opičí chléb | 147 |
| S'mores s banány a broskvemi | 149 |
| Pečená aljaška s bobulovitým ovocem flambovaným ginem | 151 |
| Šneky s nugátem a višněmi z litinové pánve | 153 |
| Buchty se švestkovými povidly | 155 |
| Rejstřík | 156 |
| O autorovi | 158 |
| Poděkování | 159 |





Předmluva

Napřed jedna dobrá zpráva: ony doby, kdy se na našich zahradách musely grilovat převážně laciné klobásky a předem marinované steaky z krkovic, zakoupené v diskontních prodejnách, a to výhradně na trojnohém plechovém grilu, jsou definitivně za námi.

Jen u málokteré volnočasové aktivity došlo u nás v posledních letech k tak razantnímu vývoji, jako je tomu u témat spojených s grilováním a barbecue. Vedle stále stoupajícího množství nově vznikajících metod a technik přípravy pokrmů a s tím souvisejících kreativních receptů stojí v popředí popularity tohoto hobby možnost zpomalení po hektickém všedním dnu, příprava jídla na čerstvém vzduchu, společná setkávání s rodinou a přáteli a v neposlední řadě uspokojení prapůvodních instinktů spojených s ohněm a kouřem.

S rostoucí oblibou grilování se u nadšených příznivců tohoto koníčku automaticky dostávají do ohniska zájmu také speciální způsoby přípravy pokrmů, jako například barbecue.

Při barbecue se pokrmy připravují s využitím postupů založených na nižším žáru, které spočívají v udržování konstantních teplot v rozmezí 90 až 120 °C a při kterých se na ohni přímo spaluje dřevo. K takové přípravě se většinou používá multifunkční gril zvaný smoker, který nám umožňuje přímou kontrolu ohně, a tím i žáru a teplot v místě, kde se pokrmy grilují.

Touto knihou se vám dostává do ruky přehled různých typů multifunkčních grilů a udíren, pomůcek a příslušenství i tipů a triků k udržování požadované teploty, stejně jako obsáhlá část s recepty tak, abyste brzy i vy mohli jako pravý „pitmaster“ na své zahradě úspěšně prezentovat ohromující výsledky svého barbecue umění.



Läcklady



Průvodce smokery

OFFSET SMOKER (GRIL „LOKOMOTIVA“)

Offset smoker (gril „lokomotiva“) je patrně nejznámějším multifunkčním grilem svého druhu. V mezinárodním prostředí je také známý pod názvy „barrel smoker“ nebo „pit barrel smoker“. Jedná se o právě ten typ grilu, pod kterým si lidé znalí grilování představí klasický multifunkční gril (případně i s udírnou) určený pro barbecue.

Disponuje velkou grilovací komorou, bočně o něco níže umístěnou spalovací komorou (anglicky tzv. „firebox“ nebo „side firebox“) a komínem, popř. jiným kouřovodem.

Volitelně se tento typ grilu vyrábí a prodává také se svislou udírnou, která je bočně napojena ke grilovací komoře. Speciální vlastností všech těchto grilů je, že oheň a připravovaný pokrm nejsou v přímém kontaktu. To vede zaprvé k velmi zdravému a šetrnému způsobu grilování, popř. uzení, a zadruhé ke vzniku specifického aromatu. U modelů se svislou udírnou (tyto modely jsou také zvané „chuckwagon“, což lze v překladu přirovnat k historické polní kuchyni) proudí horký vzduch (s kouřem) kromě grilovací komory také přes věž udírny až ke komínu. To má za následek, že vzduch se dále ochlazuje, což nám mimo jiné poskytuje dodatečné možnosti uzení jak horkým, tak i studeným kouřem, a to např. při uzení ryb a sýrů.

V podstatě se dá konstatovat, že tento druh grilu disponuje při svém konstrukčním řešení a funkčních možnostech několika zónami o různých teplotách. Je logické, že teplota v blízkosti spalovací komory (někdy též zvané topeniště) je vyšší než např. v bočně napojené svislé udici věži. Dobré smokery disponují vestavěnými rozvodnými deskami, které lámou proud horkého vzduchu, nebo teplovodivými plechovými přepážkami, které napomáhají optimálnímu rozdělení teploty uvnitř grilovací komory.

Princip zacházení s těmito grily je, jak si dokážete představit, docela jednoduchý. Ve spalovací komoře (topeništi) se rozdělá oheň pomocí dřevěného uhlí, briket nebo prostě dřeva. Z něj vycházející žár proudí vlivem komínového efektu přes grilovací komoru až ke komínu. Grilovaná potravina, popř. připravovaný pokrm se grilují pomocí horkého vzduchu a při tom získávají zcela výjimečné aroma díky kouři, který kolem masa či jiného pokrmu rovnoměrně proudí.

Offset smoker je velmi mnohostranně využitelný. Vedle klasické přípravy pokrmů v grilovací komoře můžeme také grilovat maso na přímém žáru ve spalovací komoře – prostřednictvím topeništního roštu vloženého přímo nad žhavé uhlí. Spalovací komoru můžeme ale také využít přímo jako ohniště, např. pro litinový kotlík typu Dutch oven či podobný.

Těžšíště spočívá v pomalé přípravě pokrmů v oblastech nižších teplot mezi 80–120 °C (Američané zde používají pojem „low & slow“, tedy „nízko a pomalu“). Smoker můžeme ale také bez problémů používat i v teplotních rozsazích do 200 °C, a tím v něm péci chléb, housky, bučky nebo ho využít k přípravě pizzy. Při nasazení generátoru studeného kouře nebo podobného příslušenství můžeme také připravovat a aromatizovat pokrmy při teplotách pod 30 °C.



REVERSE FLOW SMOKER

Gril typu reverse flow smoker je opticky velmi podobný právě popsanému offset smokeru, liší se však v jednom podstatném technickém detailu, resp. konstrukčním řešení. Odtah kouře pomocí komínu se nachází na stejné straně jako spalovací komora. Horký vzduch s kouřem nejprve prochází pod grilovací komorou, uvnitř které pak znovu proudí zpátky až ke komínu. Tím se mění rozvádění teploty uvnitř grilu a zabraňuje se tak vniku přehřátých míst neboli takzvaných „hot spots“. Proto zde můžeme šetrně grilovat i obzvláště velké kusy masa, jako např. trhané vepřové („pulled pork“) nebo hovězí hrudí („brisket“).



UGLY DRUM SMOKER (VÁLCOVÁ UDÍRNA) A VODNÍ UDÍRNA

Ugly drum smoker (zkráceně UDS) je gril opticky připomínající velký ocelový sud. Tyto grily už v současnosti produkují i profesionální výrobci, často ale bývají výsledkem projektů zručných kutilů, kteří si je postaví vlastními silami. Zpravidla si k tomu důkladně vypálí starý kovový sud (např. starý sud od oleje) a ten poté krok po kroku přebudují na gril. Zacházení s tímto grilem stejně jako jeho fungování jsou poměrně jednoduché, ale velmi efektivní. Ve spodní části sudu se rozdělá oheň. V různých výškách sudu jsou umístěné buď desky lámající proud kouře, nebo zavěšené grilovací rošty. Rozvod tepla a regulace teploty se provádí pomocí kulových ventilů a kohoutů ve spodní části barelu a ventilem na víku sudu.

Vodní udírna je co do funkce i konstrukčního provedení podobná, většinou je však o něco menší a také s menším vnitřním objemem než UDS. Ke stabilizaci teploty uvnitř udírny se používá nádoba s vodou umístěná uvnitř. Také zde existuje možnost rozdělit grilované (uzené) pokrmy do různých výšek nebo udit větší kusy zavěšené uvnitř udírny.

PELETOVÉ A PLYNOVÉ GRILY

Vedle klasických grilů typu smoker se na trhu také stále více prosazují alternativní, inovativní a technicky orientované produkty. Peletové grily jsou vyhřívány ohněm z dřevěných pelet (slisovaných dřevěných pilin). Ty se většinou plní do zásobního tanku nacházejícího se mimo samotný gril a odtud jsou pomocí šnekového dopravníku přesouvány k hořáku v grilovací komoře. Elektronické řízení s teplotními čidly měří teplotu v grilovací komoře a ovládá hořák prostřednictvím přívodu kyslíku. Toto řešení umožňuje přesné rozložení teplot uvnitř grilu. Požadovanou teplotu můžeme jednoduše zadat pomocí ovládacího panelu. Mnoho podobných přístrojů umožňuje také řízení pomocí aplikace, takže je možné cílovou teplotu a stupeň propečení (dokončení) pokrmů velmi komfortně a pohodlně řídit a kontrolovat pomocí chytrého telefonu nebo tabletu.

Vedle peletových grilů existuje také možnost použít smokery s plynovými hořáky. Zde probíhá řízení teploty podobně jako u normálních plynových grilů. Kouřové aroma vzniká použitím dřevěných štěpek (drti), které se zahřívají nad hořákem a dodávají pokrmům požadované kouřové aroma



GRILOVÁNÍ NA KERAMICKÝCH A KULOVÝCH GRILECH

Keramické grily jsou na rozdíl od peletových grilů na našem trhu známé už celou řadu let. Jsou k dispozici od různých výrobců a s různými dodatkovými funkčními prvky. Společnými rysy těchto grilů jsou jejich tvar podobající se velkému vejci a konstrukce ze šamotového kamene s keramickou vrstvou. Toto konstrukční řešení vede k tomu, že gril dokáže uvnitř velmi dlouho udržet požadovaný žár. V těchto grilech se ovšem netopí dřevem. Konstrukční řešení se postará o to, že konstantní teplotu dokážeme udržet po dlouhou dobu s pomocí poměrně malého množství dřevěného uhlí nebo briket. Dřevěného aromatu dosáhneme přidáním dřevěné štěpky nebo špalíčků (tzv. chunks). Pomocí těchto grilů můžeme připravovat téměř všechny pokrmy, které je možné připravit i pomocí klasických barbecue smokerů.

Také klasický kulový gril můžeme pomocí vhodného příslušenství přeměnit na malý smoker. Svým způsobem fungování i svou velikostí samozřejmě nenahrazuje barbecue smoker, dokážeme však na něm připravit také pokrmy podle receptů pro klasický multifunkční gril.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Multifunkční gril musíme zásadně před prvním použitím vypálit, aby se odstranily případné zbytky látek použitých ve výrobě. Pravidelným používáním se vytvoří patina a gril poté dodává své vlastní aroma.

Doporučuje se pravidelně před a po přípravě pokrmů vyčistit grilovací rošty ocelovým kartáčem. Také pomáhá rošty naolejovat neutrálním olejem (slunečnicovým nebo řepkovým).

V intervalech 4–6 týdnů (podle intenzity používání) můžeme gril naolejovat také zvěncí. To můžeme provádět i během přípravy pokrmů.

Jakmile je grilovací i spalovací komora zcela vychladlá, musíme odstranit studený popel, protože ten má tendenci velmi rychle navlhat. Tato vlhkost pak urychluje korozi a vede k rychlému opotřebování grilu.



