

Inhalt

SCHNELLE BASICS **5**

Grillarten	6
Grillmethoden	10
Anzündhilfen	11

REZEPTE **13**

FLEISCH

Fruchtige Chicken-Spieße mit Nektarine	15
Flank Steak	17
Saltimbocca mit Blauschimmel-Süßkartoffel-Püree	19
Lammchops mit Pimientos	21
Schaschlik mit Mango-Curry-Sauce	23
Lammschwerter	25
Beefsteak Burger	27
Chicken Wings mit Sesam	29
Tomahawk Steak mit Senfkruste	31
Bacon Bombs	33

FISCH

Gedämpfte Forelle auf asiatische Art	35
Quinoa-Edamame-Salat	36
Fruchtiger Nektarinen-Dip	37
Surf & Turf	39
Pulled Lachs von der Planke	41

Gefüllte Kalmare mit Blutwurst auf Sauerteigbrot	43
Wolfsbarsch mit gegrilltem Steckerübensalat	45

VEGGIE

Ochsenherz-Tomaten mit Burrata	47
Caesar Salad	49
Halloumi mit Gemüse und Walnuss-Pesto	51
Gemüse-Quesadillas	53
Triple-Cheese-Veggieburger	55
Radieschen-Flammkuchen mit Feta und Bärlauch-Pesto	57
Gegrillte Weinbergpfirsiche mit Ziegenkäsefüllung	59

EXTRAS

Saucen und Butter	61
-------------------	----