

# INHALT

002 Burning Love

## Kapitel 1 – Einführung

006 Faszination Grillen

008 Grillen weltweit

014 Steakkultur USA

## Kapitel 2 – Technik & Wissen

016 Elektro, Gas, Kohle

018 Grilltechniken

024 Outdoor-Küchen

026 Tipps und Tricks

028 Gutes Fleisch

030 Aromatisieren

032 Saucen und Co

## Kapitel 3 – Grillwürstchen

034 Grillwürstchen

038 Lammwürste

040 Beef Bangers „Breakfast Style“

042 Dicke Salsiccia „The easy way“

048 Geflügel-Bratwurst „Jean-Claude“

## Kapitel 4 – Rindfleisch

050 Rindfleisch

052 Steaks und Burger

054 Gartechiken, Garzeiten

056 Tipps und Tricks

058 Tomahawk-Steak vom American Wagyu

060 Bistecca di Razza Rura Chianina

062 Markknochen mit Wildkräutern

064 Schaschlik vom Wagyu-Steak mit grüner Paprika und Kumquat

066 Nacken vom US-Beef „Planken-Sandwich“

068 Hereford-Ochsenkarree „Dry-aged“ im Heu gegrillt

070 American Wagyu Back Ribs mit dunklem Rub und Cola

072 Wagyu-Ribs mit Sieben-Pfeffer-Rub

074 Gebeiztes Flanksteak

076 Backkartoffel mit Roter Bete, gebeiztem Flanksteak, Austern, Essiggurken und Schmand

078 Bouillon vom reifen Rinderkamm mit gegrilltem Lauch und kleinen Kartoffeln

080 Bison-Pastrami, Knoblauchmayonnaise und geschmortes Apfelpüree

082 Striploinsteak mit Sticky-Fried-Karotten

084 Wagyu-Sliders

## Kapitel 5 – Schweinefleisch

086 Schweinefleisch

088 Ibérico und Garen

090 Cochinillo Ibérico

092 Krosser Bauch vom Cochinillo Ibérico in Brühe, mit Poiveraden und Trüffelkartoffeln

094 Gewürzbrötchen vom Holzkohlegrill

096 Gegrilltes Roggenbrot mit Kachelfleisch vom Schwein und Pilzen

098 Porchetta lang gerollt, vom fetten Bauch

100 Gremolata Back Ribs

102 Baby Back Ribs vom Livar KCBS Style

104 Pulled Pork

106 Pulled Pork vom Livar mit Hokkaido, Wirsing, Pilzen und Malz-Essig-Vinaigrette

108 Pulled Pork mit grünen Erbsen

110 Tataki vom Ibérico-Rücken, Wassermelone, Miso, Buchenpilze, Haselnuss

112 Schweinekarree „Magic Dust“ mit sauer mariniertem Kohl und Buttermilch

114 Gegrillter Apfel mit luftgetrocknetem Bauchspeck

## Kapitel 6 – Geflügel

116 Geflügel

118 Qualität und Garen

120 Schneehuhn mit Knollensellerie und Apfel

122 Drumsticks vom Mieral-Huhn

124 Hühnerflügel mit Ahornsirup, Milch, Nüssen, Bergamotte

126 Moorhuhn mit gebackenen Beten und Barletta-Zwiebeln

- 128 Dove in the Brine, Hagebutte, Holunderwein, Rote Bete
- 130 Ente vom Rotisseur
- 132 Spiedo von Rind und Geflügel
- 134 Gillbachgans vom Smoker mit Nussbutterinfusion
- 136 Apfelquitte im Salzteig
- 138 Gänseleber, Quitten im Salzteig, BBQ-Perlzwiebeln

### Kapitel 7 – Wild

- 140 Wild
- 142 Reviergröße
- 144 Wildbret aller Art
- 146 Wildschweinrücken, Wildschweinkeule, Pulled Pork von der Wildschweinschulter
- 148 Hirschrücken
- 150 Hirschrücken mit weißer Schokolade und Kaffee, Preiselbeeren, Pastinaken und Schweineblut
- 152 Burger vom Reh, Brioche, Gänseleber, Trüffel
- 154 Lammnackten im Salzteig gebacken

### Kapitel 8 – Seafood

- 156 Fisch und Meeresfrüchte
- 160 Taschenkrebis mit Kokos, Curry und gegrillten Aprikosen
- 162 Gegrillte Austern mit Rettich, Wasabimayonnaise, Mango und kaltem Kokosfett
- 164 Gillardeau-Auster im Apfelrauch mild gegart, mit grünem Spargel und iberischem Schinken
- 166 In Speck gegrillte Jakobsmuscheln, Pastinaken, Renetten
- 168 Birne in Schweineschmalz gebraten mit Gamba, Kren und Dill
- 170 Gamba Roja mit Spargel, Erdbeeren und Vanillejoghurt
- 172 „Yakitori“-Babyhummerschwanz mit Fenchel, Pomelo, Vanille
- 174 Pulpo mit Zitrone, Paprika, Radiccio und grünen Mandeln
- 176 Dorade Royal „In der Klemme“
- 178 Seezunge im Salzteig gebacken
- 180 Seezunge Puttanesca im Salzteig gebacken
- 182 Thunfischbauch vom heißen Stein
- 184 Lachs zimtgeräuchert
- 186 Zimtgeräucherter Lachs mit Rosinenbrötchen, Pomelo und Miso
- 188 Tatar vom Baliklachs, Saft von Knollensellerie und grüne Bananen

### Kapitel 9 – Gemüse

- 190 Grillgemüse
- 192 Aubergine vom Holzkohlegrill mit Zitrone, Thymian und Honig
- 194 Schwarzwurzeln im Salzteig gebacken
- 196 Stark geröstete Rüben, Kürbis, Wurzeln und Zwiebeln
- 198 BBQ-Zwiebeln mit Brot, Speck und Kamille
- 200 Ceasar Salad vom Grill

- 202 Grillkäse mit Kartoffelschaum, Tomate und Pesto
- 204 Grilltomate
- 206 Gefüllte Grilltomate

### Kapitel 10 – Desserts

- 208 Desserts
- 210 Süßes Grillfinale
- 212 Milchreis mit Pistaziencremeeis und im Weinlaub gegrillten Feigen
- 214 Woodwraps
- 216 Brownies im Woodwrap gebacken mit Schokoladeneis, Karamellkrokant und Milchmädchen
- 218 Französischer Baba mit Thymianhonig und Ziegenkäseis
- 220 Piemonteser Haselnüsse mit gegrillter Petersilienwurzel und glatter Petersilie
- 222 Schokoladeneis mit Milchshake von gegrillten Bananen und Avocado-Ganache
- 224 Flammkuchen mit gegrillter Birne und Milcheis
- 226 Gegrillter Apfel, Macisparfait, Topfenschaum und Kompott
- 228 Erdbeerspieß und Passionsfrucht-Marshmallows mit Basilikum
- 230 Gratinierte Erdbeeren mit Buttermilcheis
- 232 Thai-Mango, Ale-Sorbet und Panna Cotta

### Kapitel 11 – Sous-vide

- 234 Sous-vide gegart
- 236 Vakuum garen
- 238 Garzeiten Sous-vide
- 240 Schweinebauch invers gegrillt mit Brombeeren und Liebstöckel

### Kapitel 12 – Beilagen

- 242 Beilagen
- 244 Tomatensalat
- 246 Karotten en Papillote
- 248 Pizza vom Grill
- 250 Brot vom Grill

### Kapitel 13 – Basisrezepte

- 252 BBQ-Perlzwiebeln mit Zimt, Malz, Dill
- 252 Barbecuesauce, Brioche-Brötchen, Essigschalotten
- 253 Gepuffter Quinoa, Gewürzgurken, Kürbispüree, Mayonnaisen, Pilzaufstrich
- 254 Pulled Pork, Rinderbouillon, Salzteig I und II
- 255 Senfsamen-Vinaigrette, Zitronenconfit
- 256 Impressum