

INHALT

. Vorwort	7	Hirschkeulen-Steak	46
TECHNIK			
Der Weg zur Glut	11	Wildschwein-Kebab	48
Anzünden	12	Fasanen-Curry	50
Einregeln	13	Knuspriger Schweinebraten mit Kümmel-Dämpfkraut	52
Aufbau	15	Spare Ribs mit BBQ-Sauce	54
Zubehör	22	Russen-Spieße	56
REZEPTE FÜR DEN EINSTIEG			
Flat Iron mit karamellisierten Tomaten	26	Salat mit gegrilltem Chicorée & Estragon-Orangen-Entenbrust	58
Rinderfilet, Bacon und Ziegenkäse	28	Wildentenbrust, gesmokter Sellerie und Kräuterseitlinge	60
Rumpsteak reverse mit Fenchelsalat	30	Geschmortes Maishähnchen mit Gemüse	62
Pak Choi mit Schafskäse	32	Hähnchen Tandoori mit Basmati-Reis	64
Gegrillter Blumenkohl mit Kräuterseitlingen	34	Parmesankrapfen mit Tomatensugo	66
REZEPTE FÜR FORTGESCHRITTENE			
Tafelspitz mit Balsamico-Linsen	38	Geräucherte Polenta mit Morcheln	68
Rinder-Ribs mit Cola und Zimt	40	Steinpilze mit Estragon und Orange	70
Kalbshaxen mit Würzöl	42	Marinierte Artischocken	72
Reh-Steaks mit Bohnengemüse	44	Pavlova mit Rum-Vanillesauce	74
		Pochierter Cheesecake	76
		Dukatennudeln mit Vanillesauce	78