

**INFOS RUND UMS GRILLEN**

Vorwort	
Zum Thema Grillen	
Qualität	
Gewürze und Gewürzmischungen	
Wilde Gerichte im Tom-Style	
<b>MAYO, ÖLE, DIPS &amp; MARINADEN</b>	
Aromatisierte Öle und Essige	
Würzöl mit Tannen oder Fichtentrieben	
Würzessig mit Tannen oder Fichtentrieben	
Beifußöl	
Tannenwipfelsalz	
Salzzitronen	
Mayonnaise	
BBQ-Sauce	
Essigzwiebeln	
Senfkaviar	
Gezuckerte Cranberrys	
Schwarze Nüsse	
Rum-Rotwein-Zwetschgen	
<b>WILDKRÄUTER</b>	
<b>DIE JAGD</b>	
<b>REH, HIRSCH UND SCHWARZWILD</b>	
Zerlegen in 10 Teile	
Reh-Oberschale mit Teriyaki und Sesam	
Kartoffeltortilla mit Schalenrolle	
Rehunderschale mit	
Erdbeeren und Spargel	
Gesmokte Rehnuss mit	
Pimientos de Padrón	
Tafelspitz vom Hirsch mit Glutlauch und	
Buchenpilzen	
Mini-Roulade vom Hirsch mit	
gegrillten Drillingen	
Grüner Spargel mit Wildschweinschinken	
und Wildkräutersalat	
Hirschartafelspitz nach Churrasco-Art	
Tatar vom Reh	
Carpaccio vom Hirsch mit Yuzu	
Rehleber-Crostini	
Wildschweinnacken mit	
Kürbispüree und Trauben	
Wildentenkeule mit Rosenkohl	
Wildentenbrust mit Toms Sahne-Wirsing	
Wildes Curry	

7	Marinierte Wildschweinsteaks	
7	mit Asia-Krautsalat	98
9	Angesmokte Oberschale vom Hirsch	
13	mit BBQ-Blumenkohl	100
14	Wildschweinkeule mit Spezial-Rotkohl	104
15	Hirschhäppchen mit Kürbispüree 2.0	108
16	Ministeaks vom Reh auf Rotkohlcreme	109
16	Wildschweinnuss mit Wakame	110
17	Hirsch-Currywurst „Tom Style“	112
17	Hirschunderschale mit	
18	Schupfnudeln und Schokolade	114
19	Wildes Hasenragout Piemont	118
19	Wildschweinnacken vom	
20	Überläufer mit „Best of Mais“	120
22	Glasierte Wachtel mit Fenchel,	
24	Sumach-Zwiebeln und Walnusspesto	122
25	Rehsteak mit Lavendel,	
26	Tomatensud und Aubergine	126
27	Rehrack mit Fregola tostata und	
28	Pfifferlingen	128
30	Gebeizter Rehrücken mit Beeren	
38	und Salat	132
47	Pfifferling-Tortilla	136
48	Wildente mit mediterranem Gemüse	138
52	Wildschwein-Ribs	140
56	<b>FISCH</b>	142
	Bodensee-Barsch mit	
58	Amalfi-Zitronen und Dostöl	146
	Gebeizte und geräucherte Forelle	
62	mit Beifuß und Brodjes	148
	Wels mit Wakame und Pilzen	
66	Flusskrebse mit Artischocken	
	und Zitrone	152
70	<b>DER WASSERBÜFFEL</b>	154
	Gegrillte und Geschmorte Beinscheibe vom	
72	Wasserbüffel mit Ratatouille „Tom Style“	156
76	Geräucherter Büffelmozzarella	
80	mit Feuertomaten und Salzzitrone	158
84	The Büffel Hammer mit Speckcrunch	
86	und Zucchini	160
	Wasserbüffel-Ribs mit Selleriepuree	
88	<b>DESSERTS</b>	164
90	Flambierte Birne	168
92	Birnen-Biskuit mit schwarzen Nüssen	170
96	Mohnnudeln mit Kirschen	172