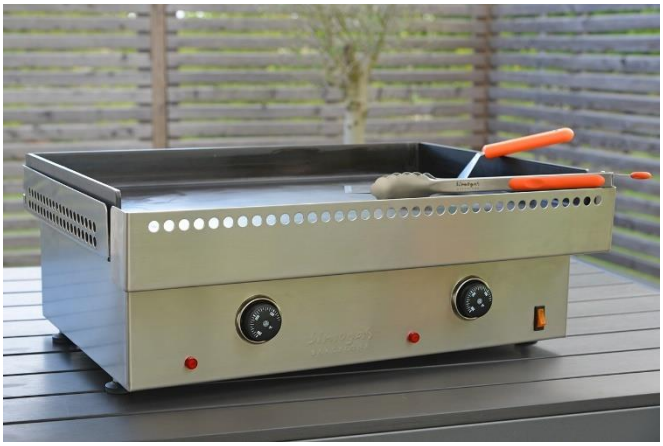
Grillen wie in Spanien - mit dem Plancha-Grill

Die Spanier lieben ihr „Eisen“, wie Plancha auf Deutsch übersetzt heißt. Und darauf brutzeln sie traditionell praktisch alles, was sich so grillen, braten, rösten oder auch dünsten lässt. In letzter Zeit kommen Planchas, entweder mit Gas oder Strom betrieben, auch bei uns in Deutschland immer mehr in Mode.

Was man auf einer Plancha so alles zubereiten kann und welche Vor- und Nachteile es dabei im Vergleich zu einem Gas- oder Holzkohlgrill gibt, das haben wir am Beispiel der Elektro-Plancha vom Typ Simogas Extrem E-60 ausführlich ausprobiert.



Made in Spain – die Simogas Plancha Extrem E-60.

Die Gretchenfrage: Strom oder Gasbetrieb? Im Gegensatz zum ewigen Streitthema, ob nun auf Holzkohle Gegrilltes besser schmeckt als vom Gas- oder Elektrogrill oder nicht, haben wir es beim Plancha-Grill etwas einfacher. Das liegt schlichtweg daran, dass hier auf einer geschlossenen Stahlplatte gegrillt wird. Und der ist es nun mal ganz egal, ob sie von einem Gasbrenner erhitzt wird, oder mittels elektrischer Heizelemente. Geschmacksunterschiede sind hier ausgeschlossen, da die Grillfläche selbst der Wärmeüberträger ist und nicht die Strahlungshitze. Weder Fett noch Marinade können in eine Glut tropfen, daher bleiben auch die entsprechenden Nebenwirkungen naturgemäß aus.

An der Stelle sei erinnert, dass ordnungsgemäß durchgeglühte Holzkohle guter Qualität eben keinen „Holzkohlegeschmack“ ans Grillgut weitergibt. Was da gerne mal so nach „typisch gegrillt“ schmeckt, das resultiert aus der Rauchbildung, die entsteht, wenn zu früh aufgelegt wird, oder eben etwas in die Glut tropft.

Mehr Power bieten gasbetriebene Planchas. Beim gasbefeuerten Extrem-60 stehen 6,6 kW Brennerleistung 3,4 kW bei der Elektro-Variante gegenüber. Das klingt nach einem klaren Pro für das Gasmodell. In der Praxis zeigt sich jedoch klar, dass auch die 3,4 kW des Elektromodells absolut ausreichend sind.

Dies liegt daran, dass die beiden elektrischen Heizelemente direkten Kontakt zur Grillfläche haben und nach unten sowie seitlich mit einer hitzebeständigen Mineralstoffdämmung isoliert sind. Die eingesetzte Energie wird also zu annähernd 100 % direkt an die eigentliche Heizfläche weitergegeben.

Die beiden elektrischen Heizelemente und die Temperaturfühler auf der Unterseite des geöffneten Simogas Extrem E-60. Isolierung und Abdeckung sind hier fürs Foto entfernt.

Gas hingegen benötigt zwangsläufig Sauerstoff zur Verbrennung, welcher der Umgebungsluft entnommen wird. Durch die erforderliche Konvektion verpufft aber dabei auch ein gewisser Anteil der Heizleistung, welche direkt an die Umgebung abgegeben wird. Simogas Planchas der Serie Extrem besitzen deshalb einen umlaufenden Windschutz, um diese unerwünschten Verluste zu begrenzen.

Temperatur ist Trumpf! Auf den ersten Blick erinnern Planchas durchaus etwas an die bereits besser bekannten Teppanyaki-Grills, die es in verschiedensten Ausführungen und Größen auch für den Betrieb auf dem heimischen Esstisch gibt. Diese, in aller Regel antihaft-beschichteten Geräte, arbeiten jedoch einerseits mit niedrigeren Temperaturen und auch mit wesentlich dünneren Grillplatten. Ein richtiggehender Grilleffekt bleibt hier deshalb aus, wenn das Grillgut dicker als die empfohlenen wenigen Millimeter geschnitten wird. Die Zubereitung beispielsweise eines zentimeterdicken Steaks gelingt hier nicht, zu gering fallen Leistung, Hitzestabilität und Temperatur aus. Gerade Fleisch kocht hier eher im austretenden Saft vor sich hin, so dass eine krosse Kruste mitsamt der begehrten Röstaromen nicht wirklich gelingen mag.

6 mm starke Grillplatte bei der Simogas Extrem E-60.

Eine gute Plancha hat daher eine relativ dicke und gut wärmeleitfähige Grillplatte, damit die Temperatur nach dem Auflegen dickeren Grillguts oder flüssiger Zutaten nicht zu stark abfällt. Das Geheimnis des Plancha-Grillens liegt nämlich in den relativ hohen Temperaturen, bei denen durch den sogenannten Leidenfrost-Effekt das Grillgut sozusagen auf einer schützenden Dampfschicht schwebt. Diese hauchdünne Zone verhindert einerseits ein sofortiges Anbrennen, sorgt aber dennoch für scharfes Anbraten und die damit verbundene Maillard-Reaktion. Hierdurch erhält man – ähnlich wie beim Grillen auf Holzkohle – die gewünschten Röstaromen.

Lachsfilet a la Plancha nach dem Wenden: Außen schön knusprig, innen zart und saftig.

Der Hauptvorteil einer Plancha gegenüber einem herkömmlichen Grill ist wohl an erster Stelle die Tatsache, dass man auf deren geschlossene Grillfläche schlichtweg alles geben kann! Das leidige Thema, dass sich kleinere Teile wie Würstchen, Scampis, Gemüsestücke etc. recht gerne in suizidaler Absicht durch den oder vom Rost stürzen, ist hier Geschichte. Selbst Saucen, Marinaden und natürlich Öl kann man bei der Zubereitung verwenden, was zusätzlich noch ganz neue Möglichkeiten beim Grillen eröffnet.

Universelle Nutzbarkeit durch die durchgängige Grillfläche.

Ebenso erreichen, dank der direkt beheizten Grillfläche, nicht nur gasbetriebene, sondern auch entsprechend leistungsstarke Elektro-Planchas hohe Temperaturen bis um die 300 Grad, so dass man damit absolut vollwertige Grillergebnisse erzielt. Selbiges funktioniert bei herkömmlichen 230-V-Elektrogrills mit freiliegenden Heizelementen unter einem Rost leider bekanntermaßen nicht wie gewünscht; zu viel der technisch begrenzten Heizleistung geht hier an die Umgebung verloren, bevor sie das Grillgut erreicht.

Balkontauglich ist ein Plancha-Grill zudem allemal, weder Gas- noch Elektro-Planchas produzieren lästigen Qualm, wie er beim Anzünden von Holzkohlegrills zwangsläufig entsteht. Und da kein Fett oder Öl in eine Glut tropfen kann, bleiben auch beim Grillvorgang selbst Rauchschwaden und Stichflammen aus. Damit grillt es sich übrigens auch gesünder, weil eine hierdurch bedingte Entstehung teils gesundheits-schädlicher Schadstoffe unterbleibt.

Kein Qualm, Verbrennungsgerüche oder Stichflammen.

Das Kapitel Reinigung, die Büchse Pandora beim Grillen, gestaltet sich bei der Plancha ebenso erheblich entspannter. Aber dazu später mehr, kommen wir jetzt erst mal zur Sache, sprich zum Grillen!

Die Vorbereitung der Plancha ist unspektakulär: Stecker in die Steckdose, gewünschte Temperaturen an den Thermostatreglern einstellen und Aufheizen. Dass die Solltemperaturen erreicht sind, ist am Erlöschen der roten Kontrollleuchten erkennbar. Die Simogas Extrem E-60 verfügt über zwei getrennt regelbare Temperaturzonen. Das ist praktisch, wenn Speisen mit unterschiedlichen Temperaturen zubereitet werden sollen und auch perfekt geeignet zum Warmhalten bereits fertiger Lebensmittel.

Tipp: Mit etwa 15 Minuten Vorwärmzeit macht man nichts verkehrt und erreicht gleichzeitig eine gute Wärmeverteilung auf den beiden Grillzonen.

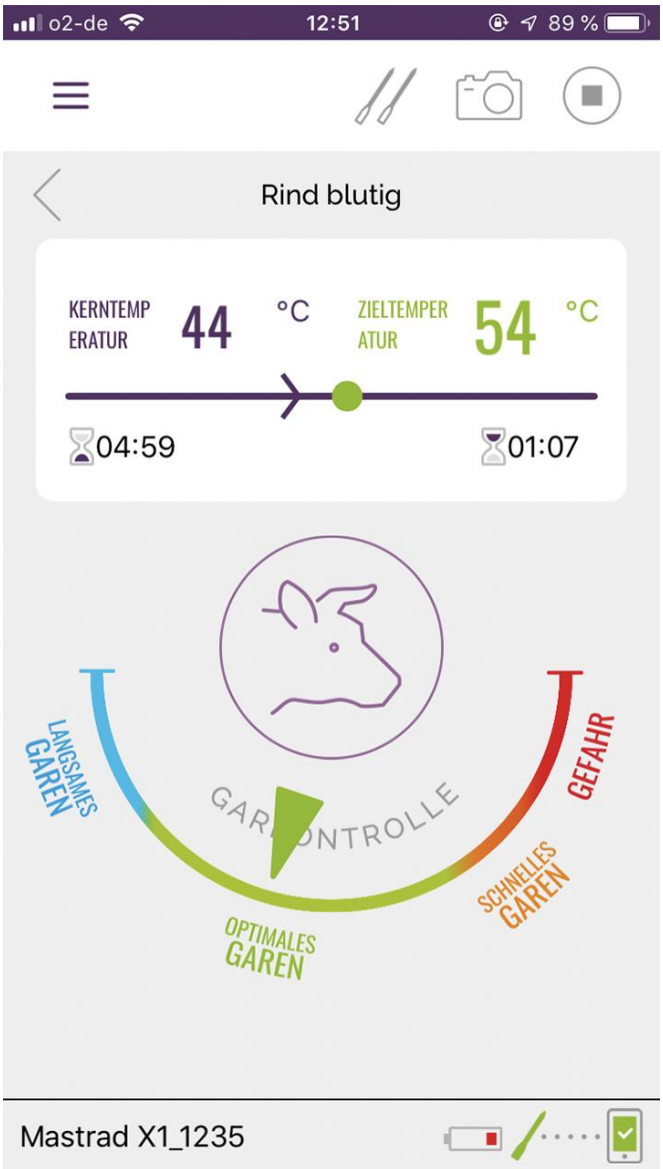
Basis-Setup: Grillzange, 2 x Spatula, Speiseöl, Silikonpinsel und ein Lappen.

Bevor das Grillgut aufgelegt wird, gibt man etwas Speiseöl auf die Grillfläche und verteilt dieses am besten mit einem hitzebeständigen Silikonpinsel. Wie schon oben erwähnt, verfügt die Simogas Extrem E-60 über zwei getrennt regelbare Temperaturzonen. Das ist praktisch, wenn Speisen mit unterschiedlichen Temperaturen zubereitet werden sollen und auch perfekt geeignet zum Warmhalten bereits fertiger Lebensmittel.

Grundsätzlich ist das Grillen a la Plancha nicht schwieriger als das herkömmliche Grillen auf dem Rost oder in der Grillpfanne. Eher im Gegenteil. Dennoch muss man sich zu Anfang natürlich etwas an die Sache heranarbeiten, will man die Vorteile der Plancha in ihrer ganzen Bandbreite ausreizen.

Ein altbekanntes Problem bei dickerem, aber gerade deshalb besonders gut zum Grillen geeignetem Fleisch: Außen hat sich schon eine schöne Kruste gebildet, aber wie sieht es bloß innen aus? Den perfekten Garzustand zu treffen, ist – auch für geübte Profis – oft gar nicht so einfach. Gerade wenn man nun ein gutes und entsprechend nicht ganz billiges Steak grillt, will man es weder „tot grillen“, noch halb roh essen. Anschneiden um nachzusehen ist natürlich keine Lösung, hier läuft sofort der Fleischsaft aus und das gute Stück wird zäh und trocken. Eine gute Lösung ist deshalb auch bei der Plancha die Verwendung eines Grillthermometers um die Kerntemperatur zu messen. Den SteakChamp® 3-Color haben wir in der Vergangenheit schon getestet, diesmal haben wir uns den Meat° It® von Mastrad ausgesucht, um uns die Sache von Anfang an zu erleichtern.

Meat° It® Bluetooth Grillthermometer im Einsatz.



Einfache Einstellung und Garkontrolle via App

Keine Angst vor der Hitze, heißt bei der Plancha die Devise. Der schon beschriebene und unbedingt erwünschte Leidenfrost-Effekt tritt in etwa ab 270 °C richtig zu Tage. Scheuen Sie sich also nicht, auch wenn das erst mal so richtig zischt beim Auflegen, eine entsprechend hohe Temperatur einzustellen. Aus falscher Vorsicht statt dessen nur beispielsweise mit 180 °C zu arbeiten, wäre eher kontraproduktiv. Viel besser ist es, zu Anfang „richtig Stoff“ zu geben und dann – bei Bedarf, beispielsweise bei dickerem Grillgut – bei deutlich niedriger Temperatur das Fleisch noch nachzuziehen. Auch hier hilft der Einsatz eines guten Grillthermometers enorm, um sich gerade am Anfang die Physik des Garens zu veranschaulichen und den perfekten Garpunkt abzupassen.

Brennt denn da nichts fest? Der ein oder andere wird das von den ersten Gehversuchen mit einer nicht beschichteten Pfanne kennen: Gerade bei Edelstahl pappt alles an, als beabsichtige es, nie wieder abgehen zu wollen. Insbesondere empfindliche Speisen wie Fisch, Bratkartoffeln oder Ei zerfleddern dann geradezu mitleiderregend beim Versuch, diese später wieder von der Bratfläche lösen zu wollen.

Grillplatte aus robustem Rohstahl. Nach längerem Gebrauch entsteht eine sehr haltbare Antihaftschicht bzw. Patina.

Ähnliches passiert mit derartigem auf einem Grillrost, ganz gleich ob aus Edelstahl, verchromt oder Gusseisen. Beschichtete (PTFE „Teflon®“) Oberflächen wiederum haben den gravierenden Nachteil, dass sie empfindlich und wenig dauerhaft sind. Hohen Temperaturen beim Grillen oder auch nur scharf anbraten halten sie sowieso nicht lange stand.

Den besten Antihaft-Effekt – ganz ohne die Nachteile von Beschichtungen – bieten Planchas mit einer Grillplatte aus rohem Stahl. Einmal richtig eingebrannt entwickeln sie im Laufe der Nutzung sogar immer bessere Gebrauchseigenschaften, so dass damit selbst sehr „kritische“ Lebensmittel problemlos zubereitet werden können. Das Gute dabei: Die Stahloberfläche ist im Grunde unverwüstlich, nutzt sich nicht ab und wiedersteht problemlos und dauerhaft dem sorglosen Hantieren mit spitzen oder scharfen Werkzeugen.

Stahl besitzt die beste Wärmeleitfähigkeit. Planchas gibt es mit Grillplatten unterschiedlicher Stärke und Materialausführung. Neben der beschriebenen Rohstahl-Variante sind hauptsächlich noch Ausführungen aus Edelstahl, verchromten Stahl, sowie Gusseisen mit Emaillebeschichtung auf dem Markt.

Simogas Profi-Rainbow 12 mm mit verchromter Grillplatte. (Foto: Simogas)

Wer sich an der etwas rustikalen und eben stets „benutzt“ wirkenden Oberfläche einer unbehandelten Stahlplatte nicht stört, dem sei diese authentischste Variante einer Plancha ans Herz gelegt.

Sollen Speisen ganz bewusst nicht so dunkel wie beim Grillen werden, sondern eher goldbraun, so empfiehlt sich eine verchromte Oberfläche. Ebenso ideal ist Chrom für Vegetarier, Veganer und Allergiker, da sich die spiegelglatte Oberfläche rückstandsfrei reinigen lässt. Dazwischen liegen die Versionen mit Emaille-Beschichtung oder Edelstahl-Grillfläche. Auch sie sollen keine Patina entwickeln, sondern müssen nach dem Gebrauch immer wieder sorgsam gereinigt werden. Den Vorteil einer „sauberen“ Optik erkauft man sich aber – insbesondere bei Edelstahl – mit deutlich schlechteren Antihaft-Eigenschaften gegenüber einer gut eingebrannten Stahl-Grillplatte. Ebenso ist die Wärmeleitfähigkeit von Edelstahl niedriger als bei einer traditionellen Stahl-Plancha.

Unterschiedliche Dicken der Grillplatten tragen verschiedenen Verwendungszwecken Rechnung. Simogas´ kleinste strombetriebene Plancha, die Dream DP-45, kommt mit 4 mm Plattenstärke daher. Unser Testobjekt, die Extrem E-60, hat 6 mm Plancha-Stärke, wobei dieses Modell auch in einer 12-mm-Ausführung erhältlich ist. Bei den Gas-Planchas hat Simogas sogar Ausführungen mit beachtlichen 18 mm starken Grillplatten im Angebot.

Je massiver die Plancha-Stärke ist, desto stabiler wird die Temperatur beim fortlaufenden Nachlegen von Grillgut gehalten. Das spielt in der Gastronomie eine Rolle, wenn die Plancha pausenlos immer wieder neu belegt wird. Für private Zwecke, und zwar auch in größerer Runde, reichen 6 mm aber völlig aus! Mehr Dicke verlängert die Aufheizzeit und das Gewicht steigt massiv an, so dass die Plancha kaum mehr mobil ist.

Die Sache mit der erforderlichen Hitze und die physikalischen Zusammenhänge sollten nun geklärt sein, die Plancha ist vorgeheizt, eingeölt, die Grill-thermometer im Fleisch positioniert – es kann also endlich losgehen!

Meat° It® (l.) und SteakChamp® Kerntemperaturfühler.

Vorab: Es empfiehlt sich, am Anfang besser weniger als gewohnt gleichzeitig aufzulegen. Auf der Plancha wird nämlich alles relativ schnell fertig. Das ist einerseits toll, denn man kann damit problemlos in kürzester Zeit ein kleines bis mittleres Rudel hungriger Esser versorgen, aber als noch ungeübter Plancha-Griller kommt man dann kaum mehr hinterher mit Wenden und Servieren.

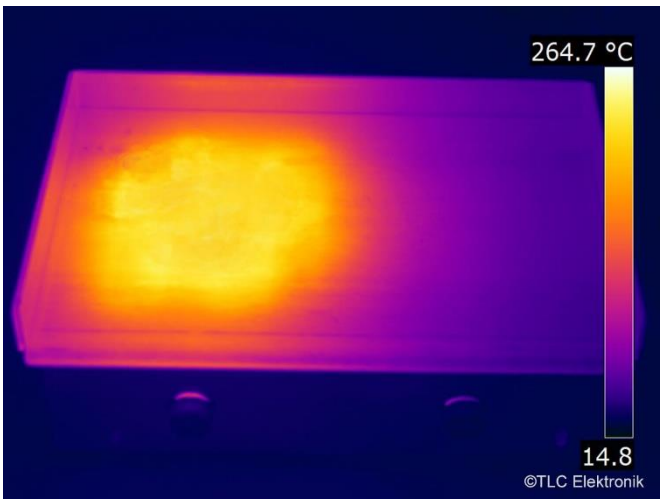
Etwas Vorsicht ist mit eventuell bereits vorhandenen Grillzangen und Pfannenwendern aus Kunststoff geboten. Die rund 300 °C heiße Grillfläche bekommt denen meist nicht sonderlich gut. Für die Plancha sollte hierfür gutes Werkzeug in Form von zwei Edelstahl-Spatulas und gegebenenfalls (z.B. zum Handling von Würstchen) einer Edelstahl-Grillzange verwendet werden. Simogas hat hierzu passendes Zubehör im Angebot, welches sehr robust und auch praktischerweise spülmaschinenfest ist.

V.l.n.r.: Simogas Spatula, Pflegespachtel, Gourmet-Zange.

Während des Grillens kann problemlos mit Marinaden und Flüssigkeiten gearbeitet werden, Überschüssiges tropft einfach in die frontseitige Auffangschale, beziehungsweise kann bei Bedarf auch manuell mit der Spatula bequem dorthin geschoben werden. So ist es auf einfache Art möglich, die Grillfläche im laufenden Betrieb von Rückständen des vorherigen Grillguts zu befreien, um eine unerwünschte Geschmacksübertragung auf die nachfolgenden Lebensmittel zu vermeiden.

Die großzügig dimensionierte Auffangschale aus Edelstahl ist abnehmbar und passt noch knapp in die Spülmaschine.

Temperaturzonen sinnvoll nutzen! Wird nicht die gesamte Grillfläche benötigt, so kann eine der beiden Hälften zum Warmhalten bereits fertiger Speisen auf eine niedrige Temperatur eingestellt werden. Ganz außen an den Rändern und in den Ecken sind naturgemäß die Temperaturen ebenfalls etwas niedriger, hier kann man noch zusätzlich mit etwas Übung jonglieren, um Grillgut mit unterschiedlichem Garfortschritt anzugleichen und damit zeitgleich servieren zu können.



Thermographische Darstellung der Grillfläche: Linke Hälfte auf 265 °C eingestellt, rechts 80 °C zum Warmhalten.

Eine Plancha taugt nicht nur zum Grillen. Auch wenn wir jetzt immer vom Grillen gesprochen haben, mit einer Plancha und dem jeweils passendem Zubehör kann man auch kochen, dämpfen, karamellisieren, rösten, Süßes backen und – mit Hilfe der großen Garhaube von Simogas – sogar Pizza backen! Ideal harmoniert auch die Kombination aus Sous Vide Garen & Plancha miteinander, um nach dem fertig Garen noch Röstaromen samt Bräunung zu ergänzen.

Selbst klassisches Kochen ist auf der Plancha möglich.

Mit geeignetem Kochgeschirr können auf der Plancha zeitgleich auch eher flüssige Beilagengerichte und Saucen zubereitet werden. Hierzu eignen sich im Prinzip ganz normale Töpfe aus der Küche. Etwas stilvoller geht das mit geeigneten keramischen Gefäßen, welche jedoch eine Eignung für die hierbei auftretenden thermischen Beanspruchungen besitzen müssen, um nicht Schaden zu nehmen.

Tipp: Wir verwenden hierzu seit längerem den Keltentopf® samt Deckel / Bratplatte von Denk-Keramik, da diesem auch die recht harschen Temperaturwechsel auf einem Grill oder der Plancha nichts anhaben können. Zudem speichert dessen spezielles Material namens CeraFlam® in etwa dreimal so viel Wärme als Stahl. Das ist praktisch, da der Keltentopf seinen Inhalt recht lange warm hält, wenn er später beim Essen auf dem Tisch steht.

Der spülmaschinenfeste Keltentopf® vermag auch im Sommer das Grillgut eine Weile kühl und frisch zu halten.

Das funktioniert allerdings auch andersrum: Im Kühlschrank vorgekühlt, speichert das Material im gleichen Umfang auch Kälte und bewahrt damit empfindliche Lebensmittel vor schnellem Verderben. Mit Deckel versehen zudem auch vor lästigen Insekten und allzu vorwitzigen Haustieren. So muss nicht ständig zum Kühlschrank gelaufen werden, wenn am Grill nachgelegt werden soll. Vorteilhaft ist auch, dass das keramische Material nicht oxydiert, so wie es bei metallischen Werkstoffen der Fall ist. So unterbleibt eine unerwünschte Geschmacksbeeinflussung.

Ist nach dem Grillen der letzte Bissen schließlich bezwungen, wird zwangsläufig das dunkelste Kapitel des Grillens aufgeschlagen – die Reinigung steht an…

Auch uns putzt leider keiner die Gerätschaften aus unseren Grill-Praxisberichten und so richtig einfach ging das eigentlich bislang nur beim Vesuvio Tischgrill von Feuerdesign® und – dank einer ausgeprägten „Selbstreinigungsfunktion“ – dem Son of Hibachi®. (Beide Grills sind hier in unserem, ebenfalls kostenlosen Bericht als PDF vorgestellt).

Mona Leone, selbst ernannte „Plancha-Botschafterin“, wahrhaft leidenschaftliche Plancha-Grillerin sowie Alleinvertreiberin von Simogas in Deutschland, hatte uns allerdings versichert, das Ganze ginge hier ganz fix und easy. Hierzu hat uns Mona mit durchaus etwas eigenartig anmutenden Reinigungsanweisungen bedacht, die anfangs für ein gewisses Stirnrunzeln bei der Testcrew sorgten.

Das Gröbste wird einfach via Reinigungsspachtel in den Auffangbehälter geschoben.

Wie bei der Zwischendurch-Reinigung der Plancha während des Grillens, verfrachtet man sämtliche Rückstände auf der Grillplatte erst mal in den frontseitigen Auffangbehälter. Hierbei erscheint das ungenierte Schaben mit einer scharf geschliffenen Reinigungsspachtel zunächst gewöhnungsbedürftig, hat man doch im Zuge der weiten Verbreitung beschichteter Pfannen verinnerlicht, ein derartiges Hantieren eben tunlichst zu unterlassen.

Wasser „zum Putzen“ auf eine heiße Oberfläche zu schütten, das klingt komisch - funktioniert aber. Auch hier kommt wieder der bereits genannte Leidenfrost-Effekt ins Spiel. Obwohl sich pures Wasser und fetthaltige Verunreinigungen nicht mögen, sich eigentlich konsequent abstoßen, passiert hier Erstaunliches: Auf der noch heißen Grillfläche kann man zusehen, wie die zischenden und tanzenden Wassertröpfchen die eingebrannten Rückstände in Sekundenbruchteilen ablösen und mitreißen.

Wasser löst Öl und Fett?

Die damit entstandene Mischung aus Wasser und Grillrückständen wandert mittels Reinigungsspachtel in den Auffangbehälter, danach ist die Grillfläche bereits wieder ansehnlich sauber. Wer noch mehr für die Optik tun will, der lässt die Plancha ausreichend abkühlen, schnappt sich einen Topfschwamm und geht mit diesem noch einige Male über die Oberfläche.

Letzte Rückstände werden mit dem Schwamm beseitigt.

Auch hier befördert man das restliche Wasser einfach in den großen Auffangbehälter und reibt danach die Plancha kurz mit einem Küchentuch trocken. Den Auffangbehälter abnehmen, ausleeren (Vorsicht beim Transport in Innenräumen, wenn er ziemlich voll sein sollte, dann schwappt da auch mal was über und das will wirklich keiner auf dem Teppich haben…) und ab damit in die Spülmaschine. Gleiches gilt für die „Werkzeuge“ in Form von Spatula, Reinigungsspachtel und Grillzange; sie alle vertragen auch häufiges Spülen problemlos, wie wir feststellen konnten.

Die Stahlplatte ist nicht rostfrei und benötigt deshalb noch eine Konservierung mit einem Schuss Speiseöl.

Hierzu etwa einen Esslöffel Öl auf die Plancha geben und mit einem Küchentuch gleichmäßig verteilen beziehungsweise etwas einarbeiten. Überschüssiges Öl mit einem weiteren Küchentuch aufnehmen, eine dünne Schicht ist völlig ausreichend.

Fertig und bereit für den nächsten Einsatz!

Nachdem die Simogas Extrem E-60 keine Überstände am Korpus hat, erübrigt sich auch das Entfernen etwaiger Fettspritzer am Gehäuseunterteil. Ein gelegentliches Abwischen mit einem feuchten Schwammtuch und einem Spitzer Spülmittel ist hier daher völlig ausreichend um einen neuwertigen Zustand zu erhalten. Insgesamt gestaltet sich die Reinigung der Plancha also tatsächlich sehr einfach und ist in kurzer Zeit bewerkstelligt.

Fazit: Im Grunde kann die Simogas Extrem E-60 so ziemlich alles, was auch ein Holzkohlegrill zu leisten vermag. In glühende Holzkohle lässt sich freilich nicht blicken und auch das Branding eines Grillrosts auf dem Fleisch ist nicht realisierbar. Im Gegenzug heimst eine Plancha aber auch einige handfeste Pluspunkte gegenüber dem Grillen auf einem Rost ein. So können auf der geschlossenen Grillfläche auch empfindliche oder sehr kleine Teile zubereitet werden und selbst flüssige Zutaten stellen kein Problem dar.

Dazu sind sowohl Inbetriebnahme als auch Reinigung

schnell und relativ bequem erledigt, so dass eine Plancha häufiger zum Einsatz kommen dürfte, als ein relativ pflegeaufwändiger Holzkohle- oder Gasgrill. Die Elektro-Variante bietet zudem dem Vorteil, dass weder Gas noch Holzkohle bevorratet werden muss und die Betriebsdauer grundsätzlich nicht limitiert ist.

Mit den verschiedenen Temperaturzonen lässt sich sehr flexibel arbeiten und ein Verbrennen des Grillguts durch plötzliche Stichflammen, ausgelöst durch in die Glut getropftes Fett, ist ausgeschlossen. Dadurch entfällt auch eine übermäßige Rauch- und Geruchs-entwicklung, was für das Grillen auf dem heimischen Balkon in jedem Fall vorteilhaft sein dürfte.

Nicht zuletzt geht von einer elektrisch betriebenen Plancha keine Brandgefahr aus und dadurch, dass kein Verbrennungsvorgang stattfindet, ist sogar ein Einsatz in geschlossenen Räumen möglich.

Wie finde ich die richtige Plancha? Auf die Vor- und Nachteile der verschiedenen Materialien bezüglich der eigentlichen Grillplatte sind wir auf Seite vier bereits eingegangen, ebenso auf die Dicke der Grillplatte. Hier muss jeder individuell nach seinen persönlichen Vorlieben und dem Einsatzzweck wählen. Wichtig ist natürlich die Größe der Grillfläche, wobei bedacht werden sollte, dass eine Plancha grundsätzlich recht kurze Zubereitungszeiten und damit bei Bedarf einen hohen Durchsatz ermöglicht.

Die Größe der hier vorgestellten Simogas Extrem E-60 mit einer tatsächlich nutzbaren Grillfläche von knapp 60 x 40 cm dürfte allemal für die meisten Szenarien locker ausreichen. Hier gilt auch zu bedenken, dass dieses Modell mit der 6 mm starken Grillplatte bereits rund 24 kg wiegt, mit der 12er Platte werden es dann schon 35 kg. Wenn es keinen festen Platz für die Plancha gibt, sollte also auch das Kapitel Mobilität im Auge behalten werden, falls man nicht gerade Bodybuilder ist oder zur Selbstkasteiung neigt.

Ein großer Auffangbehälter empfiehlt sich und zwar am besten in einer durchgängig offenen Version über die ganze Breite der Plancha. Damit arbeitet es sich spürbar einfacher und komfortabler, als mit einer ins Gerätegehäuse integrierten Schublade, in welche über ein Loch in der Grillfläche die zu beseitigenden Rückstände geschoben werden müssen. Da auch das Fassungsvermögen größer ausfällt, erspart man sich ein häufiges Leeren zwischendurch und am Ende der Nutzung, wenn die Plancha mit Wasser gereinigt wird.

Ein umlaufender Windschutz ist dann wichtig, wenn es eine mit Gas betriebene Plancha werden soll. Ansonsten geht in ungeschützter Lage an windigen Tagen eine Menge an den Gasbrennern Hitze verloren, was die Leistung spürbar beeinträchtigen kann.

Essentielle Tipps zum Arbeiten mit der Plancha:

Frische Zutaten sind wichtig!

Je hochwertiger die Zutaten, desto besser das Ergebnis. Auch für die Zubereitung auf der Plancha gilt, dass selbst der beste Koch mit minderwertigen Lebensmitteln keine Meisterleistungen erbringen wird. Ein zähes Stück Fleisch mutiert auf der Plancha nicht zum zarten Filet und uralte Gewürze aus der Dose schmecken nun mal schal.

Wiegemörser Granicium® mit zweiseitig nutzbarem Pistill.

Verlängerungskabel mit ausreichendem Querschnitt verwenden. Reicht das Gerätekabel nicht bis zur nächsten Steckdose, dann verwenden Sie bitte ein Verlängerungskabel mit 1,5 mm² Leitungsquerschnitt, um die volle Leistung der Plancha sicherzustellen.

Autor + Fotos: Robert Braun
www.tech-journalist.de
info@tech-journalist.de
Version 1.0, Erstelldatum und Datenstand 10.05.2020
© tech-journalist.de © Fotos: tech-journalist.de
Alle Rechte vorbehalten. Weitere Infos zu Simogas Planchas sind direkt unter www.plancha-grillen.com zu finden.

Wir bedanken uns für fachliche und technische Unterstützung, Beratung sowie Teststellungen bei:
Simogas Spanien: www.simogas.com
Mona Leone: www.monaleone.de
Denk Keramik: www.denk-keramik.de
TecPoint GmbH: www.steakchamp.com
TLC Elektronik: www.tlc-elektronik.de