

INHALT

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