

Wer smokt hat mehr vom Grillen

Wer grillen kann, kann auch smoken	4
Besser BBQ-Smoken – die Vorbereitung macht's	6
<i>Rezepte</i>	11
BBQ-Räuchermischungen zum Selbermachen	12
Zucchini-Grillsalat auf arabische Art	14
Grillgemüse mit besonderem Aroma	17
Rumpsteak-Salat mit Papaya und Rucola	18
Kaninchenrücken auf Wildkräutersalat	21
Scampi-Spieße mit Pesto	22
Muscheln in Tomatensud	25
Calamares gefüllt mit Mangold und Reis	26
Rotbarben mit Rucola-Butter	29
Kräuterforellen mit Limette	30
Wildlachs mit Whisky-Marinade	33
Thunfisch mit Tomaten-Oliven-Relish	34

Hähnchenbrust auf mediterrane Art	37
Dosenhähnchen, asiatisch inspiriert	38
Aussie-Burger, reich belegt	41
Fischburger mit Cornflakeskruste	42
Tofu-Burger mit Gemüse	43
Rinderfilets mit Pesto gefüllt	44
Rindersteaks mit pikanter Sauce	47
Bistecca Fiorentina, toskanische Spezialität	48
Rinder-Spareribs, hot and spicy	51
Kalbsschnecken mit Tomaten-Salsa	52
Lammlachse im Wirsingmantel	55
Glasierte Ente mit süßer Knusperhaut	56
Schweinebraten, bayrische Spezialität	59
Würzige Dips	60
Porträt Christine Fuchs	62
Bezugsadressen	62
Akteure & Impressum	64