

GRILLEN MIT GAUCHOS

VON AFICIONADOS FÜR LIEBHABER / Argentinier finden Würstchen spießig. Sie braten lieber ganze Tiere und nennen das Asado. Zum Glück ist es gar nicht schwer, den Geschmack der Pampa auch bei uns zu haben. Der stern hat zugesehen, wie's geht

Die Deutschen Grillen: Bis heute begnügen sie sich mit Fabrikwürstchen und "Holzfällersteaks" aus dem Supermarkt.

Sie tun als lebten sie in der Mangelwirtschaft, Würstchen und Nackensteaks, Würstchen und Nackensteaks. Hauptsache, viel. Und billig. Wenn's ums Grillen geht, sind wir alle Doof.

Dabei leben genügend Menschen in Deutschland - Türken, Griechen, Argentinier -, die uns beim Grillen den Geschmack von Freiheit und Abenteuer vermitteln könnten - blickten wir nur hin.

Blicken wir also hin. Grillen wird erst dann zum wahren Erlebnis, wenn man ein ganzes Tier zubereitet. Und zwar am Spieß. Die einfachste Methode ist der Standspieß, wie ihn die Argentinier für jene Grillorgien benutzen, die sie Asado nennen. Man muss nicht um den halben Erdball fliegen, um sich anzusehen, wie sie das machen. Bei den meisten Poloclubs der großen Städte arbeiten Argentinier, die sich um die Pferde kümmern und leidenschaftlich grillen: normale, auskunftsfreudige Jungs, denen man zusehen kann.

EIN TIER AM SPIESS hat mit dem gemeinen Terrassengrillen so viel zu tun wie ein Bockflötenabend der Kreismusikschule mit einer Freiluftaufführung der "Aida". Natürlich muss man wie bei der Oper Vorbereitungen treffen. Aber die sind kaum größer, als wenn man zum ersten Mal grillt. Statt im Baumarkt einen Grill und Holzkohle zu kaufen, fahren Sie zum Schmied und zum Holzhändler.

Bevor Sie losgehen, noch eine Warnung. Ganze Tiere zu grillen ist nur etwas für bekennende Fleischfresser, wirkliche Karnivoren. Tofufreunde und Menschen, die Fleisch nur aus Styroporpackungen mit Klarsichtfolie kennen und beim Zerlegen eines rohen Huhns Zustände bekommen, gehen besser ins Bett und lesen "Der kleine Prinz" oder "Hanni und Nanni".

Schon beim Einkauf müssen Sie damit rechnen, schräg angeguckt zu werden. Sie schleppen immerhin ein totes Tier nach Hause und keine Plastiktüte mit Milch, Butter und Putenschnitzeln. Sie dürfen kein Problem damit haben, dass ein Tier geschlachtet wurde, damit Sie es essen. Ein Steak ist abstrakt, ein ganzes Tier aber hat ein Skelett. Das macht manche nervös. Die anderen lesen jetzt weiter.

Bestellen Sie beim Metzger ein Lamm. Oder kaufen Sie eins beim türkischen Metzger, den es in jeder Großstadt gibt. Es kostet rund zwölf Mark pro Kilo, also bis zu 200 Mark. Davon werden gut zehn Leute satt.

Als Ausrüstung brauchen Sie ein Doppelkreuz aus Eisen. Kein Edelstahl - Moniereisen vom Bau reichen völlig aus. Den Kreuzspieß baut Ihnen für wenig Geld jeder Schmied. Die Längsstange misst 160 cm, die zwei Querstangen je 65 cm. Die Querstangen im Abstand von ebenfalls 65 cm so an die Längsstange schweißen lassen, wie auf den Bildern zu sehen. Das Lamm wird mit Draht an dem Spieß befestigt. Also eine Rolle 2-mm-Draht dazupacken lassen.

Damit das Lamm gleichmäßig gart, wird es aufgeklappt. Dazu die Rippenknochen rechts und links vom Rückgrat mit einem Beil durchtrennen und den Brustkorb auseinander renken. Am Ende des Rückgrats das Steißbein durchtrennen, damit auch die Keulen auseinander klappen. Das erledigt der Fleischer. Die Nieren samt ihrem Fett nicht abschneiden - sie schmecken gut, und das schmelzende Fett hält das Fleisch auf natürliche Weise saftig.

Das Lamm kräftig salzen. Anders als sonst beim Grillen ist das Fleisch unzerschnitten und vom natürlichen Fettmantel umhüllt. Viel tropft während des Grillens ab. Das Lamm wird mit dem Kopf nach unten gegart. Legen Sie es so aufs Gestell, dass es mit dem Nacken am langen Fußende des Eisens liegt. Die Schulter- und die Keulenenden fest an die Querstreben binden. Das Lamm auch an zwei bis drei Stellen des Rückgrats mit Draht an der Längsstange des Grillkreuzes festmachen. Den Draht mit einer Zange ordentlich festzurren.

DAS FEUER MUSS SCHON BRENNEN, während Sie diese Vorbereitungen treffen, sodass ein Haufen Glut vorhanden ist, wenn das Lamm grillfertig ist. Trockenenes Buchenholz ist am besten; es gibt ein feines Aroma. Sie brauchen abgelagertes Holz, dicke Scheite, etwa einen Kofferraum oder einen kleinen Anhänger voll. Holz direkt aus dem Wald ist zu feucht.

Rammen Sie das Gestell mit dem aufgebundenen Lamm in 1-2 Meter Entfernung vom Feuer in den Boden - mit einer deutlichen Neigung nach vorn. Dazu brauchen Sie einen Vorschlaghammer. Das Lamm muss mit der Knochenseite zum Feuer zeigen. Von dieser Seite wird es 2,5 bis 3 Stunden gegrillt. Die Knochen beschirmen vor der Glut und geben ihre ganze Kraft an das Fleisch. Erst während der letzten halben Stunde wird das Tier mit der Fleischseite zum Feuer gedreht. Es ist schon längst gar und erhält jetzt eigentlich nur noch seine schöne knusprig-braune Farbe.

Nun zum Würzen: Argentinier nehmen Salzwasser, mixen es mit ihrer berühmten Chimichurri-Sauce, füllen alles in eine Plastikflasche mit perforiertem Deckel und besprenkeln das Fleisch damit. Da man Chimichurri bei uns wahrscheinlich nur in argentinischen Steakhäusern bekommt und es etwa 15 "Spezialgewürze" enthält, vergessen Sie das Ganze und experimentieren frei. Oder reiben Sie das Lamm in der Nacht vor dem Grillen mit fein gehacktem frischem Knoblauch, Rosmarin und Thymian ein - damit sind Sie auf der sicheren Seite. Am Tag des Grillens füllen Sie ein Gefäß mit etwa 5 l kräftig gewürzter Rindfleischbrühe und 1 l Pflanzenöl. Bündeln Sie junge Brennnesseln zu einem dicken Wedel (Italiener nehmen lange Rosmarinzwige) und umwickeln Sie den Griff. Damit tunken Sie in die Brühe und netzen das Fleisch ab und an mit der Flüssigkeit.

Ist das Lamm gar, schneiden Sie mit scharfen Messern handtellergroße Stücke heraus. Legen Sie es zwischen aufgeschnittenes Ciabattabrot, und essen Sie es wie ein Sandwich. Dazu servieren Argentinier Tomaten- und grünen Salat. Während des Grillens erfrischen sie sich mit kaltem Bier aus dem Eiskübel. Zum Essen trinken sie Rotwein. Keine schlechte Idee.

