

GARTEN • DEKORATION • BLUMEN • GENUSS • IDEEN • REISE • INSPIRATION

GARDEN STYLE

Das Magazin für Garten-Ideen & DEKORATION



B 54347
DEUTSCHLAND 5,50 €
Österreich 6,50 €
Schweiz 11,60 sfr

GEWINN-CHANCE
Wir verlosen tolle Preise für Gartenfreunde

Rosengärten zum Verlieben Traumhafte Kletterrosen



Die Stars im Garten
Welche Stauden die Beete in strahlende Farben tauchen



Blühende Oasen
Hortensien zeigen sich von ihrer balkontauglichen Seite



Vorher-Nachher
Wie sich ein Grundstück in einen Traumgarten verwandelt



Wohnen im Grünen Neue Möbel und Accessoires für Garten, Balkon und Terrasse



Feurige Sache
 «Back to fire» nennt der Hersteller diese Grillküche, die mit Holzkohle oder Holz befeuert wird. (seanroyale.com, 1649 €)

Einladung zur Grillparty

Kaum dass es wärmer wird, verwandeln sich Balkone und Terrassen in Freiluft-Küchen und der Duft von Gegrilltem liegt in der Luft.

TEXT: Kirsten Johanson • FOTOS: Hersteller



Profi-Gasgrill

Die Professional Black Edition besticht durch ihr edles Design. Drei Hochleistungsbrenner produzieren maximale Hitze. (Char Broil, 700 €)



Aber bitte mit Sauce

Rauchiger Bacon kombiniert mit Tomaten, Fruchtputee und einem Schuss Bier. (BBQUE, 4 €)



Ofenpizza Die Keramikplatte lässt sich auch auf offenem Feuer oder einem Kugelgrill verwenden. (denk-keramik.de, 50 €)



Werkzeug

Das braucht der Grillmeister: Zange, Wender, Gabel und Pinsel in einer Canvas-Tasche. (annabeljames.co.uk, 30 €)

RINDERFILET mit gegrillten Feigen



ZUTATEN:

Für 2 Personen: 400 g Rinderfilet (Chateaubriand) • 2 ganze Feigen • 4 EL Olivenöl • 50 ml Apfelsaft • 2 EL Apfelessig • Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle • 2 Handvoll Rucola • 2 Handvoll Römersalat • etwas frisch gehobelter Parmesan

Für den Rub: 2 EL Honig • 1 Zitrone (Saft und Abrieb) • 5 ml Tabasco Jalapeno Sauce • 1 Prise Meersalz • Pfeffer aus der Mühle • 1/2 TL Fenchelsaat

SO GEHT'S:

- 1 Grill mit Plancha vorheizen, Rost auf halbe Kraft, Plancha auf volle Kraft.
- 2 Feigen halbieren und mit der Schnittseite kurz auf den vorgeheizten Rost legen. Die trockenen Anteile des Rubs mörsern, dann die nassen Anteile dazu, verrühren, das Ganze halbieren.
- 3 Rinderfilet putzen, parieren und in fingerbreite Scheiben schneiden. Salat waschen und putzen
- 4 Eine Hälfte vom Wetrub beiseitestellen, andere Hälfte mit Apfelsaft, etwas Apfelessig und Olivenöl verlängern, gut mixen, als Salatdressing beiseite stellen. Dann die Filet-Slices nur einseitig (ja, wirklich nur von einer Seite!) auf Plancha heiß und kurz angrillen, dann gleich in den Wetrub legen und heiß marinieren.
- 5 Salat als Bett anrichten und das Dressing darüber träufeln. Dann das marinierte Fleisch auf dem Salat anrichten, die Feigen dazulegen und frischen Parmesan drüber hobeln.



Forelle vom Grill

Der klappbare Fischbräter aus Edelstahl lässt sich mit Fischen bis zu einer maximalen Länge von 26,5 cm befüllen. (Gefu, 15 €)

GARTEN ema |

Kamado

Über drei Grillebenen verfügt der in Rot und Schwarz erhaltliche Holzkohle-Grill aus Keramik und Stahl. (Monolith, ab 1459 €)



Take away

Der Eva Solo-Grill für den Tisch ist aus Porzellan, Edelstahl und Holz gefertigt. (einrichten-design.de, 249 €)



Feuerdesign

Ein Lüfter regelt stufenweise die Luftzufuhr zur glühenden Kohle und damit die Temperatur. (kostbar.shop, 129 €)

Bratfeuer

Hier wird gesundheitsbewusst gebraten. Zum Beheizen der Schale eignen sich Schnellbriketts, Holzkohle oder Holz. (Denk, 199 €)





Strombetrieben

Der E-Pantera mit einer Leistung von 2000 W brutzelt das Grillgut im Nu. Auch als Trolley-Version erhältlich. (Landmann, 349 €)



Hitzeschutz

Grillhandschuhe aus Leder mit Aluminiemeinlage schützen vor Funken und Glut. (thebbqshop.de, ca. 20 €)



Praktische Piekser

Pixi von Homiez verhindern beim Maiskolben-Knabbern Butterfinger und Brandblasen. (über amazon.de)



Hamburgerpresse, Schneidebrett mit Wunschgravur und Silikonpinsel sind nützlich für das BBQ. (gravado.de, Set 39 €)

GEGRILLTE

Szechuan-Aubergine



ZUTATEN:

Szechuan-Dressing: 1 EL Szechuan Pfeffer • 1 EL Kreuzkümmel • 100 ml Sojasauce, z.B. von Kikkoman • 100 ml Olivenöl • 2 EL Zucker • 1 EL Rotweinessig

Auberginen: 3 Auberginen • 1 EL Meersalz • 200 ml Olivenöl • 30 ml Tabasco Chipotle Sauce • 3 Knoblauchzehen • 2 cm frischer Ingwer

Zum Garnieren: 1 EL Sesam, geröstet • 4 Frühlingszwiebeln, klein geschnitten • Eine Handvoll Korianderblätter

SO GEHT'S:

1 Szechuan Pfefferkörner und Kreuzkümmel kurz in der Pfanne anrösten, abkühlen lassen und im Mörser klein mahlen. Sojasauce, Olivenöl, Zucker und Essig in eine Schüssel geben. Pfeffer, Kümmel und Tabasco Chipotle Sauce dazugeben, Knoblauch und Ingwer fein reiben und alles vermischen.

2 Auberginen in dicke Scheiben schneiden und mit Olivenöl und Meersalz einreiben. Die Auberginenscheiben von beiden Seiten grillen und immer wieder mit Olivenöl bestreichen, bis sie schön braun sind.

3 Auberginenscheiben auf einem Teller anrichten und mit dem Dressing beträufeln. Mit Sesam, Frühlingszwiebeln und frischem Koriander bestreuen.



Kompaktes Kerlchen

Der leistungsstarke Gasgrill Q 1200 hat nicht nur ein besonderes Design, er passt zudem auf jeden noch so kleinen Balkon. (weber.com, 314 €)



Pulse 2000

Dank Zwei-Zonen-Grillsystem lassen sich zeitgleich Fleisch und Gemüse bei unterschiedlichen Temperaturen zubereiten. (weber.com, 849 €)

Anzündhilfe

Geruchsarmes, sauberes Anzünden mit Hanffasern und pflanzlichem Wachs. (thebbqshop.de, ca. 10 €)



Rost-Reinigung

Die hitzebeständigen, festen Naturgrasborsten schrubben Eingebrautes mühelos weg. (Garden Trading, ca. 8 €)

TOMAHAWKSTEAK mit Äpfeln, Bourbon & Salbei



ZUTATEN:

1 kg Tomahawksteak • 2 EL Ahornsirup • 2 Granny Smith Äpfel • 1 mittelgroße weiße Zwiebel • 8 cl Bulleit Bourbon 10 years • 5 – 8 große Salbeiblätter • 3 EL Butter • Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

SO GEHT'S:

- 1 Grill vorheizen, etwas weniger als volle Kraft. Eine gusseiserne Pfanne mit erhöhtem Rand auf dem Rost vorheizen (ggf. auf dem Seitenbrenner)
- 2 Die Äpfel und die geschälte Zwiebel in grobe Spalten schneiden, die Salbeiblätter vom Stängel zupfen, aber ganz lassen.
- 3 Das Steak von beiden Seiten unter zweimaligem Wenden (für tolle Roststreifen) grillen. Dann die Seite ohne die Pfanne auf kleinste Flamme stellen, Steak ggf. mit Kerntemperaturfühler bestücken (in Knochennähe) und optimalerweise bis 54°C fertig grillen, dann 4 min. ruhen lassen.
- 4 Während das Steak fertig grillt und ruht, ein Spritzer Öl in die heiße Pfanne. Äpfel und Zwiebel dazugeben und anschwitzen. Dann die Salbeiblätter und den Ahornsirup dazugeben, kurz einkochen und mit einem kräftigen Schluck Bulleit Bourbon ablöschen und entzünden.
- 5 Wenn es nicht mehr brennt, die Butter dazu, Pfanne leicht schwenken bis alles schön sämig ist. Mit etwas Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Steak tranchieren und anrichten, Bulleit-Äpfel darauf geben. (Rezept: Char Broil)



Feta mit Kräutern und Cocktailtomaten gelingt unkompliziert in einer Schale von Zenker. Auch ideal für Garnelen und anderes Grillgut, das durch den Grillrost fallen würde. (fackelmann.de, 20 €)

Balkonpflanzen

von Melissa Raupach, Plantura

- Topfpflanzen benötigen regelmäßige Düngungen, da die Nährstoffe im Pflanzkübel begrenzt sind. Für gesunde Pflanzen einfach alle zwei Wochen mit einem Bio-Flüssigdünger für Nährstoff-Nachschub sorgen.
- Bei begrenztem Platz ist die Wahl der Pflanzen wichtig: Zwergformen oder besonders langsam wachsende Sorten bieten sich an.
- Keinen Platz mehr auf dem Boden? Dann heißt es: in die Höhe wachsen! Vertikale Gartentrends lassen sich oft leicht umsetzen und schaffen mehr Platz für die Lieblingspflanzen.



Die Inhaltsstoffe des Blumendüngers sind 100% natürlich, pflanzlich und tierfrei. (shop.plantura.garden, 13 €)



An Baumrinde erinnert die Oberflächenstruktur von «Barceo». Weißblühende Sommer-Margeriten (re.) führen die Form der Hochgefäße fort. (scheurich.de, ab 24 €)

Outdoor-Living mit *Wohnambiente*

Balkon und Terrasse laden zum Genießen der warmen Jahreszeit ein. Und für Pflanzen und Snack-Gemüse ist allemal Platz.

TEXT: Kirsten Johanson FOTOS: Hersteller



Die Planter «Pila», hier in Koralle und Lichtgrau, lassen sich dank herausnehmbarem Einsatz ganz einfach bepflanzen. (lechuza.de, ca. 60 €)



Bei Denia sind Stühle und Sessel aus Alu und Teak gefertigt, die Lehnen mit hochwertigen Textilkordeln bespannt. (weishaeupl.de, Sessel 940 €)