

Vorwort: Superleckerer Gemüse vom Grill!	7
<b>GRILL-BASICS</b>	<b>9</b>
Saisonkalender: Gemüse	10
Saisonkalender: Obst	12
Saisonkalender: Kräuter	14
Olivenöl – Geschmeidige Leidenschaft	16
Holzkohlegrills	18
Gasgrills/Elektrogrills	20
Grillmethoden	22
<b>REZEPTE</b>	<b>25</b>
<b>FRÜHLINGSHAFT</b>	<b>27</b>
Flammkuchen mit Bärlauch-Pesto, Radieschen und Feta	29
Bruschetta vom Grill	31
Gegrillter Spargel mit Taleggio-Kartoffeln	33
Spargelpizza vom Grill	35
Tofu-Sandwich mit Pflaumen-Portwein-Chutney und Ziegenkäse aus dem Smoker	37
Rhabarber-Crumble	39
Zitronenkuchen mit Himbeeren, Haselnüssen und Frischkäse	41
<b>Gastkoch Stefan Vojvodic</b>	43
Kartoffel-Spargel-Frittata	45
Asiatische Tofu-Steaks	47
<b>SOMMERLICH-LEICHT</b>	<b>49</b>
Burrata und Sommertomaten mit Basilikum-Pesto und Honig	51
Gebackene Süßkartoffeln mit Pilzpaste und Curry-Tomatensalat	53
Gefüllte Auberginen mit Granatapfel und Feta	55
Gegrillte Wassermelone mit Räuchertofu	59
Gegrillte Weinbergpfirsiche mit Ziegenkäsefüllung	61
Geräucherter Mozzarella auf Zedernholz mit mediterranem Gemüse	63
Gratinierter Fenchel unter der Kräuterkruste mit Sommertomaten	65
Gurkenschiffchen mit Hüttenkäse und Frühlingszwiebeln	67
Linsensburger im Tomaten-Oregano-Brötchen	69
Gegrillter Sommersalat aus Fenchel, Kirschtomaten und gelber Zucchini	71
Sommerliches Antipasti-Gemüse	73
Toast Hawaii mit Ananas, Räuchertofu und Cheddar	75
Schokoladen-Bananen	77

Schmand-Tarte mit Basilikum-Erdbeeren	79
<b>Gastkoch Irie Steffen Prase</b>	81
Banana Bread mit Papaya-Limetten-Salat	83
Süßkartoffeln mit Cashew-Basilikum-Dip und Knoblauch-Crunch	85
Halloumi-Zucchini-Spieße mit Chili-Limetten-Öl	87

## HERBSTGEFÜHLE 89

Scamorza-Käse im Weinblatt, im Wood Paper gegrillt	91
Maultaschen mit Spinat-Steinpilz-Füllung und Möhren	93
Herbstpilze am Spieß	97
Gegrillter Kürbis in Currymarinade	99
Gefüllte Champignons mit Frischkäse	101
Gegrillter Zwiebelkuchen	103
Honig-Feigen mit Pistazien im Pergamentpapier	105
Birnentaschen aus Blätterteig, mit Mandeln und Marshmallows	107
Apfelpizza vom Schamottstein	109
<b>Gastkoch Fabian Beck</b>	111
Gelbe Bete im Fadenteig	113
Gegrillte römische Nocken mit Staudensellerie, Birne und Zwiebelpüree	115

## WINTER TIME 117

Raclette-Brot mit Preiselbeeren und Champignons	119
Warme Bruschetta mit Apfel, Meerrettich und Knollensellerie	121
Sauerkraut-Hefeteigschnecken	123
Gefüllte Rote Bete mit Schafsmilchjoghurt, Haselnüssen und Parmesan	125
Fenchelsalat aus dem Dutch Oven	127
Bratapfel	131
Apfel-Rum-Küchlein	133

## DAZU DIPS 135

Gartenkresse-Dip	137
Quark mit 7 Kräutern	139
Kreuzkümmel-Dip	141
Basilikum-Pesto	143
Blitz-Aioli ohne Ei	145
Gurkenrelish mit Apfel	147
Mango-Chutney	149
Pflaumen-Portwein-Chutney	151

Register	154
Über die Autorin	156
Danksagung	157
Die Gäste	158