

# The Hamburg Plank

## Braten und Grillen auf Western Red Cedar

Die gibt es nur in den Förstereien des Forstamtes Hamburg zu kaufen: The Hamburg Plank, eine hölzerne Planke, auf der Wild, Fisch und Geflügel gegrillt oder gebraten werden können - für den Backofen oder den Grill draußen.

In Alaska - an der Pazifikküste Nordamerikas - entdeckten vor vielen Jahrhunderten die Indianer den besonderen Geschmack von auf hölzernen Planken gebratenem oder gegrilltem Fisch und Wild. Sie nutzten dafür das heimische, duftende Holz der Western Red Cedar. Europäische Siedler übernahmen diese Methode, verfeinerten sie mit ihnen bekannten Gewürzen und entwickelten daraus eine der köstlichsten und einfachsten Kochmethoden der Welt.

### Holz

Die Rotzeder Nordamerikas kommt von Natur aus nur an der dortigen Westküste vor. Ihr Holz enthält eine Vielzahl natürlich-pflanzlicher Aromastoffe, die beim Erhitzen dem Brat- und Grillgut einen zitrus-zarten bis rauchigen Geschmack verleihen.

Vor hundert Jahren wurde in Hamburg ein forstlicher Versuchsbestand von Western Red Cedar gepflanzt. Mittlerweile sind aus den damaligen Sämlingen stattliche Bäume geworden, aus deren Samen wieder junge Rotzedern heranwachsen. Die hiebsreifen Bäume werden von uns gefällt, zugeschnitten und von den Elbe-Werkstätten in Handarbeit zu The Hamburg Plank gestaltet, einem in Europa neuen, aber tatsächlich uralt-exklusiven Produkt aus heimischem, garantiert unbehandeltem Holz aus zertifizierter, nachhaltiger Forstwirtschaft, das Sie nur bei uns erhalten können.

Wir bieten Ihnen The Hamburg Plank ab 10.12.2004 in allen Förstereien für zwei Verwendungsarten an: 2,5 Zentimeter stark mit Saftrille zum Braten im Backofen (€ 22,50) und 1 cm stark zum Grillen draußen (5 Stück für €12,50).

### Braten

Bei einer Brattemperatur im Backofen von bis zu 210 Grad Celsius teilen sich die Aromastoffe des Holzes dem Bratgut als leichter, zitrus-zart-aromatischer Geschmack mit. The Hamburg Plank sind dafür in ihrer dickeren Variante viele Jahre verwendbar.

Sie können natürlich auch die dünnere Variante im Backofen und auch bei höheren Temperaturen verwenden. Achten Sie auf die Rauchentwicklung, wenn Sie Ihren Backofen über 220 Grad aufheizen: versuchen Sie einen Kompromiss zwischen Rauchgeschmack und Rauchalarm zu finden. Egal ob dick oder dünn, legen Sie ein Stück stärkerer Alufolie darunter und schlagen Sie deren Ränder hoch - so kann kein Bratensaft in Ihren Backofen gelangen.

### Grillen

Beim Grillen draußen erzielen Sie bei einer Brattemperatur von mehr als 220 Grad Celsius ein intensiveres, rauchiges Aroma. The Hamburg Plank räuchern und verkohlen dabei vor allem an der Unterseite. Wir empfehlen dafür die dünnere Variante, die Sie – je nach Grilltemperatur – auch mehrfach verwenden können.

Tipps: Benutzen Sie je eine The Hamburg Plank für Fisch und eine für Fleisch. Die verbrauchte Oberfläche wird mit grober Stahlwolle gescheuert wie neu.

## Anwendung

Bevor Sie The Hamburg Plank zum ersten Mal benutzen, streichen Sie die Oberseite zwei- bis dreimal leicht mit Oliven- oder einem anderen Pflanzenöl ein.

Vor jedem weiteren Gebrauch wässern Sie The Hamburg Plank mindestens eine, besser drei Stunden – je nach Geschmack auch in Wein (Tipp: in einen größeren, mit genügend Wasser/Wein gefüllten Folienbeutel stecken und fest verschließen). Dann die Oberseite noch einmal mit Öl einstreichen, The Hamburg Plank in die Mitte des kalten Backofens schieben und etwa 15 Minuten auf 210 Grad Celsius vorheizen. Sie erhalten dadurch eine hygienisch-keimfreie Holzoberfläche und Ihr Gericht gart gleichmäßig auch von unten. Alternativ 10 Minuten lang auf den - natürlich vorgeheizten – geschlossenen Grill legen. Beim offenen Grill ersetzt ein großes Stück Alufolie die fehlende Grillabdeckung.

Jetzt können Sie das Fischfilet, die Entenbrust, das Steak oder das Gemüse auf die geölte Seite auflegen und bei geschlossenem Backofen, bzw. Grill garen. The Hamburg Plank eignet sich auch zum Servieren.

Nach dem Braten reicht eine Reinigung mit warmem Wasser und etwas Spülmittel, gut mit klarem Wasser nachspülen und trocknen lassen. Bitte nicht in den Geschirrspüler geben.

Wenn The Hamburg Plank nach mehrmaligem Gebrauch bei hohen (Grill-) Temperaturen zu sehr angekohlt ist, können Sie sie beim nächsten Grillen – zerkleinert und angefeuchtet – auf die glühende Grillkohle legen: als würzig-rauchige Aromaquelle.

## Wildlachs mit Kräuterbutter (6 Personen)

1 Lachsseite von etwa 1 kg oder 6 Lachsfiletstücke oder Lachssteaks (je 150 g) mit Olivenöl einpinseln, salzen und pfeffern, mit Dill, Petersilie und/oder Thymian bestreuen. Mit der Haut nach unten auf The Hamburg Plank legen und ungefähr 20 Minuten auf mittlerer Schiene braten (im geschlossenen Grill höchstens 10 Minuten). Mit Kräutern und Zitronenkeilen garnieren, dazu frische Kräuterbutter mit gekochten neuen Kartoffeln und gedünsteten oder mitgegarten Frühlingszwiebeln oder Schalotten.

## Saibling – Forelle - Thunfisch - Heilbutt - Marlin - Steinbutt

Versuchen Sie statt Lachs auch große Filets vom Saibling oder von der Forelle (mindestens einen Zentimeter dick) oder daumendicke Scheiben Thunfisch- oder Marlinfilet, mit Öl und Zitronensaft mariniert, dazu Chicoree-Orangen-Salat. Gut geeignet ist auch Heilbutt, den Sie – in fruchtig-herbem Weißwein mariniert - mit frischem oder gefriergetrocknetem Rosmarin würzen können. Experimentieren Sie mit aufgestreuten Sesamsamen und Ahornsirup zum Einpinseln während des Bratens oder Sojasauce und Sherry zum Marinieren. Ganz ohne Marinieren - nur nach dem Grundsatz Säubern - Säuern - Salzen vorbereitet - schmeckt Baby-Steinbutt (etwa 400 g, mit Haut, ohne Kopf und Flossen, ein Fisch pro Person): im Backofen bei 220°C für 20 Minuten garen.

## Hähnchenbrust (4 Personen)

4 große Hähnchenbrüste mit einer Mischung aus 1 Esslöffel Zitronensaft, ½ Teelöffel Rosmarin, ½ Teelöffel Salz, ¼ Tasse Olivenöl, 1 Teelöffel gehacktem Knoblauch einreiben. Fest im Frischhaltebeutel verschließen und mindestens 60 Minuten im Kühl-

schränk durchziehen lassen. Hähnchenbrüste auf The Hamburg Plank legen und mit Öl oder den Resten der Marinade bestreichen. 30 bis 40 Minuten braten (im geschlossenen Grill etwa 25 Minuten), wenn der Fleischsaft beim Einstechen klar herausläuft, ist die Hähnchenbrust gar. Mit Baguette und einem frischen Salat servieren.

Entsprechend können Sie Entenbrüste ohne Haut zubereiten. Mindestens 90 Minuten in ananas- oder zitrussafthaltiger Marinade einlegen, Garzeit je nach Größe der Entenbrüste und persönlichem Geschmack.

## **Steaks und Wild**

Zarte Steaks vom Rind, Lamm oder Wild werden mindestens zwei Stunden in Kräuter-Gewürzöl (z.B. mit Knoblauch, Zitronenschale, Chilischoten, grünem Pfeffer, Majoran) mariniert. The Hamburg Plank auf mindestens 220(!) Grad Celsius im Backofen/Grill wie gewohnt vorheizen, die Steaks salzen und in sehr heißer Pfanne auf jeder Seite zwei Minuten scharf anbraten, mit Gewürzöl einpinseln und im Backofen/Grill auf The Hamburg Plank legen.

Bis zum gewünschten Zustand höchstens 10 Minuten weiterbraten (Grill höchstens 7 Minuten), herausnehmen und mit Alufolie abgedeckt zwei Minuten ruhen lassen. Auf dem Holz und mit frischem Salat der Saison servieren. Sehr gut passen auch Preiselbeeren mit Birne oder Vierländer Apfel dazu.

Guten Appetit!

Ihr Forstamt Hamburg