

# **INHALT**

Einige Worte vorab 10

Alles bereit für den Winter 13

Welcher Grill im Winter 13

Direktes und indirektes Grillen 13

Gewürze und Saucen 14

Qualität 15

Geschmack ist alles – neue Wege gehen 16

# **EINHEIZER**

Appenzeller Coffee aus dem Feuer 20

Toms Glühwein vom Feuer 22

Gin on Fire 24

INHALT

# **VORNEWEG & ZWISCHENDURCH**

Geröstete Walnüsse mit Rosinen 28

Rosinenchutney 28

Winter-Currywurst 32

Currysauce 34

Eingelegter Rettich 34

Jalapeno-Brot 36

Landbrot aus dem Dutch Oven 38

Chicken Wings Winter-Style 40

Gegrillte Salatherzen 42

- Wintersalat mit gerösteten Nüssen  
und Schimmelkäse 44
- Oma Klammingers Feuerflecken 48
- Suppe mit Chinakohl und Kabeljau 52
- Panettone mit Speck 56

## **RACLETTE & FONDUE – KÄSE & MEHR**

- Raclette mit Süßkartoffel,  
Bergkäse und Dörrobst 62
- Raclette mit Rotweinkäse  
und Nüssen 62
- Raclette mit Bachensteiner Käse  
und Pilzen 62
- Käsefondue aus dem Dutch Oven 66

## **DIE HAUPTSACHE**

- Der ultimative Winter-Burger 72
- Gegrillte und geräucherte  
Nordseekrabben 76
- Geräucherte Lachsforelle mit  
Feldsalat, Granatapfel und Lardo 80
- Lachs mit Fenchel und Orange 88
- Lachswürfel mit Edamame 92
- Apfel-Edamame 92
- Skrei mit knusprigem Grünkohl, Wirsing und  
Ponzu-Ingwer-Honig-Sauce 94
- Truthahnkeule mit Süßkartoffel und Crunch 98

Ente mit Portwein-Kohl und Räucherspeck	104
Zweierlei Kohl mit Speck und Cranberrys	108
Dicke Rippe mit Wintergemüse	112
Pulled Pork Winter-Style	116
Black BBQ Sauce	120
Asia-Coleslaw	120
Wutze Wampe mit Spitzkohl	122
Spitzkohl mit Würzmarinade	126
Pork Belly Doppeldecker Clubsandwich	128
St. Louis Ribs mit Kaffeeglasur	132
Presa mit Gemüse aus der Glut	136
Glutsellerie und Rote Beete	138
Short Ribs Tom's Style	142
Lila Kartoffelspalten	142
Weltbester Winter-Beefstew in der Brottasse	148
Brottassen	152
Rib Eye am Knochen	154
Geräucherter Kartoffelstampf mit Trüffel	156
Tafelspitz low and slow	158
Bratkartoffeln und geschmorte Äpfel mit Meerrettichschmand	160
Porterhouse mit grünem Gemüse	162
Grünes Gemüse aus dem Dutch Oven	162
Hanging Tender mit gegrilltem Blumenkohl	164
Blumenkohlscheiben mit Rindertalg und Nüssen	164

**Steak Tataki mit Mangold, Kimchi  
und Meerrettichdip 166**

**Gegrillter Mangold 168**

**Schnelles Kimchi 168**

**Weihnachtlicher Rehrücken mit  
Grill-Radicchio und Pilzen 170**

**Gegrillter Radicchio, Buchenpilze  
und Kräuterseitlinge 172**

**Lammracks auf dem Heubett 174**

**Geräucherter Blumenkohl 176**

**Whisky-Zwiebeln 176**

## **ZU GUTER LETZT**

**Karamellisierte Apfelscheiben,  
Maronisahne und Nuss-Crunch 180**

**Tarte vom Grill mit Dörrpflaumen,  
Beeren und Baiser 184**

**Halbgefrorenes mit Alpenbitter,  
Spekulatius und gegrillten Früchten 188**

**Pancakes mit süßem Speck und  
flambierten Sauerkirschen 190**

**Crème bûlée Tom's Style  
mit gegrillten Physalis 196**

**Der Autor 200**

**Das Team 202**

**Dank 204**