

Grillida võib kõike

LAURI LAAN

Grillihooaeg on lõpuks käes ja esimene grill maitseb alati eriliselt. Tahaks kohe kõike proovida – sea-, looma- ja kanaliha ning lõpuks veel salateid ja lisandeid ka.

Meisterkokk Ilmar Ráni pakub valiku grilliretsepte, millele annavad viimase lihvi Santa Maria marinaadid, grillisegud ja kastmed. Grillitud seafilee juurde sobib hästi avokaado vutimunaga, lõhe juurde grillitud kartulid ehk kartulikomm, broilerikintsuliha juurde grillitud paprika kodujuustutäidisega. Ning kõike seda täiendavad alati värsked salat ning kaste.

Grillitud sea-sisefilee

- 600 g sea-sisefileed
- Santa Maria kolme pipra segu
- soola
- Santa Maria suitsumaitselist BBQ-kastet

Soovi korral eemaldage fileelt kelmed ja liigne rasv ning hõõruge pipraseguga. Võimalusel laske lihale veidi maitsestuda ja grillige seejärel 15–20 minutit. Mõni minut enne liha valmimist pintseldage või määrige seda BBQ-kastmega ja küpsetage lõpuni. Serveerimiseks tõstke filee grillilt, laske veidi jahtuda ning viilutage 2–3 cm paksusteks viiludeks. Serveerige kohe.

Grillitud avokaado vutimunaga

- 2 avokaadot
- 4 vutimuna
- oliiviõli
- Santa Maria suitsust grillimaitseainet

Poolitage avokaadod, eemaldage kivid, tekkinud õnarusse pange vutimuna sisu, piserdage oliiviõliga ja maitsestage. Grillige seejärel avokaadosid, koor allpool, 3–5 minutit, kuni muna on pealt küps, kuid seest veel vedel. Serveerige kohe.

Plangu grill-lõhe

- 800 g nahaga lõhefileed
- ½ pakki Santa Maria kuivmarinaadisegu ürtidega
- 4 seedri või lehtpuu töötlemata planku

Enne grillimist leotage planke vähemalt 30 minutit vees. Eemaldage lõhefileelt luud, lõigake neljaks, maitsestage kuivmarinaadiseguga ning tõstke tükid plangule. Grillimiseks tõstke kalaga plangud otse süte kohale ja grillige (kaane all) 8–10 minutit, kuni kala on küps. Servee-



rige koos planguga. Planke võib kasutada korduvalt kuni läbi põlemiseni.

Suitsused kanakintsud tšilliglasuuriga

- 6–8 kana-kintsufileed
- ½ pakki Santa Maria universaalset kuivmarinaadisegu
- Santa Maria glasuurstkastet tšilliga

Maitsestage kanakintsud kuivmarinaadiseguga ning laske veidi maitsestuda. Grillige otseses kuumuses 3–4 minutit mõlemalt küljelt, jälgides, et kana ei kõrbeks. Mõni minut enne valmimist pintseldage kanakintsud tšilliglasuurstkastmega üle.

Värsked kartulikomm

- 1 kg värsked kartuleid
- fooliumi

Kreem

- 200 g toorjuustu

- 3–4 sl majoneesi või hapukoort
- Santa Maria maitseainese segu metsaseente ja ürtidega
- soola (veskis)
- värsket peterselli

Peske kartulid ja tõstke 4–5 kaupa fooliumile, keerake rulli ning sulgege fooliumi otsad. Grillige aeg-ajalt keerates 20–30 minutit. Täidise valmistamiseks segage toorjuust hapukoore või majoneesiga ning maitsestage. Kreem peaks olema üle keskmise soolasusega. Serveerimiseks lõigake kartulikomm keskelt pooleks, täitke täidisega ning kaunistage värsket peterselliga.

Grillitud paprika kodujuustutäidisega

- 2 paprikat poolitatuna
- 1 sl toiduõli
- Santa Maria Tellicherry pipart
- soola