

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
Vorwort.....	6
Die Autorin stellt sich vor.....	8
Grillen – die älteste Garmethode der Welt	11
Grillmenüs:	
<i>Menu 1:</i> Marinade „Griechenland“, Lamm- koteletts, Feta, dicke Bohnen/Puffbohnen, Kritharaki und Mohren.....	21
<i>Menu 2:</i> Cornichon-Butter, Lavendelsalz und Fisch.....	26
<i>Menu 3:</i> Waldbeerensoße, Ribs und Brie mit Mandeln.....	32
<i>Menu 4:</i> Blaukäse-Pekannuss-Dip/Aufstrich, Putenburger, gegrillte Apfel, warmer Zwiebel- salat und Kanadische Biscuits.....	41
<i>Menu 5:</i> Chipotle BBQ Soße, Flank Steak und Süßkartoffeln-Quesadillas mit Salsa	51

<i>Menu 6:</i> Limette-Basilikum-Marinade, Shrimps und gegrillte Melone mit Mozzarella.....	61
<i>Menu 7:</i> Rote-Beete-Chutney, Hirsch-Medail- lons, Ziegenkase und Chicorée-Haselnuss- Salat	65
<i>Menu 8:</i> Ahornsirup-Glasur, Zedernholz geräu- chter Lachs, Süßkartoffeln oder Kürbis und grüne Bohnen oder grüner Spargel	72
<i>Menu 9:</i> Ras el Hanout, Wachtel, gefüllte Feigen mit Gorgonzola, karamellisierten Walnüssen und Ahornsirup.....	78
<i>Menu 10:</i> Jamaican „Jerk“, Hähnchenkeulen, Warmer Kokos-Kraut-Reissalat und Jerk-Koch- bananen	84
<i>Dessert:</i> Grillobst	91