



Enjoy!



Herbst/Winter 2013

...the world of culinary possibilities



Wild auf Wild vom Big Green Egg®

Artikel auf Seite 9

Kochen im Herbst & Winter

Kochen auf dem Big Green Egg ist in jeder Jahreszeit möglich. Auch in den kommenden Monaten gibt es eine wunderbare Palette von Zutaten, mit denen sich köstliche Menüs zubereiten lassen.

Lesen Sie mehr auf Seite 3 & 16

Der Geschmack des Périgord

Die Grundlage für aromatische Gerichte bildet die Qualität der Zutaten. Chefkoch Bas Holten teilt die Aromen „seines“ Périgord mit uns.

Lesen Sie mehr auf Seite 4

Nahe der Natur

Wild ist unter Feinschmeckern schon seit Jahrhunderten beliebt. Kommen Sie jetzt, da die Saison da ist, mit in die deutschen Alpen und genießen Sie die zahlreichen Wildgerichte.

Lesen Sie mehr auf Seite 9

Kulinarische Jam-Session

„Chef meets chef“. Die Begegnung zwischen einem niederländischen und slowenischen Chefkoch ergab eine appetitliche Symbiose.

Lesen Sie mehr auf Seite 14

Schnell und einfach

Zünden Sie den Big Green Egg ruhig auch an einem trübelhaften Wochentag an. Die Zubereitung eines leckeren Gerichts braucht gar nicht lange zu dauern.

Lesen Sie mehr auf Seite 18

Big Green Egg

...the world of culinary possibilities

Nach der besonders erfolgreichen Präsentation von „Enjoy!“ liegt nun die zweite Ausgabe dieses bunten kulinarischen Magazins vor Ihnen. Wir hoffen, dass Sie Ihr Big Green Egg mithilfe dieser wunderbaren Herbst- und Wintergerichte optimal nutzen werden und wünschen Ihnen viel Kochspaß! Denn auch in dieser Jahreszeit können Sie die zahlreichen Möglichkeiten Ihres EGG®s voll ausschöpfen. Durch die isolierende, extrem hochwertige Keramik haben Außentemperaturen nicht den geringsten Einfluss auf das Big Green Egg. Auch bei tiefen Minusgraden lässt sich die Innentemperatur bis aufs Grad genau von 70°C bis 350°C einstellen. Somit können Sie das ganze Jahr über die köstlichsten Gerichte zubereiten. Der extrem niedrige Holzkohleverbrauch, die perfekte Hitzeverteilung und die subtilen Geschmacksakzente der Zutaten und Gerichte machen das Big Green Egg zu einem einzigartigen Kochgerät.

Wohl alle Kochliebhaber arbeiten am liebsten mit den besten Zutaten und Geräten. Daher freuen wir uns, als europäischer Importeur von Big Green Egg hierzu einen Beitrag liefern zu können. Vor gut 10 Jahren importierten wir die ersten Big Green Eggs, die bei verschiedenen europäischen Chefköchen gleich auf große Begeisterung stießen. Sie sahen die Qualitäten und Möglichkeiten dieses neuen Gerätes sofort. Feinschmecker erlebten die subtilen Aromen und lernten die zahlreichen Zubereitungsweisen des Big Green Eggs kennen. Seither hat sich die Beliebtheit dieses einzigartigen mit Holzkohle befeuerten keramischen Kochgeräts unter Kochliebhabern ausgebreitet wie ein Lauffeuer. Nicht zuletzt auch wegen seiner hervorragenden Qualität taucht das Big Green Egg auf vielen Wunschlisten auf.

Nahezu alle Zutaten und Gerichte lassen sich im Big Green Egg zubereiten – von schön gegrilltem, zarten Fleisch, köstlichem Fisch in Salzkruste, pfannengerührten Muscheln und Schalentieren bis zu winterlichen Eintöpfen, knusprigem Brot oder köstlichen Desserts. Die kulinarischen Möglichkeiten sind unendlich. Außerdem ist die schonende Zubereitungsweise im Big Green Egg sehr gesund. Man braucht wenig oder kein Fett, und durch das langsame Garen bleiben die Vitamine besser erhalten und das Fleisch verbrennt nicht. Lassen Sie sich auch dieses Mal wieder inspirieren von den Rezepten in Enjoy!

In der nächsten Ausgabe – ab Mitte April 2013 bei Ihrem Händler erhältlich – geht es natürlich vor allem wieder um die köstlichsten Frühlings- und Sommergerichte für das Big Green Egg. Enjoy!

Big Green Egg Europa



Rezeptindex

Seite 3

Drei-Gänge-Menü:

- Curry aus geröstetem Kürbis mit Perlgrauen und Räucherstör
- Entenbrust-Yakitori mit gegrilltem Kohlrabi und Spinat
- Pflaumentorte mit Grillfenchelpüree

Seite 4

- Bapao mit Bauchspeck, Trüffel und süßsaurer Chilisauce

Seite 8

- Entenbrust mit Apfel und Pécharmant-Sauce
- Tarte flambée Périgourdine
- Hamburger Périgourdine

Seite 10

- Wildschweinkeule mit in der Schale gerösteten Rüben und Kartoffeln mit Kaffeesauce

Seite 11

- Gegrillte Hirschkoteletts mit gelben Rüben und Sauerteig
- Doppelrezept für Hase mit Cranberries, Pilzen und Spätzle

Seite 12

- Schmalz mit Apfel und Zwiebeln
- Gegrilltes Rebhuhn mit Sauerkraut, Vitelotte-Kartoffeln und Heidelbeerkompott

Seite 13

- Weißer Glühwein

Seite 14

- Gegrillter Thunfisch mit Eiszapfen
- Gegrilltes Hirschfilet mit Kürbispüree, „Struklj“ und „tepk“ - Sauce

Seite 15

- Gegrillte Rotbarbe mit einem Salat aus Möhren, Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern
- Eintopf mit Schweinebacke

Seite 16

Drei-Gänge-Menü:

- Forelle vom Brett mit Salzkartoffeln und frischen Kräutern
- Wildschweinrollade gefüllt mit Kastanien und Pilzen mit Kaffee-Kastaniensauce und Spätzle
- Kaiserschmarren

Seite 18

- Boeuf Bourguignon mit Salzkartoffeln
- Muscheln mit Stangenbrot und Kräuterbutter
- Putenfleisch-Pie mit Guinness-Bier
- Orientalische Kürbissuppe mit Bauernbrot

Impressum

Enjoy! wird herausgegeben von Big Green Egg Europe BV
Jan van de Laarweg 18
2678 LH De Lier, Niederlande
E-Mail: info@biggreenegg.eu
www.biggreenegg.eu

Redaktion Inge van der Helm

Rezepte Leonard Elenbaas, Jeroen Hazebroek, Bas Holten, Bine Volič, Michael Lohmüller, Arjen Rector und Michel Lambermon

Konzept & Umsetzung Creative Skills

Fotografie Creative Skills

Mit Dank an Yvonne Coolen, Hans van Montfort und Château les Merles

Vertrieb Big Green Egg Europe BV

Artikel aus Enjoy! dürfen nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung von Big Green Egg Europe BV übernommen werden. Die vorliegende Ausgabe wurde mit größter Sorgfalt zusammengestellt. Dennoch sind weder die Autoren noch Big Green Egg Europe BV für eventuelle Schäden verantwortlich, die mit den in dieser Ausgabe veröffentlichten Informationen in Zusammenhang gebracht werden können.

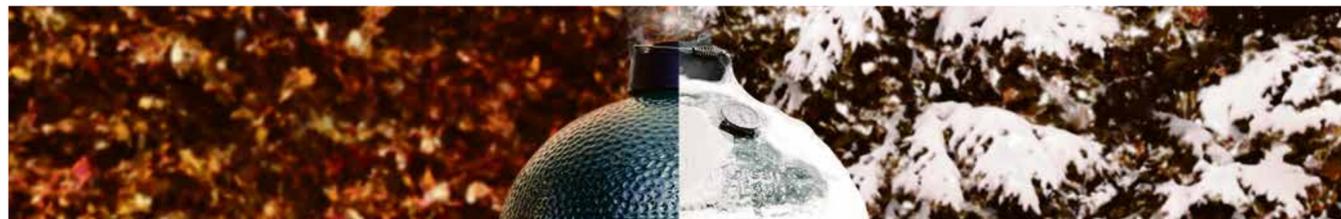
© 2013 Big Green Egg Europe BV
Enjoy! Herbst/Winter 2013

Allerlei Wissenswertes

Die Geschichte unseres Tafelgeschirrs geht mit der Geschichte des Feuers einher. Nachdem die erste Nahrung im Feuer gegart wurde, war sie zu heiß zum Anfassen mit bloßen Händen. Das erste Besteck bestand aus Zweigen eines Baums oder Gebüsches –Essstäbchen aus der Natur! Meist war die Nahrung klein, da Brennstoff knapp war und Essen schneller gart, wenn es zuvor zerkleinert wird. Später wurden auch größere Stücke Nahrung gegart. Die wurde auf großen Schalen serviert, einer flachen Tonscheibe oder einer Kuhle im Tisch. Natürlich musste zum Beispiel Fleisch geschnitten werden. Zu diesem Zweck wurde ein scharfes Messer mit einer Spitze verwendet. Damit konnte man das Bratenstück nicht nur zerteilen, sondern auch Fleischreste zwischen den Zähnen entfernen. Ein Messer und die eigenen Finger reichten jedoch nicht. Das Essen, eventuell mit einer Soße, wurde kochend serviert. Also verbrannte man sich die Finger. Mithilfe einer Gabel konnte man die Fleischstücke, den Fisch oder das Gemüse dennoch essen. Der Grund, warum wir die Hände beim Essen über dem Tisch halten, stammt auch aus dieser Zeit. Das Messer war eher eine Art Dolch als ein Tischmesser. An den Banketten am Hof nahmen auch Feinde teil. Also sollten Messer und Hände immer schön für alle sichtbar über dem Tisch bleiben, damit es nicht zu Überraschungen kam. So wahrte man den Frieden ...

Hans van Montfort (Arzt) und Yvonne Coolen (Gestalttherapeutin und Achtsamkeitstrainerin)

In „Enjoy!“ werden wir gesundheitsbezogene Themen besprechen und Fragen über Nahrung und Essen beantworten, samt aller sozialen, emotionalen und psychischen Aspekte. Haben Sie eine Frage? Mailen Sie bitte der Redaktion von „Enjoy!“ über enjoy@biggreenegg.eu. Vielleicht wird Ihre Frage in der nächsten Ausgabe beantwortet.



So schmeckt der Herbst



Curry aus geröstetem Kürbis mit Perlgrauen und Räucherstör



Entenbrust-Yakitori mit gegrilltem Kohlrabi und Spinat



Pflaumentorte mit Grillfenchelpüree

Zum Herbst gehören zahlreiche schmackhafte Produkte, mit denen Sie auf dem Big Green Egg köstliche Gerichte und Menüs zubereiten können. Bas Holten, Chefkoch im Château les Merles in Mouleydier, stellte ein herrliches herbstliches Drei-Gänge-Menü zusammen.



Wenn Sie gerne jeden Monat automatisch ein schmackhaftes und inspirierendes Drei-Gänge-Menü per Mail erhalten möchten, melden Sie sich dann für das „Menü des Monats“ auf der Site biggreenegg.eu an.

Benötigtes Zubehör:

- Cedar Grilling Plank
- Stainless Steel Grid
- Cast Iron Grid
- Cast Iron Grid Lifter
- Plate Setter

Einkaufsliste für 4 Personen

Vorspeise:

- 50 g Seesalz
- 5 g Zucker
- 4 Stör- oder Forellenfilets
- 50 g Perlgrauen
- Rote-Bete-Saft
- 1/8 der gelben Currypaste (Siehe Basisrezept. Der Rest der Paste kann in einem sauberen Glas im Kühlschrank aufbewahrt werden.)
- 400 ml Kokosmilch
- 1/4 Stängel Zitronengras
- 1/2 EL Palmzucker
- Fischsauce (optional)
- 1 Red Kuri-Kürbis
- 1 Kopf Little Gem

Basisrezept Gelbe Currypaste

- 3 getrocknete Chilischoten, ohne Samen
- 5 geröstete Schalotten
- 10 geröstete Knoblauchzehen
- 1 TL fein geschnittene Galgant-Wurzel (Laos)
- 1 TL fein geschnittener Ingwer
- 1 EL fein geschnittener Kurkuma (Gelbwurzel)
- 1 EL fein geschnittenes Zitronengras
- 1 EL Korianderpulver
- 1 EL Cumin-Pulver (Kreuzkümmel)
- 1 EL Seesalz
- 1 EL Trassi (Garnelenpaste)

Die Chilischoten einweichen, die Schalotten und den Knoblauch schälen und klein schneiden. Mit den übrigen Zutaten in der Küchenmaschine fein mahlen.

Hauptspeise:

- 1 Kohlrabi
- 250 g Blattspinat
- 1 Entenbrustfilet
- Teriyaki-Sauce
- Sesamsamen

Dessert:

- 1 große oder 2 kleine Fenchelknollen
- 50 g + 4 EL Zucker
- 1 Vanilleschote
- 40 Pflaumen (Zwetschgen)
- 4 EL Rohrzucker
- 4 Scheiben Blätterteig
- Butter zum Einfetten

Vorbereitung: Curry

Das Seesalz mit dem Zucker mischen. Die Hälfte in eine Schale streuen, die Störfilets in die Schale legen und mit der restlichen Salz-Zucker-Mischung bestreuen. Vier Stunden einziehen lassen. Die Perlgrauen nach den Anweisungen auf der Verpackung im Rote-Bete-Saft gar kochen. Abgießen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Currysauce die Currypaste in einem Topf erwärmen. Die Kokosmilch unterrühren, das Zitronengras zerdrücken und mit dem Palmzucker und eventuell, je nach Geschmack, der Fischsauce hinzufügen. Ein paar Minuten köcheln lassen und dann den Topf von der Flamme nehmen. Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Das Grillbrett (Grilling Plank) in reichlich Wasser wässern und die Blätter vom Little-Gem-Salat pflücken.

Vorbereitung: Yakitori

Den Kohlrabi schälen, in Scheiben schneiden und die Scheiben halbieren. 1 1/2 Minuten grillen. Die Kohlrabi-scheiben von beiden Seiten 3 Minuten grillen. Die Spieße mit den Entenbrustrollen ca. 4 Minuten grillen, nach 2 Minuten umdrehen und kurz vor dem Ende der Zubereitungszeit mit Teriyaki-Sauce bestreichen. Den Kohlrabi über die Teller verteilen, die Spinatscheiben im Sesamsamen wenden und auf jeden Teller zwei Spinatscheiben legen. Ein Entenbrust-Yakitori daneben legen und etwas Teriyaki-Sauce rundum versprenkeln. Den Gusseisenrost mit dem Iron Grid Lifter anheben, den Plate Setter mit den Füßen nach oben einsetzen und den Rost zurückstellen. Für die Zubereitung des Desserts die Temperatur des EGG auf 250°C erhöhen.

Vorbereitung: Pflaumentorte

Das Big Green Egg mit dem Edelstahlrost (Stainless Steel Grid) auf 220°C erwärmen. Den Fenchel in Scheiben schneiden und an jeder Seite ca. 3 Minuten grillen. 50 g des Zuckers mit 1 dl Wasser und dem Mark der Vanilleschote in einem Topf zu einem Sirup einkochen lassen. Den gegrillten Fenchel 4-5 Minuten in diesem Sirup kochen und dann in einem Blender pürieren. Den Püree durch ein Sieb reiben und abkühlen lassen. Die Pflaumen halbieren, den Kern herauslösen und die Pflaumen mit dem Rohrzucker bestreuen. Vier Mini-Tortenformen einfetten und mit Backpapier bekleiden. Das Papier mit Butter einfetten und mit den restlichen vier Esslöffeln Zucker bestreuen. Den überflüssigen Zucker aus den Förmchen klopfen, die Förmchen mit dem Blätterteig bekleiden und den Fenchelpüree darüber verteilen. Die halbierten Pflaumen senkrecht darauf stellen.

Zubereitung: Curry

Den Edelstahlrost (Stainless Steel Grid) vom EGG nehmen, den Gusseisenrost (Cast Iron Grid) mit Hilfe des Cast Iron Grid Lifter hineinlegen und die Temperatur auf 150°C senken. Die Störfilets abspülen, trocken tupfen und auf dem gewässerten Grilling Plank auf den Rost legen. Den Deckel schließen und die Filets ca. 8 Minuten räuchern. Vom EGG nehmen und die Temperatur auf 250°C erhöhen. Inzwischen die Perlgrauen und die Currysauce aufwärmen. Die Kürbisscheiben an beiden Seiten grillen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Störfilets in schöne Stücke schneiden und mit dem gegrillten Kürbis über die Teller verteilen. Mit den Little-Gem-Blättern, den Perlgrauen und der Currysauce garnieren und die Vorspeise servieren. Für die Zubereitung des Yakitori die Temperatur des EGG auf 200°C senken.

Zubereitung: Yakitori

Die Spinatrolle in acht dicke Scheiben schneiden und von beiden Seiten ca. 1 1/2 Minuten grillen. Die Kohlrabi-scheiben von beiden Seiten 3 Minuten grillen. Die Spieße mit den Entenbrustrollen ca. 4 Minuten grillen, nach 2 Minuten umdrehen und kurz vor dem Ende der Zubereitungszeit mit Teriyaki-Sauce bestreichen. Den Kohlrabi über die Teller verteilen, die Spinatscheiben im Sesamsamen wenden und auf jeden Teller zwei Spinatscheiben legen. Ein Entenbrust-Yakitori daneben legen und etwas Teriyaki-Sauce rundum versprenkeln. Den Gusseisenrost mit dem Iron Grid Lifter anheben, den Plate Setter mit den Füßen nach oben einsetzen und den Rost zurückstellen. Für die Zubereitung des Desserts die Temperatur des EGG auf 250°C erhöhen.

Enjoy!



Der Chefkoch und seine Region

Ente, Blonde d'Aquitaine, Stör und schwarzer Trüffel: das Périgord

Jeder gute Chefkoch arbeitet gerne mit den besten Zutaten, vorzugsweise aus der eigenen Region und der jeweiligen Jahreszeit. Viele dieser Produkte haben eine besondere Geschichte und einen unnachahmlichen Geschmack. Einer dieser Köche ist Bas Holten, der das Glück hat, bei Château Les Merles im Périgord zu arbeiten. Dieses Gebiet ist für viele köstliche Produkte bekannt, unter anderem den berühmten Périgord-Trüffel und die herrlichen Enten- und Gänse Spezialitäten.

Bas Holten hat eine klare Meinung zur Frage der Zutaten: Ohne Zutaten der besten Qualität fehlt die Grundlage für das Gericht. Der in Frankreich wohnende Niederländer sieht sich selbst daher auch nicht als Künstler, sondern als Handwerker: „Vergleichen Sie meinen Beruf mit dem eines Schreiners. Auch der kann nur dann gute Produkte fertigen, wenn er mit den besten Materialien und Werkzeugen arbeitet. In der Küche gilt das ebenfalls.“

Dieser völlig richtige Vergleich erklärt vielleicht, warum in der Küche von Château Les Merles eine alte Bank-schraube befestigt ist.

Herausforderung, die er in der Küche des aus dem 17. Jahrhundert stammenden Schlosses im Périgord fand.

Aus biologischem Anbau

Neben den regionalen Spezialitäten, die Bas in vielen seiner Gerichte verwendet, steht ihm auch ein eigener biologischer Garten zur Verfügung.



Außerdem hat die ausgezeichnete Terrasse Blonde d'Aquitaine auch das Périgord erobert und verarbeitet der Chefkoch gerne Fisch, der in der eigenen Umgebung gefangen wird, unter anderem Stör. Ente kauft er bei einem nahegelegenen Bauernhof, Domaine de Barbe, wo Nachhaltigkeit und Respekt vor den Tieren hohe Priorität genießen. „Enten- und Gänse Spezialitäten gehören zu den wichtigsten Produkten dieser Region“, sagt Holten. „Von den Tieren, die auf diesem Bauernhof aufwachsen, werden alle Teile verwendet, selbstverständlich mit Ausnahme von Kopf, Pfoten und Verdauungstrakt. Darüber

Herr Holten weiß, wovon er spricht, denn er absolvierte nach seiner Ausbildung lange Praktiken bei großen Meistern wie Paul Bocuse*** in Collonges-au-Mont-d'Or und Aux armes de France* in Ammerschwil. Nach achtjähriger Tätigkeit bei Sofitel in Den Haag suchte der Chefkoch eine neue

hinaus haben die Vögel bis zur sogenannten „gavage“ genug Auslauf und können sie herrlich auf den Wiesen umherlaufen. Es ist absolut nicht so brutal, wie viele Menschen denken, und man tut hier alles, damit die Tiere ein gutes Leben haben.“

Wintertag

Das Grundprinzip der Enten- und Gänsemast besteht in der Nachbildung und Stimulierung eines natürlichen Prozesses, so zeigt sich bei einem Besuch des Agrarbetriebs. Holten: „Bereits 2.700 vor Christus wussten die Ägypter, dass Gänse sich vollfressen, bevor sie ihren jährlichen Vogelzug zu den Winterquartieren antreten. Mit den extra Fettreserven sind Wildenten und Gänse gegen die Kälte geschützt und haben sie genug Energievorräte, um den langen Flug zu durchstehen. Eine Wildente verdoppelt in dieser Zeit sogar ihr Gewicht und das Fett wird von Natur aus als Reserve gespeichert. Dieses Wissen wurde von jüdischen Immigranten unter anderem ins Périgord mitgebracht und trug zur Entstehung der Enten- und Gänsehöfe bei. Domaine de Barbe produziert aus dem Geflügel köstliche Spezialitäten, wie etwa Confits, Rilletes und Patés, die in diesem Gebiet beliebte Delikatessen sind. Selbstverständlich mache ich diese Delikatessen selbst, aber die Entenbrust ist ein Produkt, mit dem ich gerne arbeite.“

Bapao mit Bauchspeck, Trüffel und süßsaurer Chilisauc

Für 10 Stück

- 2 EL grobes Seesalz
- 2 EL Zucker
- 400 g Bauchspeck
- 5 g Trüffel
- 1 Champignon

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 10 g Zucker

- 25 g Butter
- 135 ml Milch
- 12,5 g Hefe
- 5 g Salz
- Für die Sauce:
- 1/2 Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 1 dl Wasser
- 50 ml Essig
- 50 g Zucker
- 2 EL fein gehackte Petersilie
- Kartoffelstärke

- Benötigtes Zubehör:
- Plate Setter
 - Stainless Steel Grid



Tuber Melanosporum

Ebenso natürlich sind die unterirdischen Schlauchpilze des Périgord, obwohl heutzutage auch große Anstrengungen zur Kultivierung dieser exklusiven Spezialität unternommen werden. Bas Holten kennt sich auch mit Périgord-Trüffeln bestens aus und nimmt uns mit zur Trüffeljagd. „Der bekannteste und köstlichste Trüffel dieser Region ist der schwarze Périgord-Trüffel, der auch unter dem lateinischen Namen Tuber Melanosporum bekannt ist. Dieser Trüffel ist besonders aromatisch und schmackhaft und daher sehr beliebt.“



Die Saison für den Périgord-Trüffel dauert von Anfang Dezember bis Mitte Februar. Die meisten Exemplare stammen von so genannten Plantagen. Das mag sich so anhören, als könne man sie unbegrenzt pflücken, aber das ist sicher nicht der Fall. Trüffel wachsen in kalkhaltigen Böden bei Mittelmeerklima und nur zwischen den Wurzeln bestimmter Baumarten, beispielsweise Steineiche, Eiche und Haselnuss. Die Züchtung ist eine Frage von Know-how, Geduld und viel Glück. Sehr junge Bäume werden mit so genannten Trüffelsporen infiziert und anschließend in einem Gewächshaus aufgezogen. Nach etwa zwei Jahren wird deutlich, ob sich ein Sporensystem gebildet hat. In diesem Fall werden die Bäume auf der Plantage ausgepflanzt, aber trotz dieser Vorauswahl werden Jahre später nur etwa 15-20% der Bäume auch wirklich Trüffel „produzieren“. Da das Wachstum von Trüffeln also immer noch ein mysteriöses Naturspiel ist, bleiben Trüffel vorläufig ein exklusives, aber enorm schmackhaftes Produkt“, sagt Herr Holten.

Trüffeljagd

Die Trüffel werden heutzutage fast immer von Trüffelhunden erschnüffelt. „Früher wurden zur Trüffeljagd häufig Schweine verwendet“, sagt Holten. „Sie sind ganz verrückt nach Trüffeln und in der Lage, reife Exemplare durch den aromatischen Geruch wahrzunehmen. Aber die Gefahr, dass sie die Trüffel dann auch auffressen, ist relativ groß. Die Trüffelfliege ist auch eine Möglichkeit. Diese Fliege legt ihre Eier auf die Trüffel und bleibt in der Nähe. Wenn man die Fliege wegjagt und sie wieder zurückkommt, ist die Wahrscheinlichkeit groß, hier einen Trüffel zu finden, aber diese Methode ist relativ umständlich und arbeitsintensiv. Hunde sind zur Trüffeljagd ideal. Sie werden speziell für die Trüffelsuche ausgebildet und wenn sie für einen gefundenen Trüffel belohnt werden, machen sie sich voller Begeisterung auf die Suche. Um zu verhindern, dass das Kleinod beschädigt wird, muss der Trüffeljäger allerdings das Graben rechtzeitig selbst übernehmen. Das Ergebnis ist meistens ein besonders aromatischer und schmackhafter Pilz.“

Qualität, Geschmack und Nachhaltigkeit

Nicht nur auf dem Gebiet der Zutaten legt dieser Chefkoch Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit. „Die Materialien, mit denen ich arbeite, sind mindestens ebenso wichtig wie die Zutaten. Das ist einer der Gründe, weshalb ich so gerne mit dem Big Green Egg arbeite. Es ist nachhaltig und von ausgezeichneter Qualität und verleiht den Zutaten darüber hinaus einen besonders guten Geschmack. Und darum geht es!“ sagt Bas Holten abschließend. Wollen Sie die Probe aufs Exempel machen? Die folgenden Rezepte stammen aus der Küche von Chefkoch Holten.



1. Zucker und Salz mischen und den Bauchspeck mit dieser Mischung. Den Speck 6 Stunden abgedeckt im Kühlschrank marinieren.
2. Das Big Green Egg, mit dem Plate Setter mit den Füßen nach oben, und dem Edelstahlrost (Stainless Steel Grid) auf 140°C erwärmen und den Bauchspeck ca. 60 Minuten grillen. Den Bauchspeck ganz abkühlen lassen und in kleine Würfel schneiden.
3. Für den Brotteig in der Zwischenzeit das Mehl, Zucker, Butter, Milch, Hefe und Salz in einer Schüssel mischen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig unter einem sauberen Küchentuch an einer zugfreien Stelle



4. Das Rost anheben. Um Dampf zu erzeugen, stellen Sie ein mit heißem Wasser gefülltes Aluminiumgefäß oder eine ofenfeiste Schale auf den Plate Setter und stellen den Rost zurück. Das EGG auf 150°C erwärmen. Den Teig in Kugeln von ca. 30 g verteilen und diese Kugeln mit der Mischung aus Speck, Trüffel und Champignon füllen. Indem Sie mit dem Daumen in jede Kugel eine Mulde eindrücken, die Füllung hineingeben und die Kugel schließen. Die gefüllten Kugeln mit der Naht nach unten auf ein Stück Backpapier legen und ca. 15 Minuten garen lassen.
5. In der Zwischenzeit für die Sauce die Chilischote waschen und entkernen, den Knoblauch schälen und fein hacken. In einem kleinen Topf das Wasser und der Essig zum Kochen bringen. Auf kleine Flamme schalten, den Zucker, die Chilischote und den Knoblauch hinzugeben und ein paar Minuten ziehen lassen. Abschmecken und eventuell mit Salz und Pfeffer würzen. Den Topf vom Herd nehmen, die kleingeschnittene Petersilie unterrühren und mit Kartoffelstärke binden. Die Chilisauc zu den Bapao servieren.

Weitere Rezepte auf Seite 8

Der „Herbstblues“

Als Teil der Natur haben wir Menschen ein untrügliches Gefühl dafür, wenn der Herbst im Anmarsch ist. Wir riechen die überreifen Blüten um uns herum, bemerken, wie die feuchte Luft allmählich die Überhand gewinnt und sogar der Wind fühlt sich anders an.

Wir spazieren durch den Altweibersommer, während unsere gebräunte Haut noch an die schwülen Sommerabende erinnert. Auf der Terrasse wird der Ofen angezündet und abends ziehen wir dicke Socken an und kuscheln uns in eine warme Decke. Das Glas Rosé hat Platz gemacht für ein Glas Rotwein. Das Big Green Egg mit seinen Düften verstärkt die Stimmung, denn während ich das hier schreibe, gart in seinem Bauch eine köstliche Pilzpastete.

Die Kinder sammeln eifrig die Walnüsse, die überall im Gras verstreut liegen. Es ist die Zeit des Herbstblues. Wir sind mitten im Herbst angekommen und der Winter steht vor der Tür. Genau wie die Natur kehren wir uns ein wenig mehr nach innen. Die Zeit des Ausgehens und der Jubelstimmung ist vorbei und das Leben spielt sich wieder mehr in und rundum unser Haus ab. Unsere melancholische Stimmung passt zu den rotbraunen Farben, ist jedoch gleichzeitig warm und intim. Der Keim für die Zukunft ist schon wieder gelegt.

Aber würden Sie dem Winter glauben, wenn er sagen würde, er trage das Versprechen des Frühlings bereits in seinem Herzen mit?

Yvonne Coolen (Gestalttherapeutin und Achtsamkeitstrainerin) und Hans van Montfort (Arzt)



Die Fans des Big Green Egg

„Obwohl sich unser Barbecue-Team nicht mit einer besonderen Marke verbindet, können wir das Big Green Egg nicht unerwähnt lassen. Ein solches Gerät mit seinen unerschöpflichen Möglichkeiten, sowohl hinsichtlich der Zubereitungstechniken als auch des Temperaturbereichs, stand auf der Wunschliste aller Teammitglieder. Vor einigen Jahren haben wir uns daher ein EGG angeschafft und seither konnten sich die meisten Teammitglieder der Anziehungskraft des „grünen Ei“ nicht entziehen. Ich selbst habe zu Hause zum Beispiel ein Medium EGG, das einfach perfekt ist. Ein schönes Stück Fleisch oder Fisch, eine Kartoffel- oder Gemüsegarmitur, ein feiner Räuchergeruch ... der absolute Genuss! Im Team werden sowohl der Large, der Extra Large als auch der Mini regelmäßig benutzt. Übrigens das ganze Jahr über, denn Kochen im EGG ist natürlich nicht nur für den Sommer! Ein leckeres Stück Wild im Herbst oder ein winterlicher Schmortopf samt Garnitur – für uns ein Kinderspiel und das Publikum genießt mit uns. Dank unsere Konditor wissen wir inzwischen alle, wie wir mithilfe einer soliden Temperaturkontrolle perfekte Pizzen, Brote und allerlei Gebäck zubereiten können. Während der Grillwettkämpfe geht es natürlich um all diese Techniken. Große Bratenstücke auf niedrigen Temperaturen garen oder in Portionen auf hohen Temperaturen grillen, kreativ mit den verschiedenen Garnituren umgehen und in der Zwischenzeit nicht vergessen, angeregt mit den Zuschauern zu plaudern. Dabei geht es übrigens nicht selten um den Bedienungskomfort des Big Green Egg!“

Viele Liebhaber des Big Green Egg sind Feinschmecker, die für ihr Leben gern kochen, vorzugsweise für viele Leute. Sie wollen ihre Gäste mit geschmackvollen Gerichten auf der Grundlage frischer Saisonprodukte verwöhnen.

Da nach den Jahreszeiten gekocht wird, wird die große Vielfalt an Zutaten kreativ genutzt.

Die Fans des Big Green Egg suchen Gerichte mit Pfiff und arbeiten ausschließlich mit den schönsten Zutaten und der besten Kochausrüstung.

Das geschmackliche Ergebnis und die Zuverlässigkeit, die ein Big Green Egg bietet, passen perfekt zum Lebensstil und der Leidenschaft dieser Lebensgenießer.

Yves Van De Ven, Belgien
Barbecueteam Qlinaria
www.coolinary.be

„Das Big Green Egg hat meine Kochweise zweifelsohne positiv beeinflusst. So räuchere und koche ich jetzt das ganze Jahr über draußen, während ich meinen letzten Grill nur im Sommer angezündet habe. Einer der Pluspunkte ist die minimale Luftzirkulation, äußerst wichtig, wenn man langsam und auf niedrigen Temperaturen garen möchte. Sogar ohne elektrische Hilfsmittel kann das EGG dauerhaft ein gleichbleibendes Temperaturniveau halten. Mein Rekord liegt bisher – als ich einen Schweinekopf zubereitet habe – bei sechzehn Stunden Garzeit auf 80°C mit nur drei Kilogramm Holzkohle. Aber auch Pulled Pork, Spareribs, Huhn und Lammskeule waren nie zuvor so aromatisch und saftig. Wahrscheinlich haben Sie schon vermutet, dass ich am liebsten traditionelle Grillgerichte auf dem EGG zubereite. Ich hatte erwartet, köstliche Braten, Fisch und Geflügel im EGG zu garen, was auch absolut der Fall ist. Was mich aber am meisten überrascht hat, ist die Möglichkeit, auch Brot und andere Backwaren perfekt zuzubereiten! Naanbrot, Pizza und sogar eine Nachspeise wie Cobbler haben noch nie so gut geschmeckt. Ich war oft in Italien, kann aber ganz ehrlich sagen, dass die beste Pizza, die ich je gegessen habe, aus meinem eigenen Big Green Egg stammt. Ein weiterer Vorteil des EGG ist, dass man das ganze Jahr über damit kochen kann, völlig unabhängig von den Wetterverhältnissen und der Außentemperatur. Da ich in Norwegen lebe, ist das für mich äußerst wichtig, schließlich können die Winter hier ziemlich streng sein. Und ich freue mich jetzt schon enorm darauf, für unser traditionelles Weihnachtessen eine ganze Ente zu rösten. Nichts ist leckerer als das zarte Fleisch und die knusprige Haut einer schönen, auf dem EGG gerösteten Ente.“

Olav Birkeland, Norwegen
www.hobbykokken.no

Alles dreht sich um Geschmack...

Holzkohle ist der wichtigste Brennstoff für das Big Green Egg. Dabei ist jedoch zu beachten, dass es zwischen verschiedenen Holzkohleprodukten große Unterschiede gibt. Kleinere Stückchen Holzkohle brennen nur relativ kurz und erfordern daher zwischenzeitliches Nachfüllen. Außerdem produziert Holzkohle von bestimmten Holzsorten eine große Menge Asche.

Big Green Egg-Holzkohle besteht aus einem Mix von 80% Eichenholz und 20% Hickory (Walnuss), eine perfekte Mischung! Die großen Holzkohlestücke brennen lang und mit extrem wenig Asche ab und tragen zu dem subtilen Räucheraroma bei.



Eine Portion Holzkohle sorgt im Schnitt 8-10 Stunden lang für eine konstante Temperatur.

Einer der starken Punkte des Big Green Egg ist die extrem hohe Qualität der Keramik, aus der es gefertigt wird. Diese Keramik verfügt unter anderem über die Eigenschaft, Wärme aufzunehmen und auch wieder zurückzustrahlen, wodurch Heißluftzirkulation entsteht. Diese einzigartigen Hitzewellen dringen bis in den Kern des Grillguts oder der Gerichte, was in ein besonders aromatisches und unvergleichbares Ergebnis resultiert. Hinzu kommt, dass durch die Kombination der hochwertigen Keramik und der Heißluftzirkulation keine Hitze verloren geht und die Temperatur bis aufs Grad genau eingestellt werden kann.

Das Big Green Egg ist weltweit das einzige Kochgerät aus dieser exklusiven Keramik und ist mit verschiedenen patentierten Teilen ausgestattet, was ihm Einzigartigkeit verleiht. Kein anderes Kochgerät ist so stark, dauerhaft, wetterfest und wärmeisolierend wie das Big Green Egg. Außentemperaturen wirken sich nicht auf die Innentemperatur im EGG aus.

Die Keramik verträgt sowohl extreme Temperaturen als auch Temperaturunterschiede, dehnt sich nicht aus, zieht sich nicht zusammen und ist hierdurch äußerst dauerhaft. Big Green Egg erteilt daher eine eingeschränkte lebenslange Garantie auf das Material und die Konstruktion aller keramischen Teile.



Eingeweichte Holzchips auf den Kohlen verleihen den Zutaten und Gerichten einen zusätzlichen Geschmack.

...Kombination aus alter Weisheit und moderner Technologie...

Vor gut 3000 Jahren wurden im asiatischen Raum bereits Tonöfen, „Kamato“ genannt, benutzt. Durch die Kombination von Material und Konstruktion boten diese Holzbeheizten Öfen verschiedene Vorteile. Sie speicherten die Wärme und sorgten dadurch für saftige, aromatische Gerichte. Das Big Green Egg wird nach dem gleichen Prinzip hergestellt, aber das Gerät wurde mit modernen Technologien und Materialien perfektioniert.

Die hochwertige Keramik in Kombination mit dem Deckel ermöglicht einen sehr effizienten Brennstoffverbrauch und eine perfekte Luftzirkulation, sodass die Speisen bei der gewünschten Temperatur gleichmäßig garen.



Mit dem keramischen Plate Setter bauen Sie das Big Green Egg auf einfache Weise zu einem Ofen um. Durch das Wärmeschild kommt die Wärme nicht direkt mit den Speisen in Kontakt – ideal zum Garen von delikateren Zutaten oder für Slow Cooking.

Wenn Sie außerdem den Flat Baking Stone benutzen, backen Sie zugleich das köstlichste Brot und herrliche Pizzas mit echtem knusprigem Boden.

Big Green Egg Charcoal Starters sind natürliche Zündblöcke, die keine chemischen Bestandteile enthalten und weder Geruch noch Geschmack abgeben.

Mit nur 3 Zündblöcken innerhalb von 15 Minuten gebrauchsbereit!

SO IST DAS BIG GREEN EGG ZUSAMMENGESETZT

ZUVERLÄSSIGE QUALITÄT & PATENTIERTE KERAMIK

KERAMIK-KAPPE

Verschließen Sie das Big Green Egg nach Benutzung mit der Keramik-Kappe und schieben Sie den Luftzufuhrregler zu. Aufgrund des Sauerstoffmangels erstirkt die Holzkohle und lässt sich beim nächsten Mal erneut anzünden.

DECKEL MIT SCHORNSTEIN

Keramikkuppel mit Schornstein, die sich mit einem Federmechanismus einfach öffnen und schließen lässt. Die Keramik ist mit einer doppelten Schutzglasur beschichtet. Durch die Isolierung und Rückstrahlung der Keramik wird im EGG Heißluftzirkulation erzeugt, die mit einem gleichmäßigen und aromatischen Garprozess einhergeht.

KERAMIK-INNENRING

Der Innenring aus Keramik ist auf dem Feuerkorb befestigt und sorgt für den richtigen Abstand zwischen der glühenden Holzkohle und dem Rost.

KERAMIK-FEUERKORB

Der Feuerkorb steht in der Keramik-Basis und ist mit Holzkohle zu füllen. Durch die raffinierten Öffnungen im Korb sowie die Abzugsöffnungen an der Unterseite entsteht – wenn der Luftzufuhrregler geöffnet und das Einstellungsrad geöffnet sind – konstante und optimale Heißluftzirkulation.

KERAMIK-BASE

Hitzeisolierende Base aus Keramik, die außen mit einer doppelten Glasur beschichtet ist.



TYPENRAD

Gusseiserne Scheibe mit Doppelfunktion: Regulierung des Luftstroms sowie genaue Temperaturkontrolle.



THERMOMETER

Zeigt die Temperatur im EGG auch bei geschlossenem Deckel genau an.



ROST AUS ROSTFREIEM STAHL

Auf das Rost aus rostfreiem Stahl (Stainless Steel Grid) werden die zuzubereitenden Zutaten gelegt.



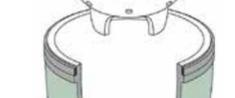
ROST

Das Rost liegt im Feuerkorb. Durch die Öffnungen im Rost strömt die Luft nach oben und die Asche fällt in die Base und lässt sich über den Luftzufuhrregler leicht entfernen.



LUFTZUFUHRREGLER

In Kombination mit dem Typenrad reguliert der Luftzufuhrregler die Sauerstoffzufuhr. Hierdurch können Sie die Temperatur kontrollieren. Außerdem lässt sich die Asche über den Luftzufuhrregler leicht aus dem EGG entfernen.



Das so genannte „Nest“, ein Untergestell aus Metall, mit dem das Big Green Egg mühelos umgestellt werden kann.

...und halten Sie die Kontrolle

Durch die hochwertige, isolierende Keramik und die beiden verstellbaren Ventilationsöffnungen – den Luftzufuhrregler und das Einstellungsrad – ist es möglich, die Temperatur im Big Green Egg bis aufs Grad genau zu regulieren und aufrecht zu halten. Unter anderem deshalb lässt sich das Big Green Egg für zahlreiche Kochtechniken wie Grillen, Backen, Braten, Kochen, Dünsten, Räuchern und Slow Cooking einsetzen, mit denen Sie die köstlichsten Gerichte zubereiten können.

Das gusseiserne Typenrad reguliert den Luftstrom und ermöglicht eine genaue Temperaturkontrolle.



Frühling, Sommer, Herbst oder Winter?
Mit dem Big Green Egg genießen Sie das ganze Jahr über die köstlichsten Gerichte!

Weitere Informationen finden Sie unter: biggreenegg.eu

Fragen Sie den Big Green Egg-Fachmann

Haben Sie Fragen über das Big Green Egg oder die Qualität dieses Grills, eine der vielen möglichen Kochtechniken oder eine bestimmte Zubereitungsweise? Über Big Green Egg Europe auf Facebook und @BigGreenEgg auf Twitter können Sie diese jederzeit auf Niederländisch oder Englisch stellen. Chefkoch und Big Green Egg-Experte Jeroen Hazebroek, selbst Besitzer von allen fünf Modellen des Big Green Egg, hilft Ihnen gern weiter!

Jeroen hat sich beruflich auf das Kochen mit dem Big Green Egg spezialisiert. Er gibt Workshops auf der ganzen Welt sowie Kochvorführungen und bietet Catering an. Natürlich kann Ihnen unsere Facebook- und Twitterseite ebenfalls als Inspirationsquelle dienen. Auch Ihre eigenen Kreationen mit dem Big Green Egg können Sie dort teilen.



Mini

Small

Medium

Large

Extra Large

Fortsetzung von Seite 5 Der Chefkoch und seine Region



Entenbrust mit Apfel und Pécharmant-Sauce

Für 4 Personen

- 4 Kartoffeln
- 30 g Butter
- 1 Entenbrustfilet
- 4 Äpfel
- 8 geschälte Walnüsse

Für die Sauce:

- 2 Zwiebeln
- 1 Hähnchenkeule
- 20 g Butter
- 5 dl Rotwein aus Pécharmant

Benötigtes Zubehör:

- Cast Iron Grid
- Cast Iron Griddle Half Moon
- 2 Fire Wires

1. Für die Sauce die Zwiebeln schälen und klein schneiden. Die Hähnchenkeule in Stücke hacken, die Butter in einem Topf auf hoher Flamme erwärmen und die Hähnchenkeule anbraten. Die Hitze senken, die Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten. Mit dem Rotwein löschen, warten, bis der Rotwein kocht und den Wein flambieren. Bei niedriger Hitze 90 Minuten ziehen lassen. Die Sauce durch ein Sieb abgießen und auf Saucendicke einkochen lassen.

2. Inzwischen das Big Green Egg, mit dem Gusseisenrost (Cast Iron Grid) und dem Cast Iron Griddle Half Moon, auf 200°C erhitzen und darauf die Walnüsse rösten. Die gerösteten Walnüsse grob hacken.

3. Die Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser mit leichtem Biss gar kochen und abgießen. Durch ein Sieb reiben, mit der Hälfte der Butter mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Entenbrustfilet in dünne Scheiben schneiden. Die Äpfel schälen, jeden

Apfel in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und daraus Kreise mit einem Durchmesser von 3-4 cm ausstecken. Um jeden Kreis eine Scheibe Entenbrust rollen und an die Fire Wires reihen. Die Apfelreste in Stücke



schneiden, in der restlichen Butter schmoren und mit der Hälfte der gehackten Walnüsse durch den Kartoffelpüree mischen.

4. Den Cast Iron Griddle Half Moon vom EGG nehmen und den Apfel mit

Entenbrust gar grillen. Den Apfel mit Entenbrust über die Teller verteilen. Auf jedem Teller zwei stilvolle Püree-türme kreieren und mit den restlichen Walnüssen garnieren. Rundum die Sauce verteilen.



Tarte flambée Périgourine

Für 4 Personen



- 1 Stange Lauch
 - 1 Zwiebel
 - 1/2 Entenbrustfilet
 - 2 dl Sahnequark
 - 1 Ei
 - 4 EL Mehl
- Für den Teig:
- 250 g Mehl
 - 10 g Zucker
 - 135 ml Milch (Zimmertemperatur)
 - 12,5 g Hefe
 - 25 g Butter, in Würfeln
 - 5 g Salz

Benötigtes Zubehör:

- Plate Setter
- Stainless Steel Grid
- Flat Baking Stone

1. Das Mehl mit dem Zucker in einer Schüssel mischen. Die Hefe durch die Milch rühren und die Hefemilch durch die Mehl-Zucker-Mischung rühren. Die Butter einkneten, das Salz hinzugeben und mindestens 15 Minuten gut durchkneten. Den Teig unter einem sauberen Küchentuch an einer zugfreien Stelle 60 Minuten gehen lassen.

2. Inzwischen das Big Green Egg auf 250°C erwärmen und den Lauch zwischen der glühenden Holzkohle rösten, bis die Außenseite schwarz verkohlt ist. Aus dem EGG nehmen und etwas abkühlen lassen. Den Plate Setter, mit den Füßen nach oben, den Edelstahlrost (Stainless Steel Grid) und den Flat Baking Stone in das EGG legen.

3. Die äußeren Blätter von der Lauchstange entfernen. Den Lauch in Ringe schneiden, die Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden, das Entenbrustfilet in dünne Streifen schneiden. Den Quark mit dem Ei und dem Mehl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Luft aus dem gegangenen Teig drücken und den Teig in vier gleich große Kugeln verteilen. Die Kugeln auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte sehr dünn ausrollen. Mit einer Schicht der Quarkmischung bestreichen und Lauch, Zwiebel und Entenbrust darauf verteilen. Jede Tarte flambée ca. 7 Minuten backen auf 250°C.

Hamburger Périgourine

Für 1 Brötchen

- 150 g Rinderfilet
- Pflanzenöl
- 1 Hamburger-Brötchen
- 1 EL Mayonnaise, vorzugsweise selbstgemacht
- 1 Salatblatt nach Wahl
- 10 g Trüffel

Benötigtes Zubehör:

- Cast Iron Grid

1. Das Big Green Egg, mit dem Gusseisenrost (Cast Iron Grid) auf 200°C erhitzen. Inzwischen das Rinderfilet in Würfel schneiden. 50 g dieser Würfel mahlen oder fein hacken und alles vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu einem Hamburger formen.

2. Den Hamburger mit ein wenig Öl bestreichen und auf dem Rost von beiden Seiten braun grillen, bis er gar ist. Das Brötchen halbieren und auf der Schnittfläche auf dem Rost erwärmen.

3. Die untere Brötchenhälfte mit Mayonnaise bestreichen, zuerst ein Blatt Salat und dann den Hamburger darauf legen und den Trüffel darüber schaben. Mit der oberen Brötchenhälfte schließen – guten Appetit!



Nahe der Natur



Feinschmecker wissen den delikaten Geschmack von Wild bereits seit Jahrhunderten zu schätzen. Aus gutem Grund, denn in der freien Natur aufgewachsenes Wild besitzt einen unverfälschten, charakteristischen Geschmack. Außerdem ist Wildfleisch ein echtes Naturprodukt mit relativ wenig Kalorien und somit eine gesunde Wahl. Und durch eine Zubereitung auf „offenem“ Feuer bleibt das Wildfleisch ganz naturnah. Mit dem Big Green Egg ist dies auf sehr kontrollierte Weise möglich - also eine optimale Zubereitung des köstlichen Wildfleisches!



Die Jagd ist wohl so alt wie die Menschheit. Früher war sie überlebensnotwendig, um die Nahrungsmittelversorgung zu sichern. Das Fleisch wurde auf offenem Feuer geröstet, und die Häute und Knochen wurden als Kleidung, zur Schaffung von Wohnraum und Wärme und zur Herstellung einfacher Werkzeuge verwendet. Heutzutage trägt die Jagd ganz wesentlich zum Erhalt eines gesunden Wildbestands bei und ist das Wild- und Geflügelfleisch ein geschmackhaftes Nebenprodukt der Jagd. Obwohl verschiedene Wildarten ganzjährig erhältlich sind, gilt diese Jahreszeit als die offizielle Wildsaison, aus dem einfachen Grund, weil jetzt die beste Zeit für die Jagd auf die meisten Wildarten ist und das Angebot an frischem Wild daher am größten ist. Die Jungtiere sind dann selbstständig und die Wildzählungen, die im Laufe des Jahres durchgeführt wurden, bieten einen guten Eindruck des Wildüberschusses.



„Im Prinzip gibt es kein biologischeres Fleisch“



Reiche Geschichte
Eines der vielen Jagdgebiete Europas liegt in Bayern. Vom „Berghof Schwarzenberg“ aus, dem Gasthof der Familie Lohmüller in dem kleinen Dorf Obermaiselstein im Oberallgäu, schwingen Vater Klaus Lohmüller und sein Sohn Michael Lohmüller das Szepter über das jahrhundertealte lokale Jagdrevier. Das freundliche Dorf, das gut 1000 m über dem Meeresspiegel liegt, und

die gebirgige, waldrreiche Umgebung haben eine reiche Geschichte. Um 500 n. Chr. befand sich hier eine keltische Niederlassung, und der Königsweg, an dem der „Berghof Schwarzenberg“ liegt, macht seinem Namen alle Ehre: König Maximilian II von Bayern ließ diesen Weg speziell mit dem Ziel anlegen, bequem vom Dorf zu seiner Jagdhütte zu gelangen.

Respekt vor der Natur
Die Familiengeschichte ist in diesem informellen Gasthof deutlich sichtbar. Die vielen Geweihe, die als Trophäen an den Wänden hängen, zeugen davon, dass die Jagd hier seit vielen Generationen eine Tradition ist, die bis in die heutige Zeit vom Vater auf den Sohn übererbt wird. Nicht als Hobby, sondern wie bei allen professionellen Jägern, aus Respekt vor der Natur. Dazu gehört auch eine verantwortungsvolle Pflege

der Wildbestände. Die Jäger setzen sich zudem dafür ein, die Lebensbedingungen wild lebender Tiere zu verbessern. Angesichts der Tatsache, dass das Gebiet ca. 2500 Hektar umfasst, ruht diese Verantwortung nicht nur bei Klaus und Michael Lohmüller. Sie erfüllen diese Aufgabe zusammen mit einer Reihe von Kollegen, aber die Koordination der Jagd wird von der Familie Lohmüller geleistet.

Fortsetzung auf Seite 12

Wildschweinkeule mit in der Schale gerösteten Rüben und Kartoffeln mit Kaffeesauce

Für 6-8 Personen

- 1 Wildschweinkeule mit Knochen (2,5 kg)
- 1 Knoblauchzwiebel
- 1 Sträußchen Rosmarin
- 6-8 große Kartoffeln in der Schale (etwas mehlig kochend bis fest kochend)
- 6-8 Rüben in verschiedenen Sorten, darunter gelbe, violette, Chioggia und Urbeete
- Olivenöl
- frisch gemahlener Pfeffer und grobes Seesalz
- Für die Sauce:**
- 50 g gekochte Kastanien
- 50 g Champignons
- 1/2 Zwiebel
- 15 g Butter
- 10 g Mehl
- ein Schuss Cognac oder Brandy
- 200 ml Kalbs- oder Wildfonds
- 100 ml Espresso

Benötigtes Zubehör:
• Cast Iron Grid
• Cast Iron Grid Lifter
• Plate Setter

1. Die Wildschweinkeule an mehreren Stellen einschneiden, die Einschnitte mit ein wenig Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Knoblauchzehen schälen und in der



Länge halbieren (eine Zehe für die Sauce zur Seite legen). Die Rosmarinzwige in Stücke schneiden (die Nadeln eines Zweiges für späteren Gebrauch abstreifen) und zusammen mit den halbierten Knoblauchzehen in die Einschnitte stecken. Die Kartoffeln und die Rüben gut waschen.

2. Das Big Green Egg, mit dem Cast Iron Grid, auf 225°C erwärmen. Die Wildschweinkeule auf den Rost legen und durch Vierteldrehungen so grillen, dass ein schönes Grillmuster auf dem Fleisch entsteht. Die Keule aus dem EGG nehmen und den Rost mit dem Cast

Iron Grid Lifter herausheben. Den Plate Setter, mit den Füßen nach oben, auf den keramischen Innenring stellen und den Rost zurücklegen. Die Keule auf die Mitte des Rostes legen, die Kartoffeln gegen die Keule und die Rüben an die Außenseite legen. Die Rüben brauchen zum Garen mehr Wärme, und bei dieser indirekten Zubereitungsweise ist die Temperatur an der Außenseite des Rostes höher. Ein Kerntemperaturthermometer bis in den Kern des Fleisches stecken und die Temperatur des EGG auf 150°C senken. 3. Das Fleisch etwa 1,5 Stunden garen,

bis es eine Kerntemperatur von 63°C erreicht hat, und dann 30 Minuten unter Aluminiumfolie ruhen lassen. Kontrollieren Sie, ob die Kartoffeln und die Rüben weich und gar sind. Falls sie noch zu fest sind, das EGG wieder auf 200°C erhitzen, damit sie gleichzeitig mit der Wildschweinkeule serviert werden können.

4. Für die Sauce die Kastanien klein schneiden, die Champignons in Scheiben schneiden und die Zwiebel sowie die zur Seite gelegte Knoblauchzehe klein schneiden. Die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen und



die Kastanien, die Champignons, die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Wenn diese Zutaten sich verfärben, das Mehl einrühren und sobald es sich bindet, den Cognac oder Brandy und den Kalbs- oder Wildfonds hinzugeben. Die Sauce eindicken lassen und mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Espresso abschmecken. 5. Die Wildschweinkeule in Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer und den Rosmarinnadeln bestreuen. Die Kartoffeln halbieren und die Rüben in Scheiben schneiden, zu der Keule legen und reichlich mit Sauce begießen.

Gegrillte Hirschkoteletts mit gelben Rüben und Sauerteig

Für 4 Personen

- 4 Hirsch-Racks
- 4 gelbe Rüben
- 1/2 Sauerteigbrot
- Olivenöl
- Pfeffer und Salz
- Blätter von 1 Thymianzweig

Benötigtes Zubehör:
• Cast Iron Grid
• Cast Iron Grid Lifter
• Plate Setter



1. Das Big Green Egg, mit dem Cast Iron Grid, auf 200°C erwärmen. Die Rüben waschen und abtrocknen, auf den Rand des Rostes legen und, je nach Größe, in ca. 60 Minuten weich und gar rösten. Die Rüben zwischendurch ab und zu umdrehen. Inzwischen die

Häute von den Racks entfernen und die Knochen sauber kratzen. Die Racks mit Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer bestreuen. 2. Die Rüben vom Rost nehmen und die Temperatur des EGG auf 225°C erhöhen. Die Racks auf den Rost legen

und durch Vierteldrehungen so grillen, dass eine schöne Grillraute entsteht. 3. Mit dem Cast Iron Grid Lifter den Rost vom EGG anheben, den Plate Setter in das EGG stellen und den Rost wieder zurückschlagen. Die Temperatur auf 150°C senken, die Racks wieder auf den Rost

legen und ein Kerntemperaturthermometer bis zum Kern in das Fleisch stecken. 10-15 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 54°C (medium-rare) erreicht ist. Vom Rost nehmen und 5 Minuten unter Aluminiumfolie ruhen lassen. Inzwischen die Rüben



noch kurz auf dem Rost erwärmen. 4. Die Racks in schöne Koteletts schneiden, mit Pfeffer und Salz würzen und mit dem Thymian bestreuen. Mit den gerösteten Rüben und in Scheiben geschnittenem Sauerteigbrot servieren.



Doppelrezept für Hase mit Cranberries, Pilzen und Spätzle

Dieses Rezept erfordert eine längere Vor-/Zubereitungszeit, aber der Geschmack ist sensationell!

Für 4 Personen

- 500 g Hasenpfefferfleisch (meistens aus der Vorder- und Hinterkeule geschnitten)
- 150 g Pied de mouton oder Pfifferlinge
- 100 g Anis-Champignons oder kleine weiße Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 3-4 zerdrückte Wacholderbeeren
- 1 Rosmarinzwig
- 33 cl süßes dunkles Bier
- 1 EL Rotweinessig
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 50 ml Armagnac



- grüner Tabasco
- 1 dicke Möhre
- 1 rote Zwiebel
- 200 g Pancetta oder Räucherspeck, gewürfelt
- 15 g Mehl
- 200 ml Kalbsbouillon
- 50 g Cranberries aus biologischem Anbau
- 3 EL Crème fraîche
- 4 Hasenrückenfilets
- Olivenöl
- frisch gemahlener Pfeffer und Salz, nach Geschmack
- Für die Spätzle:**
- 500 g Mehl
- 6 Eier
- ca. 200 ml Wasser
- Salz
- Pflanzenöl

Benötigtes Zubehör:
• Cast Iron Grid
• Cast Iron Dutch Oven
• Cast Iron Grid Lifter
• Plate Setter
• Paella Grill Pan

Am Vorabend:
Das Fleisch nicht wegschütten, wenn das Fleisch einem Vakuumbbeutel aufbewahrt oder eingefroren war. Der Saft wird später bei der Zubereitung verwendet. 1. Das Hasenpfefferfleisch in 2x2 cm große Stücke schneiden und salzen. Die Knoblauch schälen und klein schneiden, die Wacholderbeeren zerdrücken und den Rosmarin fein hacken. Das Fleisch und die Pilze in eine Kunststoff- oder Edelstahlschüssel legen und soviel Bier dazugeben, dass das Fleisch gerade bedeckt ist (Rest Bier aufbewahren). Knoblauch, Wacholderbeeren, Rosmarin, Weinessig, Lorbeerblatt, Nelken, Armagnac, ein paar Tropfen Tabasco und 2 g Pfeffer hinzugeben, umrühren und zugedeckt im Kühlschrank marinieren.

Kurz vor dem Servieren:
8. Den Hasenpfeffer im Cast Iron Dutch Oven auf mindestens 60°C erwärmen. In der Zwischenzeit das Big Green Egg, mit dem Cast Iron Grid auf 225°C erwärmen. Die Hasenrückenfilets salzen und einige Minuten grillen (medium-rare), dabei durch Vierteldrehungen für eine schöne Grillraute sorgen. Die Filets aus dem EGG nehmen, unter Aluminiumfolie ruhen lassen und inzwischen die Spätzle aufwärmen. 9. In der Paella Grill Pan auf dem Rost ein wenig Öl erhitzen und die Spätzle unter regelmäßigem Rühren aufwärmen. Je eine Portion Spätzle in die Tellermitte legen. Die Filets in Scheiben schneiden, daneben legen und salzen. Den Hasenpfeffer auf die andere Tellerseite legen – guten Appetit!



Fortsetzung von Seite 10

Keine natürlichen Feinde

Klaus betont, dass die Jagd kein Luxus ist, sondern gerade dazu dient, die Wildbestände instand zu halten. „Durch die heutige Infrastruktur wurde das Wild in die Berge vertrieben.

„Nicht jagen ist keine Option!“

Weil das Nahrungsangebot für die Tiere infolge dieser Migration geringer geworden ist, suchen sie Alternativen und fressen beispielsweise Bäume kaputt. Außerdem haben die Tiere nur wenige oder gar keine natürlichen Feinde mehr, sodass ohne die Jagd ein Wildüberschuss entstehen würde. Damit der Wald und die verschiedenen Wildsorten bestehen bleiben, ist nicht jagen keine Option!“ sagt er. „Hinzu kommt, dass wir, ebenso wie die meisten unserer Kollegen, die Tiere

auch füttern. Ohne die Jagd und die Zufütterung in Notzeiten wäre das Wild in dieser Region in etwa zehn Jahren ausgestorben.“

Quotensystem

Im Laufe des Jahres werden verschiedene Wildzählungen durchgeführt, um eine gute Übersicht über die Population zu erhalten. Auf dieser Grundlage werden dann die Abschussquoten für das Wild in der betreffenden Saison festgelegt. Diese Quote unterscheidet sich je nach Land und Jagdrevier. Michael: „Wir schießen jedes Jahr im Schnitt siebzig Stück Rotwild, für die Bejagung von Wildschweinen gilt zurzeit keine Begrenzung. Ferner jagen wir Füchse, Rehe, Gemsen, Bergziegen und Steinböcke. Soweit dies möglich ist, wird das Fleisch zum Verzehr benutzt, und im Prinzip gibt es kein biologischeres Fleisch. Außerdem ist der Verzehr von Wild aus der freien Natur äußerst nachhaltig, denn die Tiere müssen ohnehin geschossen werden und es wäre schade, das Fleisch dann wegzuworfen.“ Die Verarbeitung der Tiere überlassen die Jäger übrigens einem Spezialisten. Anschließend wird das Wildfleisch unter anderem den

Gästen im Berghof serviert, wo täglich einfache, aber nahrhafte Wildgerichte auf der Speisekarte stehen. Am wöchentlichen Hüttenabend, der ganz im Zeichen der vielen Allgäuer Spezialitäten steht, steht sogar passende Lifemusik auf dem Programm.

Freilebendes Wild aus der Nähe

Dank der Hege und Pflege des Wildbestands bietet sich den Gästen und Besuchern des Berghofs Schwarzenberg in den Wintermonaten vor Einfallen der Dämmerung ein eindrucksvolles Schauspiel, denn der Fütterungsplatz befindet sich am Berghof selbst. Wenn das Rotwild in der Natur nicht genug Futter findet, kommt es aus den umliegenden Wäldern zum Berghof. Dieses überwältigende Ritual zieht täglich 60 bis 100 Tiere und zahlreiche Touristen an. Die Fütterung bietet den Besuchern eine einzigartige Möglichkeit, die freilebenden Tiere mit eigenen Augen aus nächster Nähe zu sehen.

Schmalz mit Apfel und Zwiebeln

An kalten Wintertagen ist dieser Spread ein köstlicher Brotbelag für dunkles Brot. Auf Wunsch extra Zwiebelringe darauflegen.



Für ca. 500 g

- 2-3 Zwiebeln
- 1 großer Granny Smith
- 500 g geräucherter fetter Schweinespeck
- 250 g Gänse-, Hühner- oder Entenfett
- 1 Majoranzweig
- 1 Thymianzweig
- Pfeffer und Salz

Benötigtes Zubehör

- Cast Iron Dutch Oven

1. Die Zwiebeln schälen und klein schneiden. Den Apfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse heraus schneiden. Das Fruchtfleisch und den Speck in Würfel schneiden. Die Kräuterblätter vom Stiel lösen und klein hacken.
2. Das Big Green Egg auf 150°C erwärmen. Den Cast Iron Dutch Oven auf den Rost stellen und die Speckwürfel zusammen mit dem Gänse-, Hühner- oder Entenfett schmelzen. Wenn das Fett sich verfärbt, die Zwiebel darin andünsten.
3. Den Cast Iron Dutch Oven vom Rost nehmen, die Apfelstücke und die Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer wüthen. Die Schmalzmasse in ein schönes sauberes Gefäß füllen und abkühlen lassen.

Gegrilltes Rebhuhn mit Sauerkraut, Vitelotte-Kartoffeln und Heidelbeerkompott

Für 4 Personen

- 6 - 8 große Vitelotte-Kartoffeln (blaue Trüffelkartoffeln)
- 500 g frisches Weinsauerkraut
- 1 EL Gänse- oder Entenfett
- 50 g Pancetta, gewürfelt
- ½ weiße Zwiebel
- ¼ TL Kurkuma
- 250 ml deutscher Weißwein (Spätlese oder Auslese)
- 2 Wacholderbeeren
- 13 Lorbeerblätter
- 4 Rotfuß-Rebhühner
- 4 Scheiben fetter Speck
- frisch gemahlener Pfeffer und grobes Salz
- Olivenöl
- Heidelbeerkompott



1. Das Big Green Egg auf maximal 200°C erwärmen. Die Vitelotte-Kartoffeln waschen und auf den Rand des Rostes legen (über dem keramischen Ring, damit sie nicht verbrennen). Die Kartoffeln in 45-50 Minuten gar rösten.

im Cast Iron Dutch Oven schmelzen, den Pancetta im geschmolzenen Fett leicht anbraten. Eventuell können Sie den Pancetta drinnen auf dem Herd anbraten, damit alle Zutaten gleich-

zeitig gar sind. Die Zwiebel klein schneiden und zusammen mit dem Kurkuma dazugeben. Zum Schluss das Sauerkraut mit anbraten. Mit Weißwein löschen, die Wacholderbeeren,

- 1 Lorbeerblatt und Salz und Pfeffer nach Geschmack dazugeben und 30 Minuten garen lassen.
3. Mit Küchenschnur je eine Scheibe Speck auf die Brust der Rebhühner binden, dann die Rebhühner rundum mit Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Rebhühner 5 -10 Minuten auf dem Rost des Big Green Egg von allen Seiten grillen. Die restlichen Lorbeerblätter, jeweils 4 Stück überlappend, nach Möglichkeit auf den Rand des Rostes legen und die Rebhühner darauflegen (für den Geschmack und um zu verhindern, dass die Unterseite anbrennt). Ein Kerntemperaturthermometer in eines der Rebhühner stecken und 20-25 Minuten rösten, bis eine Kerntemperatur von 67°C erreicht ist.
4. Die Rebhühner, die halbierten Vitelotte-Kartoffeln und das Sauerkraut über die Teller verteilen und mit Heidelbeerkompott garnieren.

Variationstipp

Gegrilltes Rebhuhnfilet mit kandiertem Schenkel



In diesem Fall die Rebhühner in Filets und Schenkel zerteilen (oder vom Händler zerteilen lassen). Die Schenkel mit Pfeffer und Salz einreiben. Am Vorabend oder am Morgen zuvor eine ausreichende Menge Gänsefett im Cast Iron Dutch Oven schmelzen, Rosmarin, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren hinzufügen und ca. 1,5 Stunden kandieren lassen. Achten Sie darauf, dass die Temperatur etwas unter 100°C bleibt. Die Schenkel sind fertig, wenn sich das Fleisch leicht lösen lässt. Die Schenkel dem Fett nehmen, abtropfen lassen und bis zur Zubereitung in den Kühlschrank stellen.

Versorgung und Information



Aber die Tätigkeiten der Familie Lohmüller gehen über die Bewirtschaftung des Berghofes, die Bejagung des Reviers und die Zufütterung der Tiere hinaus. Im dazugehörenden Alpenwildpark werden auch verletzte Tiere versorgt, die im Freien gefunden wurden. „Im Prinzip werden die Tiere nach der Genesung wieder in der Natur ausgesetzt. Nur Tiere, die so zahm geworden sind, dass ihre Überlebenschance nach unserer Ansicht gering ist, bekommen einen festen Platz im Park. „In unserem Wildpark versorgen wir nicht nur die Wildarten, die wir bejagen“, ergänzt Michael die Erläuterung seines Vaters.

„Die Besucher sehen hier im Wildpark allerlei Waldbewohner, unter anderem Rehe, aber auch Adler, Falken, Eulen, Frettchen und Dachse. So erhalten sie einen guten Eindruck der wilden Tiere, die in diesem Gebiet vorkommen. Der Wildpark hat daher eine Doppelfunktion: er dient sowohl der Versorgung der Tiere als auch der Information der Besucher. Das geringe Eintrittsgeld, das die Besucher bezahlen, dient voll und ganz zur Finanzierung des Futters und der Versorgung der Tiere“, sagt Michael.

Weißer Glühwein

Für 7,5 dl

- 1 Zitrone
- 6 Nelken
- 2 Sternanis
- ½ l Weißwein (trocken oder halbtrocken)
- 200 ml Apfelsaft
- 1 TL Ingwerpulver (Djähé)
- 75 g weißer (Kandis-) Zucker
- 50 ml Orangenlikör

Benötigtes Zubehör

- Cast Iron Dutch Oven



1. Das Big Green Egg auf 150°C erwärmen. Die Zitrone unter heißem fließendem Wasser sauber reiben und halbieren; Nelken und Sternanis in die Zitronenhälften stecken.
2. Den Wein und den Apfelsaft in den Cast Iron Dutch Oven gießen, die Zitrone, Ingwerpulver und Zucker

hinzufügen und zum Kochen bringen. 20 Minuten bei sanfter Hitze ziehen lassen. 3. Den Glühwein aus dem Cast Iron Dutch Oven in schöne Teegläser füllen und warm servieren.



Die besten Weine zu Wildgerichten



Einige Vorschläge, pro Wildsorte und Zubereitung.

Quelle: www.wildplaza.com

Wildschwein

Hier kommt Muskelkraft aus der Flasche: Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Barolo, Amarone, Douro (Portugal), kalifornischer Zinfandel, Tinta Barocca (Südafrika), Toro (Spanien). Aber wenn das Wildschwein perfekt zubereitet ist und Ihr Budget es zulässt, können Sie sich auch für einen Grand Cru aus Margeaux, Saint-Emilion oder Saint Julien entscheiden, ganz zu schweigen von einem Schwergewicht wie Burgognes Gevrey-Chambertin, Pommard oder Corton.

Empfehlenswert zu Wildragout, Wildeintopf oder Wildgulasch sind Shiraz aus Australien,

Malbec aus Argentinien, Gigondas, Châteauneuf-du-Pape, Nebbiolo, Zinfandel oder Cabernet Sauvignon.

Rotwild

Da das Fleisch von Rotwild einen etwas kräftigeren Geschmack als Rehfleisch hat, suchen wir Kombinationen von „warmen“ Weinen mit vollem Geschmack. Diese Eigenschaft haben beispielsweise die italienischen Nebbiolo-Weine Barolo und Barbaresco. Auch Chianti Classico und Vino Nobile di Montepulciano eignen sich gut. Noch etwas ausdrucksstärker sind Madiran oder Malbec. Weitere gute Kandidaten sind eine Reihe roter Burgogner und die Weine der Merlot-Rebe aus Chile, Neuseeland oder Südafrika.

Hase

Zu einem köstlichen, zart gebratenen Hasenrückenfilet passen viele gute Rotweine. Einige Beispiele: Beaujolais cru, ein Bourgogne von der Côte de Beaune, ein Douro aus Portugal, ein Zinfandel aus Kalifornien und Weine aus der Pinot Noir-Rebe, beispielsweise aus Neuseeland. Enthält das Gericht auch Früchte, beispielsweise Beeren oder Äpfel, dann empfiehlt sich ein Beaujolais Villages. Zu Hasenpfeffer passen etwas kräftigere Weine: Malbec aus Argentinien, Côtes du Rhône, Fitou aus den Pyrenäen, Châteauneuf-du-Pape, Rioja Reserva, Vino Nobile di Montepulciano oder ein kräftiger italienischer Wein wie Nebbiolo oder Primitivo.

Rebhuhn

Zu Rebhuhn passen Weißweine mit vollem Geschmack, beispielsweise ein australischer oder kalifornischer Chardonnay. Empfehlenswert ist aber auch ein guter weißer Bourgogne, ebenso wie ein leichter roter Bourgogne, beispielsweise ein Volnay oder ein Pommard. Wenn Sie wilde graue Rebhühner zubereiten, können Sie mit einem guten roten Bordeaux oder Bourgogne Ehre einlegen. Beispiele für Weine dieser Art sind Pauillac und Margaux (Bordeaux) oder Aloxe-Corton, Gevrey-Chambertin oder Beaune (Bourgogne). Sie können sich auch für einen qualitativ hochwertigen südafrikanischen Pinotage, einen australischen Shiraz oder einen chilenischen Cabernet Sauvignon entscheiden, die den subtilen, köstlichen Geschmack dieses Wildgeflügels perfekt ergänzen.

Praktisches Big Green EGG-Zubehör

Das Big Green Egg unterscheidet sich sowohl durch seine vielfältigen Einsatzmöglichkeiten als auch seine hervorragende Qualität. Und die reichhaltige Palette an Zubehör steht dem EGG in Nichts nach! Zurzeit gibt es über 130 verschiedene Zubehöre. Neben diversen Grundgerätschaften besteht das Sortiment unter anderem aus zahlreichen praktischen Hilfsmitteln, die die Möglichkeiten des Big Green Egg noch mehr erweitern. Um Ihnen einen globalen Eindruck von der Qualität und möglichen Funktionen der Zubehöre zu geben, finden Sie unten eine Auswahl aus dem umfangreichen Angebot.



Cast Iron Dutch Oven

Der Cast Iron Dutch Oven ist ein gusseiserner Schmortopf. Er eignet sich zur Zubereitung von Eintopfgerichten wie Schmortöpfen, Eintöpfen, Suppen oder einem köstlichen Schmorbraten. Im Cast Iron Dutch Oven kann man kochen, schmoren und braten.



Plate Setter

Der keramische Plate Setter ist ein Hitzeschutz, der den direkten Kontakt der Nahrung mit der Hitze verhindert. Indem indirekte Hitze erzeugt wird, entsteht der Effekt eines Ofens. Das ist eine ideale Zubereitungsweise für alle Ofengerichte, das Garen empfindlicher Zutaten, das Garen auf niedrigen Temperaturen und bei Verwendung des Cast Iron Dutch Oven. Der Plate Setter lässt sich zum Backen köstlicher Brote und knuspriger hausgemachter Pizzen mit dem Flat Baking Stone kombinieren.



Cast Iron Grid

Der gusseiserne Rost verleiht den typischen Grillgeschmack und hinterlässt ein appetitliches Grillmuster auf Fleisch oder Geflügel.



Cast Iron Grid Lifter

Mithilfe des Cast Iron Grid lifters heben Sie den gusseisernen Rost einfach und schnell aus dem Big Green Egg, indem Sie den Lifter um 45 Grad drehen und einrasten lassen. Der Griff ist handgerecht geformt und schützt ebenfalls gegen aufsteigende Hitze.



Paella Grill Pan

Diese Paella aus rostfreiem Stahl können Sie nicht nur zur Zubereitung einer echten spanischen Paella auf Ihrem Egg verwenden, sondern auch für zahlreiche andere Gerichte. Denken Sie zum Beispiel an Reis-, Nudel- und Pfannenrührgerichte, und auch an Currys, Ratatouille und Bratkartoffeln.

Fortsetzung auf Seite 17

CHEF MEETS CHEF



Lust auf eine Jam-Session, bei der einem das Wasser im Mund zusammenläuft? Laden Sie einen zweiten Kochliebhaber ein, sorgen Sie für gute, frische Zutaten und zünden Sie Ihr Big Green Egg an! Ein Nachmittag gemeinsam kochen wird Ihnen die wunderbarsten und überraschendsten Gerichte bringen und ganz nebenher werden Sie viel voneinander lernen. Der niederländische Chefkoch Leonard Elenbaas vom Restaurant „Pure Passie“ und der slowenische Chefkoch Bine Volčič von „Kitch`n`Art“ zeigen Ihnen, wie's geht. So einfach lassen sich die köstlichsten Gerichte zaubern, wenn man ehrliche und pure Produkte verwendet. Selbstverständlich zubereitet im Big Green Egg – wegen der typischen subtilen Aromen, die ein Gericht zur Delikatesse machen.

Gegrillter Thunfisch mit Eiszapfen

Für vier Personen

- 4 Filets von weißem Thunfisch (Albacore) von jeweils 100 g
- 8 Radieschen „Eiszapfen“
- Blätter von 2 Korianderstielen
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Benötigtes Zubehör:

- Cast Iron Grid

1. Das Big Green Egg und den gusseisernen Grillrost (Cast Iron Grid) auf 250°C erhitzen. Die Thunfisch-Filets mit Olivenöl bestreichen und von beiden Seiten exakt 30 Sekunden grillen.
2. Den Thunfisch vom Grill nehmen und für ein paar Minuten zur Seite stellen. In der Zwischenzeit die Radieschen-Eiszapfen schälen und halbieren, die Korianderblätter in dünne Streifen schneiden und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer zubereiten.
3. Den Thunfisch in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Tellern servieren. Mit Eiszapfen und Koriander garnieren und etwas zusätzliches Olivenöl über das Gericht träufeln.



Gegrilltes Hirschfilet mit Kürbispüree, „štruklji“ und „Tepka“-Sauce

Bine verwendete für dieses Gericht getrocknete slowenische „Tepka“-Birnen. Diese kleine süße Birnensorte wird seit dem 18. Jahrhundert in Slowenien angebaut. Sollte diese nicht erhältlich sein, können auch ungeschälte getrocknete Birnen verwendet werden.

Für zwei Personen

- 300 g Hirschfilet am Stück
 - Salz und weißer Pfeffer
 - Affilla Cress, wahlweise Für den „štruklji“:
 - 250 g Hüttenkäse
 - 100 g Sahne
 - 2 Eier
 - 2 Blätter Filo-Teig
 - Sonnenblumenöl zum Frittieren
- Für das Püree:
- 200 g Kürbis, erst Kerne entfernen und schälen
 - 50 g Butter

- Für die Sauce:
- 300 ml Wildfond
 - 5 getrocknete („Tepka“) Birnen

- Benötigtes Zubehör:
- Hickory Wood Chips
 - Plate Setter
 - Cast Iron Grid



1. Zubereitung des 'štruklji'. Eine Handvoll Hickory Wood Chips eine halbe Stunde in kaltem Wasser einweichen. Das Big Green Egg auf 50°C erwärmen. Die Hickory Wood Chips auf die glühende Kohle streuen, den Plate Setter in das EGG stellen und einen Topf mit dem Hüttenkäse darauf stellen. Den Käse etwa sieben Minuten räuchern, aus dem Big Green Egg herausnehmen und Sahne und Eier einrühren. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Ein

2. In der Zwischenzeit den Plate Setter aus dem EGG herausnehmen und den

3. Das Hirschfilet auf dem Rost in etwa 6 Minuten von allen Seiten grillen und anschließend abgedeckt mit Alufolie 4 Minuten zur Seite stellen. Den „štruklji“ in der Zwischenzeit in 3 bis 4 cm große Stücke schneiden und in Sonnenblumenöl goldgelb frittieren. Kürbispüree und Sauce gegebenenfalls aufwärmen.
4. Das Hirschfilet in Scheiben schneiden. Zum Anrichten erst einen Streifen Kürbispüree auf die Teller ziehen und anschließend Hirschfilet und 'štruklji' darauf drapieren. Die Sauce linienförmig dazu sprenkeln und eventuell mit Affilla Cress garnieren.



Gegrillte Rotbarbe mit Karotte, Lauchzwiebel und frischem Kräutersalat

Für zwei Personen

- 4 Rotbarbenfilets, mit Haut
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- frische Korianderblätter
- frische Kerbelblätter
- Saft einer Limette
- Olivenöl
- Salz und weißer Pfeffer

Benötigtes Zubehör:

- Cast Iron Grid

1. Das Big Green Egg und den gusseisernen Grillrost (Cast Iron Grid) auf 250°C erhitzen. In der Zwischenzeit die Karotte mit einer sog. Mandoline in Julienne-Streifen schneiden, die Lauchzwiebel in kleine Ringe schneiden und die Kräuter fein hacken. Die Zutaten mischen und den Salat mit Limettensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Rotbarbenfilets mit Salz und Pfeffer bestreuen, mit etwas Olivenöl beträufeln und auf der Haut im Big Green Egg grillen. Zwei Rotbarbenfilets auf jeden Teller legen und mit Salat garnieren.



Eintopf mit Schweinebacke

Für vier Personen

- 1,5 kg Schweinebacke
- 400 g Knollensellerie
- 400 g Wintermöhren
- 400 g Zwiebeln
- 6 Rosmarinzwige
- 6 Thymianzwige
- 1 dl Olivenöl
- 1 l Rotwein
- 1 l Wasser
- Maisstärke



- Salz und Pfeffer
- grobkörniges Bauernbrot (für Rezept siehe biggreenegg.eu)

Benötigtes Zubehör:

- Cast Iron Grid
- Cast Iron Dutch Oven

1. Das Big Green Egg und den gusseisernen Grillrost (Cast Iron Grid) auf 180°C erhitzen. Den Gusstopf (Cast Iron Dutch Oven) ohne Deckel zum Aufwärmen direkt auf den Rost stellen. In der Zwischenzeit die Sellerieknolle und die Wintermöhren in Würfel schneiden

2. Das Olivenöl im Gusstopf erhitzen und die Schweinebacke darin von allen Seiten anbraten. Das Gemüse und die Kräuter hinzugeben; diese ebenfalls anbraten und anschließend mit Rotwein und Wasser ablöschen. Den Deckel des EGG (nicht den Deckel des Gusstopfs) schließen und das Fleisch etwa vier Stunden schmoren lassen, bis die Schweinebacke gar ist. Regelmäßig kontrollieren, ob sich noch genügend Flüssigkeit im Gusstopf befindet, und gegebenenfalls etwas Wasser hinzugeben.
3. Eventuell mit etwas in Wasser gelöster Weizenstärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Eintopf mit grobkörnigem Bauernbrot servieren.



Leonard Elenbaas

Leonard Elenbaas hat das professionelle Kochen erst relativ spät entdeckt und fährt jetzt voll auf der Überholspur! Die kulinarische Karriere des früheren Marinesoldaten begann auf der Karibikinsel Curaçao. Nach neun Dienstjahren konnte sein Vertrag bei der Marine wegen Sparmaßnahmen nicht verlängert werden und Elenbaas nahm einen Job in der Küche an und entdeckte sein Kochtalent. „Als ich wieder in den Niederlanden war, habe ich eine Ausbildung zum Koch absolviert, um die klassische französische Küche zu erlernen“, sagt Elenbaas. „Um möglichst viel Erfahrung zu sammeln, arbeitete

ich bei verschiedenen Restaurants, unter denen sich auch Lokale mit Michelinsternen befanden. 2009 war die Zeit für mein eigenes Restaurant gekommen: „Pure Passie“ in 's Gravenzande, ein Name, der die Liebe für pure Produkte und die Leidenschaft für gutes Essen und Trinken ausdrückt. Neben Qualität und Nachhaltigkeit geht der Geschmack im Restaurant daher über alles. Wir kaufen unsere Zutaten möglichst von Bauern und Züchtlern in der Region, um frische Produkte mit vollem Geschmack zu garantieren. Als ich das Big Green Egg ein halbes Jahr nach der Eröffnung von „Pure Passie“ kennenlernte, war mir sofort klar, dass er in meine Küche gehörte. Die vielen Zubereitungsmethoden machen dieses Keramik-Kochgerät absolut einzigartig. Außerdem erhalten die Zutaten und Gerichte einen angenehmen, subtilen Geschmacksakzent. Schon ein paar Minuten Garen im EGG macht einen Unterschied“, erläutert Leonard. Inzwischen kennt der begeisterte Chefkoch das Big Green Egg durch und durch und bietet regelmäßig Demonstrationen, an denen Verbraucher, niederländische Kollegen, die Küchenbrigaden sehr renommierter Restaurants wie Noma oder Arzak oder junge talentierte Studenten der Cas Spijkers Academie teilnehmen.

Bine Volčič

Der slowenische Chefkoch Bine Volčič wird völlig zurecht als kulinarischer Tausendsassa bezeichnet. Er ist der kreative Geist hinter „Kitch`n`Art“, ein Atelier für kulinarische Künste, sowie der Star des slowenischen Kochprogramms „A Restaurant Seeking Chef“.

Die Liebe zum Kochen hat Bine schon früh entdeckt, als Kind schon war die Küche seiner Mutter sein Lieblingsort. Nach einer Ausbildung im Hotelgastgewerbe beschloss der junge Chefkoch, sich in Frankreich weiter in der berühmten Kochschule „Le Cordon Bleu“ zu spezialisieren. Nachdem er unter legendarischen Chefköchen wie Alain Passard und Jean-Pierre Vigato gearbeitet hatte, kehrte Volčič zurück zu seinen Wurzeln. „Das Wissen, das ich in Frankreich erworben habe, kombiniere ich mit der traditionellen slowenischen Küche. Ich liebe Fusion – aus neuen Techniken und frischen Produkten der Saison entstehen oft überraschend köstliche Kombinationen. Da ich viel lese und reise, werde ich ständig inspiriert. Im Zwiegespräch mit meiner rechte Hand Branko Horevat entstehen auf diese Weise immer wieder besondere Gerichte. Mein Wunsch ist, meine Gäste immer wieder mit unerwarteten, jedoch authentischen Geschmäckern zu überraschen“, erzählt der talentierte Chefkoch.

„Das Big Green Egg passt in dieser Hinsicht einfach perfekt zu uns. Bei meiner Suche nach neuen Techniken wurde ich angenehm überrascht. Eine neue kulinarische Welt voller Inspiration öffnete sich mir. Das Big Green Egg ‚Large‘, der in der Küche steht, wird täglich benutzt, vor allem zum Garen und Räuchern von Gemüse, aber die Möglichkeiten sind unendlich. Ich sehe es als eine Herausforderung, ihn Schritt für Schritt zu entdecken. Der Geschmackseffekt, der sich mit dem EGG erzielen lässt, ist einfach überwältigend!“





Erleben Sie den Winter



Forelle vom Brett mit Salzkartoffeln und frischen Kräutern



Wildschweinrollade gefüllt mit Kastanien und Pilzen an Kaffee-Kastaniensoße und Spätzle



Kaiserschmarren

Im Winter braucht Ihr Big Green Egg nicht nutzlos im Schuppen oder unter der Abdeckhaube zu stehen. Auch in der kalten Jahreszeit gibt es so viele köstliche Zutaten und Gerichte, die genau den richtigen Extra-Geschmack bekommen, wenn sie auf dem EGG zubereitet werden.

Möchten Sie jeden Monat automatisch Rezepte für ein wunderbares und inspirierendes dreigängiges Menü per Mail empfangen? Melden Sie sich dann auf biggreenegg.eu für das „Menü des Monats“ an.

Benötigtes Zubehör:

- Cedar Grilling Planks
- Plate Setter
- Cast Iron Grid
- Cast Iron Grid Lifter
- Paella Grill Pan
- Instant Read Digital Thermometer

Einkaufsliste für vier Personen

Vorspeise:

- 6 blumige Kartoffeln
- 4 frische Forellen, gesäubert
- 3 Zitronen
- 1 rote Zwiebel
- 200 ml Crème fraîche
- ¼ Bund Petersilie
- ¼ Bund Schnittlauch
- Olivenöl
- Pfeffer & Salz

Hauptspeise:

- 100 g gekochte Kastanien
- 100 g Champignons
- ½ Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 20 g Butter
- 1 kg Kamm vom Wildschwein
- 1 Bündel Thymian
- 10 g Mehl
- Schuss Cognac oder Brandy
- 200 ml Kalbs- oder Wildsoße
- 100 ml Espresso

Für die Spätzle:

- 500 g Mehl
- 6 Eier
- 200 ml Wasser (etwa)
- Salz
- pflanzliches Öl
- 1 Birne
- 300 ml Apfelsaft
- Cranberry-Kompott
- frisch gemahlener Pfeffer und grobes Seesalz

Dessert:

- 30 g Rosinen
- 2 Tl Rum
- 4 Eier
- 30 g Zucker
- Mark ½ Vanillestange
- 375 ml Milch
- 125 g Mehl
- 40 g Butter
- Salz

Servieren mit:

- Puderzucker
- Blaubeermarmelade



Vorbereitung: Forelle

Die Kartoffeln schälen und halbieren und in einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser geben. Die Zitronen vierteln, die Zwiebel und die Petersilie fein hacken und den Schnittlauch klein schneiden. Die Forelle von innen und außen mit Olivenöl bestreichen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und die Bauchhöhle mit Zitronenspalten füllen. Die Zwiebel unter die Crème fraîche ziehen, auf die Schälchen verteilen und die Hälfte des Schnittlauchs darüber streuen. Die Forelle zur Seite stellen, die soeben gefüllten Schälchen, die Petersilie und den restlichen Schnittlauch bis zur Verwendung abgedeckt im Kühlschrank bewahren. Die Cedar Grilling Planks 30 Minuten wässern.

Vorbereitung: Wildschweinrollade

Schneiden Sie – sowohl für die Rollade als auch für die Soße – die Champignons in Scheiben und hacken Sie die Zwiebel und den Knoblauch fein. Butter in einem Stieltopf auf mittlerer Hitze schmelzen und Kastanien, Champignons, Zwiebel und Knoblauch anbraten und abkühlen lassen.

Für die Spätzle Mehl, Eier und eine Prise Salz vermischen. Fügen Sie so viel Wasser hinzu, bis Sie einen glatten, kompakten und dennoch lockeren Teig erhalten.

Bringen Sie einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser und einem Schuss Öl zum Kochen und drücken Sie den Teig über dem Topf durch ein Spätzlesieb oder eine Kartoffelpresse. In etwa 2 Minuten gar kochen, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank bewahren. Schneiden Sie das Fleisch in der Mitte auf und klappen sie es auf. Verteilen Sie die Hälfte der angebratenen Zutaten über das aufgeschlagene Fleisch (heben Sie die restlichen Zutaten für die Soße auf). Zupfen Sie die Blättchen von einem Thymianzweig, streuen Sie diese über die Füllung und würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Rollen Sie das Fleisch zu einer Rollade auf und umwickeln Sie es mit Küchengarn. Bis zur Zubereitung in den Kühlschrank legen.

Vorbereitung: Kaiserschmarren

Lassen Sie die Rosinen 30 Minuten in einer Schale mit Rum einweichen. Trennen Sie die Eier. Die Eigelb mit Dreiviertel des Zuckers, dem Vanillemark sowie einer Prise Salz zu einer lockeren Masse schlagen. Anschließend die Milch und dann nach und nach das Mehl darunter schlagen. Die Rosinen abgießen und unter den Teig heben. Die Eiweiß zur weiteren Verwendung aufhaben.

Zubereitung 1: Wildschweinrollade

Erhitzen Sie das Big Green Egg samt Plate Setter (Füße nach oben), einer Auffangschale auf dem Plate Setter und dem Cast Iron Grid (gusseiserner Rost) auf eine Temperatur von 120°C. Legen Sie die Rollade auf den Rost des vorgeheizten Big Green Egg und stecken Sie ein Kernthermometer in das Fleischinnere. Etwa 2 Stunden garen lassen, bis eine Kerntemperatur von 60°C erreicht ist. Nehmen Sie die Rollade aus dem Big Green Egg. Heben Sie den Rost mit dem Cast Iron Grid Lifter hoch, entfernen Sie die Auffangschale und den Plate Setter

und schieben Sie den Cast Iron Grid zurück in das Big Green Egg, den Sie anschließend auf 220°C erhitzen. Legen Sie die Rollade auf den Cast Iron Grid und erzeugen Sie ein appetitliches Grillmuster auf dem Fleisch. Nehmen Sie die Rollade aus dem Big Green Egg, halten Sie sie in einem auf 50°C vorgeheizten Ofen warm und machen Sie die Vorspeise fertig.

Zubereitung: Forelle

Die Kartoffeln als Beilage zur Forelle in etwa 20 Minuten gar kochen. Die gefüllten Forellen auf die gewässerten Cedar Grilling Planks legen und danach, wenn die Kartoffeln etwa eine Viertelstunde kochen, auf den Rost des Big Green Egg legen. Die Kartoffeln abgießen und 5-10 Minuten ausdampfen lassen. Die Forellen in 15-20 Minuten garen, bis die Rückenflosse sich löst (oder eine Kerntemperatur von 50°C erreicht ist).

Verteilen Sie die Forellen und die Kartoffeln auf die Teller und streuen Sie Salz und die restlichen Kräuter darüber. Servieren Sie die Crème fraîche als Soße dazu.

Zubereitung 2: Wildschweinrollade

Nachdem Sie gemeinsam mit Ihren Gästen die Vorspeise genossen haben, die Rollade aus dem Ofen nehmen und in Aluminiumfolie wickeln. Die Birne schälen, der Länge nach in Viertel schneiden und ein paar Minuten auf mittlerer Hitze in einem Topf mit dem Apfelsaft erhitzen. Der Saft darf nicht kochen! Die Birne soll weich sein, darf jedoch nicht auseinander fallen.

Erhitzen Sie die restlichen Zutaten in einem Stieltopf auf niedriger Flamme. Fügen Sie das Mehl unter ständigem Rühren hinzu und geben Sie, sobald das Mehl bindet, den Cognac oder den Brandy und Kalbs- oder Wildsoße hinzu. Schmecken Sie die Soße mit Salz und Pfeffer ab und rühren Sie zum Schluss den Espresso unter. In der Paella Grill Pan auf dem Cast Iron Grid einen Schuss Olivenöl erhitzen und die Spätzle aufwärmen. Verteilen Sie die Spätzle auf die Teller und legen Sie auf jeden Teller ein Stück Birne, auf die Sie ein wenig Cranberry-Kompott schöpfen. Schneiden Sie die Rollade in schöne Scheiben, legen Sie diese auf die vorbereiteten Teller und bestreuen Sie das Gericht mit frisch gemahlener Pfeffer und grobem Seesalz. Guten Appetit! Reduzieren Sie die Temperatur des EGG auf 180°C und reinigen Sie die Paella Grill Pan, um den Kaiserschmarren darin zuzubereiten.

Zubereitung: Kaiserschmarren

Nehmen Sie den Teig für den Kaiserschmarren aus dem Kühlschrank und schlagen Sie in einem anderen Gefäß die aufbewahrten Eiweiß mit Zucker steif. Vorsichtig unter den Teig ziehen. Stellen Sie die Paella Grill Pan auf den Rost des EGG und erhitzen Sie die Butter. Schenken Sie den Teig (eine recht dicke Schicht) in die Paella-Pfanne und backen Sie diesen, bis die Unterseite gebräunt ist. Dann den „Pfannkuchen“ umdrehen und auch die andere Seite goldbraun backen. Den Pfannkuchen auf ein Brett legen und in Stücke schneiden. Zurück in die Pfanne geben und mit Puderzucker bestreuen. Mit Blaubeermarmelade servieren.

Tipps für Pilze

Der Herbst ist die Jahreszeit für wilde Pilze, ein vielseitiges Gemüse, das Gerichten den richtigen Pfiff verleiht. Man kann sie zum Beispiel gefüllt als Snack servieren, in einer Soße verarbeiten oder als geschmackvolle Garnitur. Möchten Sie Pilze grillen? Verwenden Sie dann zum Beispiel den Cast Iron Griddle Half Moon oder den Half Moon Perforated Grid.

Pilze sollten jedoch auch vor der Zubereitung richtig behandelt werden. Hier folgen einige Tipps:



- Pflücken Sie die Pilze selbst? Lassen Sie dann immer von einem Experten feststellen, ob sie essbar sind.
- Pilze sollten beim Ankauf frisch und trocken aussehen.
- Nach dem Ankauf kann man Pilze noch etwas drei Tage bewahren, aber verwenden Sie sie möglichst frisch.
- Legen Sie Pilze nicht neben Produkte mit starkem Eigengeruch wie zum Beispiel Zwiebeln, Lauch oder Knoblauch. Sie nehmen leicht (unerwünschte) Gerüche an.
- Heben Sie Pilze auch nicht in der Nähe von Tomaten, Zitrusfrüchten oder anderen Obstsorten auf. Diese geben nämlich Ethylen ab, wodurch Pilze schneller verderben.
- Heben Sie Pilze in der Originalverpackung oder in einer Papiertüte auf (niemals luftdicht, da sie im Kühlschrank „atmen“ können müssen).
- Waschen Sie Pilze nicht, sondern bürsten Sie sie vorsichtig sauber oder reiben Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. Pilze saugen Wasser schnell auf, das den Geschmack beeinträchtigt.



Pilze als Arznei

Pilze wachsen auf Humusboden auf sämtlichen toten organischen Substanzen, entweder als Parasiten oder in symbiotischer Beziehung mit höheren Pflanzen. Vor allem die Humusbewohner erfüllen in der Natur eine wichtige Aufgabe beim Abbau organischer Substanzen. Die parasitär lebenden Pilze können großen Schaden anrichten, da sie auf den beschädigten Teilen von Bäumen leben. Dort, wo Pilze in symbiotischer Beziehung mit bestimmten Bäumen leben, entziehen sie dem Wirt, also dem Baum, Stoffe und unterstützen ihn im Gegenzug mit Mineralstoffen. Diese Bäume wachsen daher schneller als Bäume ohne Pilze und verfügen ebenfalls über mehr Widerstand.

Pilze für den Verzehr zu sammeln ist ein heikles Unterfangen. Man muss die Merkmale gut kennen, um die giftigen Sorten stehen zu lassen. Jeder Pilzsammler müsste eine gute Lehrschule hinter sich haben und sich vor allem anfangs auf die so genannten „sicheren“ Sorten beschränken. Gerade weil Pilze in der Natur eine bedeutende Funktion haben, ist es wichtig, dass die Flora erhalten bleibt. Lassen Sie die anderen Exemplare darum immer stehen und essen Sie nur Pilze, die Sie ganz eindeutig erkennen! Betrachten Sie jeden einzelnen Pilz aufmerksam, um Verwechslung mit anderen Sorten zu vermeiden. Viele essbare Pilze sind roh leicht giftig. Und nicht zu allen Sorten kann man Alkohol trinken. Bei Zweifel bitte nicht essen!

Essbare Pilze hingegen sind sehr gesund. Sie enthalten viele essentielle Nährstoffe und wenig Fett und Kalorien. Neben einer großen Menge an Mineralstoffen enthalten sie auch die so genannten essentiellen Zucker. Diese Zucker fungieren als Bausteine für unsere Körperzellen und dienen ebenfalls der Kommunikation, da sie Teil bestimmter Hormone und Reizübertragungstoffe sind. Schon seit der Antike betrachtet man Pilze als Nahrungsmittel und auch als Arznei. Die bekanntesten Pilze sind der Austernpilz, der Shiitakepilz und der Brasilianische Mandelgeringling. Auch diese Eigenschaften habe mit den Zuckermolekülen zu tun. Kurz zusammengefasst: Regelmäßig Pilze essen ist sehr gesund, da sie vollwertige Nährstoffe bieten, kalorienarm sind und gegen eine Reihe von Krankheiten präventiv wirken.

In den Siebzigerjahren des letzten Jahrhunderts schrieb Johannes Mario Simmel das Buch „Es muß nicht immer Kaviar sein“. In spannenden Situationen flüchtete sich die Hauptperson des Romans immer ins Kochen, um gute Ideen zu bekommen. Eines seiner Rezepte ist eine vegetarische Pilzpastete, unser absoluter Favorit! Wir essen sie mit einer Senf-Sahne-Soße und gebratenen Pfifferlingen, flambiert mit Calvados. Als Beilage ein paar Zuckerbirnen und im Big Green Egg in Öl mit Gartenkräutern langsam gegarte Knoblauchzehen. Statt Sahne kann man auch Kochsahne verwenden. Gesünder geht's kaum!

Hans van Montfort (Arzt) und Yvonne Coolen (Gestalttherapeutin)

Fortsetzung von Seite 13



Cast Iron Griddle Half Moon

Dieses sehr praktische gusseiserne Backblech hat eine Doppelfunktion, da eine Seite glatt ist und die andere gewellt. Die glatte Seite ist ideal zum Backen von zum Beispiel Crêpes, Blini oder Spiegeleiern, während man auf der gewellten Seite perfekte Toasts zubereiten oder zarte Fischfilets grillen kann. Da der Cast Iron Griddle Half Moon nur die Hälfte des Rosts bedeckt, können Sie in der Zwischenzeit auch andere Zutaten zubereiten.



BGE Premium Organic Lump Charcoal

Die Verwendung guter Holzkohle ist äußerst wichtig für den Geschmack der Produkte und sowie für das Erzielen und Halten der richtigen Temperatur. Big Green Egg-Holzkohle besteht aus einem Mix von 80% Eichenholz und 20% Hickory (Walnuss), eine perfekte Mischung! Die großen Holzkohlestücke brennen lang und mit extrem wenig Asche ab.



Charcoal Starters

Je nach Format des Big Green Egg braucht man lediglich 1-2 Zündwürfe, um die Holzkohle im EGG zu entfachen. Diese natürlichen Zündwürfel enthalten keine chemischen Bestandteile und sind geruchs- und geschmacksneutral.



Wooden Grilling Planks

Wooden Grilling Planks verleihen Zutaten wie Fleisch und Fisch einen besonderen Geschmack und mehr Aroma. Legen Sie die Zutaten auf das (in Wasser eingeweichte) Brett auf den Rost. Durch die Feuchtigkeit, die das Brett aufgesaugt hat, entsteht ein Räucherereffekt. Für die verschiedenen Geschmacksakzente sind die Wooden Grilling Planks in den Varianten Zeder, Erle, Ahorn und Eiche erhältlich.



Instant Read Digital Thermometer

Mit diesem digitalen Thermometer lesen Sie innerhalb weniger Sekunden die genaue Kerntemperatur von Fleisch, Fisch und Geflügel ab. Somit können Sie ganz leicht und exakt den gewünschten Garungsgrad bestimmen. Stechen Sie den rostfreien Fühler in den Kern des Produkts und lesen Sie die Kerntemperatur im Nu auf der großen LCD-Anzeige ab. Das Instant Read Digital Thermometer zeigt Temperaturen bis zu 232°C an und schaltet sich nach 5 Minuten Inaktivität automatisch aus.

Einfache Mahlzeiten

Das Big Green Egg eignet sich nicht nur für aufwendige Menüs, sondern auch für einfache Mahlzeiten. Zünden Sie Ihr EGG an, treffen Sie in der Zwischenzeit die Vorbereitungen und nach kurzer Zeit steht ein köstliches Gericht auf dem Tisch. Diese herrlichen Eintöpfe lassen sich relativ einfach und schnell zubereiten und sind daher ideal für die arbeitsreichen Wochentage!

Boeuf Bourguignon mit neuen Kartoffeln

Für 4 Personen

- 800 g Kugelsteak
- 1 Scheibe Räucherspeck à 100 g
- ½ Möhre
- ¼ Knollensellerie
- ½ Stange Lauch
- 200 g Champignons
- 1 große Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Lorbeerblatt
- 2 dl Rotwein
- 5 dl Bratensatz oder Demiglace
- 8 neue Kartoffeln
- 2 Petersilienzweige
- 2 EL Pflanzenöl

Benötigtes Zubehör:

- Cast Iron Grid
- Cast Iron Dutch Oven

1. Das Big Green Egg, mit dem Cast Iron Grid auf dem Rost, auf 200°C erwärmen. In der Aufwärmzeit das Steak in Streifen und den Räucherspeck in Würfel schneiden. Möhre und Sellerie schälen und in Würfel (1x1 cm) schneiden. Den Lauch in Ringe schneiden und die Champignons vierteln. Die Zwiebel schälen, die Paprika halbieren, Stiel und Rippen entfernen, Zwiebel und Paprika in große Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und klein hacken.

2. Den Cast Iron Dutch Oven auf den Rost des EGG stellen, das Öl darin erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch kurz andünsten. Frühstücksspeck, Möhre, Sellerie, Porree, Champignons, Paprika und Lorbeerblatt hinzufügen, kurz erwärmen und zum Schluss die Steakstreifen hinzufügen. Das Fleisch anbraten und mit Rotwein löschen. Den Bratensatz hinzugeben, den Deckel auf den Cast Iron Dutch Oven legen und das EGG schließen. 20 Minuten schmoren lassen.

3. Inzwischen die Kartoffeln schälen, in leicht gesalzenem Wasser garen und abgießen. Die Petersilie hacken. Die Kartoffeln mit der Petersilie bestreuen und zum Boeuf Bourguignon servieren.



Muscheln mit Stangenbrot und Kräuterbutter

Für 4 Personen

- 3 kg frische Muscheln
- ¼ Möhre
- ¼ Knollensellerie
- ½ Zwiebel
- ½ Stange Lauch
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1/3 Peperoni
- 2 Knoblauchzehen
- Blätter von 2 Thymianzweigen
- Nadeln von 1 Rosmarinzwig
- ½ dl Sonnenblumenöl
- 1 dl Weißwein
- ½ Strauch Petersilie
- 1 Stangenbrot
- Kräuterbutter

Benötigtes Zubehör:

- Cast Iron Grid
- Paella Grill Pan

1. Das Big Green Egg, mit dem Cast Iron Grid auf dem Rost, auf 200°C erwärmen. In der Zwischenzeit die Muscheln kontrollieren und beschädigte oder nicht fest geschlossene Muscheln wegwerfen. Die guten Muscheln unter kaltem Wasser waschen. Möhre, Knollensellerie und die Zwiebel schälen. Möhre, Knollensellerie, Zwiebel, Lauch und Staudensellerie in kleine Würfel schneiden. Die Peperoni in dünne Scheiben schneiden, den Knoblauch schälen und fein hacken, auch den Thymian und Rosmarin fein hacken. Die Petersilie klein schneiden.

2. Die Paella Grill Pan auf das Rost des EGG stellen, das Öl erwärmen und die Möhre, Knollensellerie, Zwiebel, Lauch und Staudensellerie darin kurz dünsten. Erst Peperoni, Knoblauch, Thymian und Rosmarin und anschließend die Muscheln dazugeben. Den Weißwein hinzugeben, unterrühren und den Deckel des EGG schließen. Ca. 5 Min. garen, bis sich die Muscheln geöffnet haben.

3. Die Paella Grill Pan vom Rost nehmen und mit der Petersilie bestreuen. Das Stangenbrot noch kurz auf den Rost des EGG legen, damit es einen leckeren Grillgeschmack erhält. Die Muscheln mit dem Stangenbrot und der Kräuterbutter servieren.



Putenfleisch-Pie mit Guinness-Bier

Die Füllung und den Teig am besten am Vortag zubereiten.

Für 4 Personen

Für den Teig:

- 1 kg Mehl
- 20 g Salz
- 60 g Zucker
- 500 g Butter (Zimmertemperatur)
- 4 Eier
- 1 dl kaltes Wasser

Für die Füllung:

- 1 kg Putenfilet
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Paprika
- ¼ Möhre
- ½ Stange Lauch
- 100 g Champignons
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Pflanzenöl
- ½ EL Madras Currypulver
- 40 g Mehl
- 1 Flasche Guinness-Bier

Außerdem:

- Butter und Mehl zum Fetten und Bestäuben der Form
- 1 Eigelb

Benötigtes Zubehör:

- Plate Setter
- Stainless Steel Grid
- Deep Dish Pizza Stone

1. Zuerst den Teig zubereiten: In einer Schüssel das Mehl mit Salz und Zucker mischen. Die Butter, Eier und das Wasser hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten. Nicht zu lange kneten, damit das Gluten sich nicht entwickeln kann. Den Teig in zwei Portionen teilen (ca. 3/5 und 2/5 des Teigs), in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank kalt stellen.

2. Für die Füllung das Putenfilet würfeln (1x1 cm). Die Paprika halbieren, die Stiele und Rippen entfernen und die Möhren schälen. Paprika und Möhre ebenfalls in Würfel von 1x1 cm schneiden.



Den Lauch in 1 cm dicke Ringe schneiden, die Champignons halbieren. Die Zwiebel schälen und klein schneiden, das Öl in einer großen Pfanne auf der Flamme erhitzen. Die Zwiebel leicht andünsten. Das Putenfleisch, Paprika, Möhre, Lauch und Champignons hinzufügen und ebenfalls anbraten. Das Currypulver und das Mehl unterrühren und mit dem Bier löschen. Köcheln lassen, bis das Ganze gebunden ist, und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung abkühlen lassen und zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

3. Das Big Green Egg, mit dem Plate Setter und dem Stainless Steel Grid, auf 150°C erwärmen. Den Deep Dish Pizza Stone mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Beide Teigportionen auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte zu 4 mm dicken Teigplatten ausrollen. Die eine Platte muss groß genug zum Auslegen der Schale sein, die andere Platte bildet den Deckel der Pie und sollte daher etwas größer sein als die Form. Mit Hilfe des Nudelholzes die größere Teigplatte in die Schale legen, den Teig ein wenig über den Rand hängen lassen und in der Schale gut andrücken.

4. Die Füllung bis zum Rand in die bekleidete Schale füllen. Ein wenig Mehl durch das Eigelb rühren und den Rand der Pie damit bestreichen. Mit Hilfe des Nudelholzes den Teigdeckel auf die Pie legen, den Rand vorsichtig andrücken und den überhängenden Teig nach innen drücken.

5. In der Mitte des Deckels einen kleinen Kreis ausstechen und hier einen „Schornstein“ aus Aluminiumfolie einsetzen, damit der Dampf entweichen kann. Die Pie auf das Rost des Big Green Egg stellen und in ca. 30 Minuten garen.



Orientalische Kürbissuppe mit Bauernbrot

Für 4 Personen

- 3 Butternusskürbisse
- 1/3 Peperoni
- 20 g frischer Ingwer
- 1 dl Ingwersirup
- 5 dl ungesüßte Sahne
- 7 dl Geflügelbouillon
- 2 dl Kokosmilch
- 4 Zweige Koriander
- 1 Vollkornbrot
- gesalzene Butter

Benötigtes Zubehör:

- Cast Iron Grid
- Cast Iron Griddle Half Moon
- Cast Iron Dutch Oven

1. Das Big Green Egg, mit dem Cast Iron Grid und dem Cast Iron Griddle Half Moon mit der gerippten Seite nach oben, auf 200°C erwärmen. In der Zwischenzeit die Kürbisse schälen und halbieren und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Peperoni in dünne Ringe schneiden. Die Ingwerwurzel schälen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Die Kürbisscheiben auf dem Cast Iron Griddle Half Moon beidseitig grillen und in den Cast Iron Dutch Oven legen. Den Cast Iron Griddle Half Moon vom Rost nehmen und den Cast Iron Dutch Oven daraufstellen. Den Ingwersirup dazugeben und kurz karamellisieren lassen. Dann die Peperoni, Ingwerwurzel, Sahne, Bouillon und Kokosmilch hinzugeben, den Deckel auf den Cast Iron Dutch Oven legen und das EGG



Jeden Monat Inspiration

Wir möchten Sie weiterhin inspirieren! Darum lässt Big Green Egg zwölf Mal im Jahr ein köstliches Drei-Gänge-Menü entwickeln. Die wunderschönen Fotos und klar beschriebenen Rezepte zeigen Ihnen deutlich, wie Sie jeden Monat ein komplettes Menü auf Ihrem EGG zubereiten können.

Der Anfang jeder Saison wird mit einem Saison-Special von Ralph de Kok eingeläutet, niederländischer Champion BBQ 2010, Besitzer des Barbecue Paleis und EGG-Spezialist. Die Saison-Menüs enthalten nicht nur Rezepte, sondern auch praktische Tipps und interessante Infos über die verschiedenen Produkte. Meisterkoch Michel Lambrmon und Küchenchef Arjen Rector sind für die Menüs der anderen Monate verantwortlich. Mit ihrer Firma „To Amuse“ geben sie unter anderem Big Green Egg-Workshops.

Möchten Sie das „Menü des Monats“ jeden Monat automatisch per Mail empfangen? Melden Sie sich dann unter biggreenegg.eu an!



Wir hoffen, dass Sie alle Rezepte in dieser neuen Enjoy! genießen werden. Geht es in dieser Ausgabe vor allem um köstliche Gerichte für den Herbst und Winter, finden Sie in der nächsten Enjoy! wieder eine bunte Palette sonniger Rezepte. Wir wollen Sie das ganze Jahr über inspirieren...

Nächstes Mal in Enjoy!

Saisonmenüs Kosten Sie den Frühling und den Sommer!

Nordic cuisine Frischer Fisch, Schalen- und Krustentiere

Festmal! Kreativ mit Kids

Gesund Gemüse auf dem Grill

Süße Sünden High Tea

On the road Picknick mit dem Mini

Die nächste Enjoy! voller neuer, inspirierender Rezepte ist Mitte April 2014 bei Ihrem Big Green Egg-Händler erhältlich.

Enjoy the world of culinary possibilities. Big Green Egg®



Big Green Egg präsentiert: fünf Modelle. Mit unbegrenzten kulinarischen Möglichkeiten. Es gibt nichts, was das Big Green Egg nicht kann. Grillen, Backen, Kochen, Dampfgaren, Räuchern, langsames Kochen... Vom schön gegrillten, zarten Fleisch bis hin zu weichgegartem Langusten und vom knusprigen Brot bis hin zu feinen Desserts - mit dem Big Green Egg ist alles möglich. Wegen der einzigartigen, doppelwandigen Keramik kann die Temperatur gradgenau geregelt werden. Hierdurch ist das Big Green Egg das Geheimnis hinter unzähligen kulinarischen Glanzstücken. Es ist nicht umsonst Favorit bei vielen exzellenten Küchenchefs und hunderttausenden von Feinschmeckern. Entdecken Sie ihn jetzt bei einem unserer Händler oder auf biggreenegg.eu



**Big
Green
Egg**
The Ultimate Cooking Experience®

BIGGREENEGG.EU