

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 Dörripflaumen,
Beeren und Baiser 184

Halbgefrorenes mit Alpenbitter,
Spekulatius und gegrillten Früchten 188

Pancakes mit süßem Speck und
flambierten Sauerkirschen 190

Crème brûlée Tom's Style
mit gegrillten Physalis 196

Der Autor 200

Das Team 202

Dank 204