05
maj 2022

Grillskola på Årsta Slott - del 1

Skribent: **Monika Österheim**

Bli en grillmästare och lär alla tips & tricks av ett riktigt proffs! Jag åkte till Årsta Slott och träffade Christer Söderberg som vann titeln Årets Grillkock 2012 och är även svensk mästare i revbensspjäll. Här i del 1 lär han oss grunderna. I del 2 får vi tips för att lyckas med grillningen.

Ska man ha kol- eller gasolgrill? Vad är det för skillnad på direkt och indirekt grillning? Vilken metod lämpar sig för vilken råvara? Briketter eller kol? Rökved - vilken skillnad är det i smak på olika träslag? Vad är chunks och vad är flis och när använder man vilket? Hur tänderna man sin kolgrill? Finns det miljövänliga metoder? I butikerna hittar vi marinader, rubs och glazer - när använder man vilken?
Här hittar du alla Christers svar!

Kol eller gasol, Christer?Hugget som stucket om ni frågar mig. Det är i grunden ingen stor skillnad på att grilla med kolgrill eller med gasol. Det som sätter smak är det som droppar från maten ned på kolen/grillelementen och sedan osar. Däremot är lock ett måste så att du kan skapa en ugnseffekt i grillen. Det är också lättare att jobba med rökved för att sätta rökarom till maten om man använder en kolgrill, men det går också bra i en gasolgrill.

Grilla direkt eller indirektDirekt grillning innebär att du lägger råvarorna direkt ovanför glödbädden. Indirekt grillning innebär att du har glödbädden i ena delen av grillen och maten i den andra. Den senare grillmetoden kräver att du använder lock så att värmen kan cirkulera inuti grillen. Motsvarande på en gasolgrill är att bara tända en brännare och lägga råvarorna över de brännare som inte är tända.
Grilla portionsbitar, biffar, laxkotletter, korv och liknande direkt över glödbädden. Stora köttstycken, en laxsida mm grillar du indirekt. All mat som kräver lång tillagningstid grillas indirekt och på låg temperatur.
När du grillar indirekt så grillar du alltid med lock och ha som målsättning att ha en

temperatur runt maten i grillen mellan 90 och 120 grader. Beroende på storleken på grill och grillyta så behöver du inte mer än ett 15-20-tal briketter. Samtidigt måste du ta hänsyn till hur temperaturen ute är. Grillar du på vintern behövs det mer briketter för att få upp värmen i grillen än om du grillar en solig, varm och fin högsommardag.
Regel: tänk ugnstillagning när det gäller indirekt grillning och stekpanna när det gäller direkt grillning.

Briketter eller kol?Briketter håller värmen längre än vad kol gör och används med fördel när du grillar indirekt. Kol blir grillklart fortare än briketter men håller värmen betydligt kortare tid. Så använd kol för direkt grillning och när temperaturen skall vara riktigt varm.
Om du grillar indirekt under lång tid (typ 3-4 timmar) kan du behöva fylla på med briketter. Tänd dem då vid sidan om grillen, t ex i ett tändrör och låt dem bli askgrå och färdiga där innan du fyller på grillen. Använd kvalitetsbriketter som håller värmen längre än t ex billiga från bensinmackar.

RökvedAnvänd rökved för att få en rökig touch på maten. Mesquite, hickory och ek är vedsorter som ger en stark röksmak och som passar bäst till fläskkött. Pecan, äpple, körsbär och al ger en lite mildare röksmak och lämpar sig bäst till fisk och grönsaker. Men skall jag vara ärlig är det ingen som känner någon större skillnad på vilket trädslag du använder, det handlar mest om hur kraftig röksmak du vill ha.
Ved säljs i förpackningar om stora bitar, s k chunks eller små bitar, s k flis. De senare bör blötläggas ca 20 minuter innan de läggs på den glödande kolen för att de inte direkt skall brinna upp. Då får du också en jämnare rökutveckling och en mildare röksmak på råvaran. Chunksen kan du däremot lägga direkt på kolen.
I en gasolgrill lägger du rökveden (flis) i folie, slår in och pickar hål med en kniv så att röken kan tränga ut. Det går också bra i en foliefom som du pickar hål i botten på och fyller med flis och sedan ställer direkt över den brännare som är tänd. Då behöver rökveden inte vara blötlagd eftersom det tar mer tid.

Tända kolgrillenJag rekommenderar i första hand inte tändvätska - den kan smaksätta maten om du börjar grilla för tidigt och dessutom är den inte särskilt miljövänlig. Tänd hellre med t ex tändkuber, miljövänlig tändgelé, tändpapper eller en elektrisk s k Looft-lighter. Det mesta finns i nästan alla butiker idag.
Använd en s k skorstenständare som du fyller med briketter eller kol och tänder ?under? briketterna. Tänk på att ha ett ordentligt underlag av sten eller betong till din skorstenssändare (eller tänd på grillgallret och borsta rent innan du lägger på maten). Jag har varit med om att smälta asfalt och förstöra altanvirke - så ha något rejält under.

Marinad/rub/glazeKött har inga porer - kom ihåg det, kött har fibrer. Det innebär att det inte går att stänga till köttet genom att grilla/steka yta på det. Däremot kan en oljig marinad hindra vissa ämnen (salt & syra) från att tränga in i köttet eftersom oljan lägger sig som en skyddande hinna runt köttet.
Ska du marinera med en s k blöt marinad så skippa oljan - den fyller ingen mer funktion än att den droppar på glödbädden och orsakar flammor under maten. Det enda som tränger in i köttet genom lång marinering är salt och syra. I övrigt ger marinaden i bästa fall lite smak på ytan. Men marinerar du i blöt marinad så torka av vätskan innan du lägger den på gallret.
Jag skulle hellre rekommendera torkade kryddor, en s k rub. Köp eller blanda själv efter egen smak. Spiskummin, mald koriander, mald chilepeppar, vanlig svartpeppar, salt, oregano, senapsfrön, lökpulver, farinsocker är t ex bra kryddor att använda i olika kombinationer att smaksätta med.
Kombinera hellre med att pensla på lite glaze på råvarorna den sista 20-30 min av grillningen. En glaze är i huvudsak en smaksatt sockerblandning för att få en Maillard-reaktion på grillen, d v s att ytan karamelliseras och ger en aning bränd/svart yta (det är sockret som bränner).
Gör du egen rub så smaksätt t ex lite honung med vitlök, ingefära, frukt eller vad du vill ha för smak på maten. Pensla ett par gånger sista tiden på grillen så kommer de torkade kryddorna och glazen att ge dig precis den smak du vill ha. En glaze skall ha en koncentrerad smak för att smakerna skall märkas när du penslat dem på råvaran. Kom dock ihåg att riktigt bra kött eller fin färsk fisk inte behöver så mycket mer smaksättning än lite salt och peppar. Låt där råvarorna tala för sig själva.