



Enjoy!



Frühjahr/Sommer 2014

OPEN FLAVOUR

NORDIC CUISINE

Gullholmen, Schweden



Der Geschmack von Frühling und Sommer

Jede Jahreszeit bietet eine Palette eigener Geschmackserlebnisse, mit der Sie die jeweilige Jahreszeit genussvoll auf den Teller bringen können. Genießen Sie in dieser Ausgabe von Enjoy! den Frühling und den Sommer.

Artikel auf Seite 3 und 20

Köstliche Gerichte mit Saisongemüse

Gemüse ist ganz im Trend und längst nicht mehr in der Nebenrolle. Und mit dem Big Green Egg® zubereitetes Gemüse ist besonders köstlich und schmackhaft!

Artikel auf Seite 6

Schlemmen auf Gullholmen

Die schwedische Insel Gullholmen ist für ihren Reichtum an Fisch, Krusten- und Schalentieren bekannt. Mit diesen Zutaten lassen sich kulinarische Spezialitäten zubereiten.

Artikel auf Seite 11

Kleine Köche, „BIG PARTY“

Helfen die Kinder gerne beim Kochen? Diese fantastischen Rezepte sorgen nicht nur für viel Spaß beim Kochen, sondern auch für ein köstliches Ergebnis!

Artikel auf Seite 16

Der Geschmack des Ebro

Jede Region hat ihre eigenen köstlichen Zutaten. Begleiten Sie den Meisterkoch Fran López bei einer kulinarischen Expedition im Ebro-Delta.

Artikel auf Seite 18

Big Green Egg OPEN FLAVOUR

Vor Ihnen liegt die bereits dritte Ausgabe von Enjoy! Wir hoffen, Sie durch die Kombination von Rezepten, kulinarischen Berichten zu Produkten der Saison, Themenberichten und Geschichten mit regionalem Flair dauerhaft inspirieren zu können. Dabei geht das EGG® „on tour“: Ein Chefkoch informiert die Leser über die besonderen Zutaten aus „seiner“ Region und zeigt, wie er diese auf dem Big Green Egg zubereitet. Wir möchten Sie damit vom Besten, was die Natur uns zu bieten hat, kosten lassen und dabei alle Sinnesorgane ansprechen. Bei jedem Gericht und jedem Menü, das Sie auf dem Big Green Egg zu bereiten, werden Sie erfahren, welchen besonderen Einfluss die von der NASA entwickelte Keramik und die von dieser Keramik reflektierten Wärmewellen auf den Geschmack der Zutaten haben, und das bei jeder Kochtechnik. Außerdem werden Sie feststellen, dass das Big Green Egg gesundes Kochen ermöglicht. Man benötigt nur wenig oder gar kein Fett, das langsame Garen schon die Vitamine in den Gerichten und Zutaten, und das Fleisch verbrennt nicht.

Auch in dieser Ausgabe wird wieder ausgiebig mit Produkten der Saison von bester Qualität gekocht. Denn nur mit einer guten Basis als Ausgangspunkt ist es möglich, das beste Resultat zu erzielen. Dabei darf das Big Green Egg natürlich nicht fehlen. Letztendlich arbeitet jeder Kochfreund am liebsten mit hochwertigen Zutaten und mit den besten Materialien und Geräten, die den Geschmack der Zutaten richtig zur Geltung kommen lassen. Als europäischer Importeur des Big Green Egg freuen wir uns, dazu beitragen zu können. Vor gut zehn Jahren importierten wir die ersten Big Green Eggs, die von vielen europäischen Spitzenköchen und Feinschmeckern direkt mit Begeisterung empfangen wurden. Diesen Kennern geht es um puren natürlichen Geschmack und sie erkannten die Qualitäten und Möglichkeiten des EGG sofort. Auch unter Kochfreunden gewann dieses besondere keramische, mit natürlicher Holzkohle befeuerte Kochgerät – abgeleitet vom traditionellen japanischen Kamado-Grill – schnell an Popularität.

Es versteht sich von selbst, dass Sie auch in dieser Ausgabe eine Vielzahl von Frühlingserichten und sommerlichen Rezepten finden werden, die die Sonne auf den Teller zaubern. In der nächsten Ausgabe, die ab Mitte Oktober 2014 bei Ihrem Händler erhältlich sein wird, liegt der Schwerpunkt natürlich auf verlockenden Herbst- und Wintergerichten aus dem Big Green Egg. Denn auch während dieser Jahreszeiten können Sie die vielen Möglichkeiten Ihres EGG und die dazugehörigen verfeinerten Geschmackserlebnisse genießen. Enjoy!

Big Green Egg Europa

Big Green Egg XXLarge: Leistungskraft im Großformat

Nach mehrjähriger intensiver Forschung und Entwicklung präsentieren wir voller Stolz unser neuestes Modell: das Big Green EGG XXLarge, das Spitzengerät unter den keramischen Kochgeräten.

Dieses Schwergewicht innerhalb der Big Green Egg-Produktfamilie ist nämlich das größte keramische Kochgerät weltweit. Der Rost mit einem Durchmesser von sage und schreibe 74,3 Zentimetern und einer Gesamtfläche von 4.336 Quadratzentimetern bietet enorm viel Platz für die gleichzeitige Zubereitung mehrerer Zutaten und Gerichte.

Die Nachfrage nach dem XXLarge entstand nach der Präsentation eines Prototyps vor einigen Jahren. Wegen des starken Interesses wurde alles daran gesetzt, um dieses immense EGG ohne Einbußen an Qualität und Leistungsfähigkeit zu verwirklichen. Die Entwicklung des einzigartigen

XXLarge nahm viel Zeit in Anspruch. Nach eingehender Prüfung und verschiedenen Anpassungen im Werk, um die Produktion des XXLarge realisieren zu können, wurde das scheinbar Unmögliche doch möglich gemacht. Denn schließlich war es von größter Bedeutung, auch bei diesem Modell die von Big Green Egg angestrebte hohe Qualität zu gewährleisten. Deshalb wurde unter anderem ein spezielles Scharnier als Verbindung zwischen der keramischen Basis und dem Deckel entwickelt, das in der Lage ist, das Gewicht des riesigen Deckels zu tragen, und es dem Benutzer ermöglicht, den Deckel mühelos zu öffnen und zu schließen. Erst nachdem der XXLarge alle Tests

im Zusammenhang mit den Qualitätsnormen glanzreich bestanden hatte, wurde die Produktion offiziell aufgenommen.

Der XXLarge ist somit nicht nur groß, was seinen Umfang angeht, sondern er erbringt auch große Leistungen. Grillen, braten, kochen, dämpfen, räuchern, Slow Cooking – dieses beeindruckende Gerät eignet sich, wie auch die anderen fünf Modelle, für all diese Kochverfahren. Um dies zu ermöglichen, wurden unter anderem ein passender Stainless steel Grid und ein convEGGtor™ entwickelt. Selbstverständlich ist auch die Temperaturregelung ebenso einfach und präzise, wie Hobbyköche und professionelle Benutzer es vom Big Green Egg kennen. Dadurch ist der XXLarge ebenso vielseitig und für Höchstleistungen konzipiert!

Rezeptindex

Seite 3

Drei-Gänge-Menü:

- Langsam gegarte, geräucherte Makrele
- mit Frühlingssalat
- Ossobuco mit Saisongemüse
- Muffin mit Blaubeeren und Vanilleeis

Seite 4

- Bouillon aus geräucherter Tomate mit Wassermelone
- Mit Tannennadeln geräucherter Lachs mit Meerrettich und gekeimten Hülsenfrüchten
- Cornetto mit geräuchertem Eierlikör und Blutorangeneis

Seite 5

- Warme Schokoladentörtchen mit Kakao-Crumble, Mandeln und Johannisbeeren
- Macarons

Seite 6

- Salat mit gerösteter Rote Bete und Fetakäse
- Auflauf mit gegrilltem Spargel, Blumenkohl, Käse und Ei

Seite 7

- Käsefondue mit gegrilltem Gemüse
- Kräuterpfannkuchen mit Aubergine, gerösteter Paprika und Liebstöckelpesto

Seite 10

- Polentatorte mit Porree und Parmesan
- Salat mit gegrillter Zucchini und geräucherter Mozzarella
- Marinierter Rhabarber mit Martinisirup und Crème fraîche

Seite 13

- Rhabarberkuchen von Großmutter Maggie
- Geräucherte Garnelen mit Aioli
- Geröstete Maiskolben
- Gegrillter Hummer

Seite 14

- Cremesuppe
- Gefüllte gratinierte Krabben
- Gratinierte Langusten

Seite 16

- „Geburtsstags“Fischsticks mit essbarem Konfetti
- Lachs mit Kabeljau und Gemüse

Seite 17

- Geburtstagsgirlanden
- Wurst- und Gemüsegirlanden mit Tomatensauce
- „Green“Burger
- Hamburger mit Kichererbsen

Seite 20

Drei-Gänge-Menü:

- In ihrer Schale gegarte Jakobsmuscheln mit Tomaten und Mandeln
- Gegrillter Kabeljau mit Kartoffeln, Fenchel mit Meerrettich und knusprigen Speckwürfeln
- Mit Preiselbeeren und Custard gefüllte Äpfel

Seite 22

- Bouillabaisse
- Eiernudeln mit Paksoi, Hühnchen und Gamas
- Geräucherter Seebarsch mit gedünstetem Gemüse
- Saltimbocca mit gebratenen Tomaten, Spargel und Kartoffeln

Impressum

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

Redaktion Inge van der Helm

Rezepte Hidde de Brabander, Coen van Dijk, Ralph de Kok, Michel Lamberman, Fran López, Arjen Rector, Anna Skipper und Geert-Jan Vaartjes

Konzept & Umsetzung
Creative Skills

Fotografie Creative Skills und SpecialPixels

Mit Dank an Yvonne Coolen und Hans van Montfort

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.

© 2014 Big Green Egg Europe BV
Enjoy! Frühjahr/Sommer 2014



Nähere Informationen über den XXLarge erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler oder auf der Site biggreeneegg.eu.



So schmeckt der Herbst



Langsam gegarte, geräucherte Makrele mit Frühlingssalat



Ossobuco mit Saisongemüse



Muffin mit Blaubeeren und Vanilleeis

Jede Saison bietet eine Vielzahl eigener Geschmackserlebnisse. Durch die Verarbeitung jahreszeittypischer Zutaten in einem Gericht schmeckt, man die Jahreszeit. Dieses köstliche Frühlingssmenü enthält eine Reihe von Produkten der Saison. Die Gerichte werden selbstverständlich mit dem Big Green Egg zubereitet!

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

Benötigte Zubehöreile:

- Cast Iron Grid
- Cast Iron Dutch Oven
- Drip Pan
- Wood Chips (Geschmack nach Wahl)
- convEGGtor (Plate Setter)
- Flat Baking Stone

Für 4 Personen

Vorspeise:

- 3 Eier
- 3 Makrelen
- 1 Zitrone
- 100 ml Weißwein
- 1 kleiner Schuss Weißweinessig
- 50 ml Olivenöl
- 8 Zuckerschoten
- 8 Radieschen
- ½ Salatgurke
- 100 g Mayonnaise
- 25 g gemischte feine Salatsorten
- 10 g Heringsrogen
- Olivenöl extra vierge

Hauptspeise:

- 4 Kalbsschenkel
- 30 g Mehl
- 30 g Butter
- 200 ml Rotwein
- 1 Dose geschälte Tomaten (400 g)
- 5 Knoblauchzehen
- 2 Thymianzweige
- 2 Rosmarinzweige
- 2 Lorbeerblätter
- 300 ml Rinderbouillon
- 12 dicke Bohnen
- ½ Zucchini
- 100 g kleine Kartoffeln (Drillinge)
- 8 kleine Schalotten
- 4 Bundmöhren
- 8 Stangen grüner Spargel
- 12 Zuckererbsen
- 100 g Cherrytomaten

Dessert:

Für den Muffin:

- 60 g Butter
- 1 Vanilleschote
- 1 Ei
- 150 g Mehl
- 60 g feiner Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- ½ EL Zitronensaft
- 125 ml Milch
- 175 g Blaubeeren

Für den Mandel-Crumble:

- 50 g Butter (Zimmertemperatur)
 - 50 g Mehl
 - 50 g Zucker
 - 50 g Mandelpulver
 - 25 g Mandelscheiben
- Außerdem:
- Vanilleeis
 - Puderzucker
 - 4 Blätter Minze

Vorbereitung: Makrele

Die Eier für die Eiercreme 24 Stunden vorher in die Tiefkühltruhe legen.

Vorbereitung: Ossobuco

Das Big Green Egg anzünden und auf 180°C erwärmen. Den Cast Iron Grid in das EGG legen und den Cast Iron Dutch Oven darauf setzen. Die Kalbsschenkel mit Pfeffer und Salz bestreuen und von beiden Seiten mit dem Mehl bestäuben. Die Butter im Cast Iron Dutch Oven schmelzen und die Schenkel von beiden Seiten anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen. Die Knoblauchzehen schälen und quetschen und mit den geschälten Tomaten, Thymian, Rosmarin, Lorbeerblättern und Rinderbouillon hinzugeben und zum Köcheln bringen. Den Deckel auf den Dutch Oven legen, das EGG schließen und die Temperatur im EGG auf 110°C absenken. Etwa 3½ Stunden langsam schmoren lassen. Ab und zu umrühren. In der Zwischenzeit die dicken Bohnen schälen. Kurz zwei Minuten in kochendem Wasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abkühlen. Abgießen und die Bohnen aus der Haut pellen. Die Zucchini waschen und in grobe Stücke schneiden, die kleinen Kartoffeln schälen. Schalotten und Möhren schälen, den unteren Teil der Spargelstangen abschneiden und die Zuckerschoten putzen.

Vorbereitung: Makrele

In der Zwischenzeit die Makrelen filetieren und die Gräten mit einer Pinzette entfernen. Die Zitrone in Scheiben schneiden, mit Weißwein, Essig, Olivenöl und Pfeffer vermischen und nach Geschmack Salz hinzufügen. Die Mischung in die Drip Pan geben und die Makrelenfilets mit der Haut nach oben hineinlegen. Die Eier aus dem Tiefkühlfach nehmen und etwa 30 Minuten auftauen lassen. Die Eier pellen und das weiche Eiweiß entfernen. Die harten Dotter durch ein Sieb reiben, mit Pfeffer und Salz würzen und in einen Spritzbeutel füllen. Leicht gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Zuckerschoten putzen, zwei Minuten blanchieren, abgießen und in Eiswasser abkühlen. Abtropfen lassen und diagonal halbieren. Die Radieschen waschen und halbieren, die Salatgurke schälen und mit einem kleinen Kugelausstecher aus dem Fruchtfleisch kleine Kugeln ausstechen (oder in kleine Würfel schneiden). Die Wood Chips in Wasser einweichen.

Vorbereitung: Muffin

Den Cast Iron Grid aus dem EGG nehmen. Den convEGGtor einsetzen und den Cast Iron Grid zurücklegen. Den Deckel schließen und das Big Green Egg auf 175°C aufheizen. Vier Papier-Muffinröhrchen auf den Flat Baking Stone setzen und die Röhrchen zu zwei Drittel mit dem Teig füllen. Den Flat Baking Stone auf den Rost legen, den Deckel des EGG schließen und die Muffins in etwa 30 Minuten goldbraun backen. Die Muffins etwas abkühlen lassen, die Papierförmchen entfernen und die Muffins auf die Teller verteilen. Einen Löffel Mandel-Crumble neben den Muffin auf den Teller geben und darauf eine Vanilleeis-Kugel legen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minze garnieren.

Vorbereitung: Muffin

Die Butter für den Muffin schmelzen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben; das Ei verquirlen. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Vanillemark mischen und die Milch mit einem Schneebesen darin verrühren. Anschließend das Ei und zum Schluss die geschmolzene Butter mit verrühren. Die Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben und diesen abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen für den Mandel-Crumble auf 170°C vorheizen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und Mehl, Zucker, Mandelpulver und Mandelscheiben hinzugeben. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und Van

High Tea in neuem Stil

Bei einem High Tea denkt man wahrscheinlich nicht gleich an das Big Green Egg, dennoch lässt es sich gut zur Vorbereitung eines High Tea einsetzen. Die Gäste werden angenehm überrascht sein, vor allem wenn ihnen statt der traditionellen Scones, Muffins und Sandwiches einmal etwas ganz anderes serviert wird. Chef de cuisine Geert-Jan Vaartjes und Pâtissier Hidde de Brabander stellten auf dem Big Green Egg eine attraktive Mischung aus süßen und herzhaften Häppchen zusammen: ein „High Tea new style“.

Bouillon aus geräucherter Tomate mit Wassermelone

Für 10 Personen

- 2 kg reife Tomaten
- 100 g Liebstöckel
- 300 ml San Mauro-Olivenöl
- 1/4 Wassermelone

Benötigte Zubehörteile:

- Cast Iron Grid
- Wood Chips (Aroma nach Wahl)
- Cast Iron Dutch Oven

1. Das Big Green Egg, mit dem Cast Iron Grid, auf 180-200°C erwärmen und eine Handvoll Wood Chips einweichen.

2. Die Tomaten einige Minuten auf dem Cast Iron Grid rösten und sie dabei langsam über den Rost rollen. 3. Einige Blätter vom Liebstöckel abschneiden und zur Seite legen. Den übrigen Liebstöckel mit den gerösteten Tomaten und dem Olivenöl in den Cast Iron Dutch Oven legen. Die eingeweichten Wood Chips auf die glühenden Kohlen streuen und den Cast Iron Dutch Oven auf den Rost stellen. Den Deckel des EGG schließen und ca. 45 Minuten räuchern. In der Zwischenzeit mit einem kleinen Kugelausstecher Kugeln aus dem Melonenfruchtfleisch ausstechen. 4. Den Cast Iron Dutch Oven vom EGG nehmen und den Liebstöckel herausnehmen. Die Tomaten durch ein Sieb drücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss den fein geschnittenen Liebstöckel und die Kügelchen Wassermelone hinzugeben.



Cornetto mit geräuchertem Eierlikör und Blutorangeneis

Für 10 Personen

Für das Eis:

- 2 Blätter Gelatine
- 25 ml Mandarine Napoléon
- 100 ml Zuckerwasser
- 150 g Fruchtfleisch von Blutorangen (herausgeschnittene Stücke)
- Für den Eierlikör:**
- 300 ml Zitronenbrandtwein
- 200 ml Wasser
- 3 Blätter Gelatine
- 1 Vanilleschote
- 200 g Zucker
- 8 Eier

- 200 ml Sahne
- 1 EL Zitronensaft
- Außerdem:**
- 10 kleine Eishörnchen
- Minze

Benötigte Zubehörteile:

- Wood Chips (Geschmack nach Wahl)
- Drip Pan Round

1. Für das Eis die Gelatine in Wasser einweichen. Den Mandarine Napoléon und das Zuckerwasser leicht erwärmen und die ausgedrückte Gelatine in dieser Mischung auflösen. Mit einem Stabmixer durch das Fruchtfleisch der Blutorangen mischen. In ein Schälchen legen und einfrieren. Ab und zu rühren, damit das Eis nicht kristallisiert. Die Wood Chips in Wasser einweichen. 2. Das Big Green Egg auf 200°C erwärmen. Die Wood Chips auf die

Enjoy!



Mit Tannennadeln geräucherter Lachs mit Meerrettich und gekeimten Hülsenfrüchten

Für 10 Personen

Für den Lachs:

- 1 Tannenzweig
- 500 g frisches Lachsfilet
- 20 g Schnittlauch
- fein geriebene Schale einer Limette

Für die gekeimten Hülsenfrüchte:

- 50 g getrocknete Erbsen
- 50 g getrocknete Kichererbsen
- 50 g getrocknete braune Bohnen
- 300 ml Hühnerbouillon

Für die Meerrettich-Mousse:

- 5 Blatt Gelatine
- 1/4 Meerrettich
- 160 ml Hühnerbouillon
- 160 ml Sahne

Außerdem:

- 1 Scheibe Sauerteigbrot
- Pflanzenöl
- Salty Fingers oder Queller

Benötigte Zubehörteile:

- Round Perforated Porcelain Grid
- convEGGtor (Plate Setter)

1. Der erste Schritt ist die Zubereitung der gekeimten Hülsenfrüchte: die Erbsen, Kichererbsen und Bohnen 24 - 36 Stunden lang in Wasser einweichen, bis sie angekeimt sind. Danach 15 Minuten in der Bouillon kochen und abgießen. 2. Für die Meerrettich-Mousse die Ge-

latine in reichlich Wasser einweichen. Den Meerrettich schälen und fein raspeln. Den geraspelten Meerrettich in der Bouillon auf 70°C erwärmen und 10 Minuten ziehen lassen. 3. Den Topf von der Hitzequelle nehmen, die Gelatine ausdrücken und durch die Bouillon rühren. Die Masse durch ein Spitzsieb reiben und ein



wenig steifen werden lassen. Unterdessen die Sahne sämig schlagen und unterrühren. Zehn Mulden einer Silikonform für Halbkugeln (mit einem Durchmesser von ca. 3 cm) mit der Mischung füllen und in den Tiefkühler stellen. 4. Das Big Green Egg auf 100°C erwärmen. Den Tannenzweig auf die glühende Holzkohle legen. Den Rost und den Round Perforated Porcelain Grid in das EGG legen und das Lachsfilet darauflegen. Den Deckel schließen, 3 Minuten räuchern und anschließend abkühlen lassen.

5. Den Round Perforated Porcelain Grid und den Rost aus dem EGG nehmen. Den convEGGtor einsetzen, den Rost zurücklegen und die Temperatur auf 100°C erhöhen. Das Sauerteigbrot mit Öl bestreichen und ca. 20 Minuten im EGG backen. Abkühlen lassen und mit einem Stabmixer mit Hackmühle zerkrümeln.



Sahne sämig schlagen und zusammen mit dem Zitronensaft unter den Eierlikör rühren. Bis zum Gebrauch in einem sterilisierten, verschließbaren Gefäß aufbewahren. 4. Die Eierlikörmasse in die Minieishörnchen füllen. Darauf eine kleine Kugel Blutorangeneis legen und mit der Minze garnieren.

6. Das Lachsfilet in kleine Stücke schneiden, den Schnittlauch klein schneiden. Die abgeriebene Limettenschale hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jeden Teller eine runde Steckform mit einem Durchmesser von 4,5 cm legen, den Lachs in die Form füllen und leicht andrücken, dann die Form wegnehmen. Die gekeimten Hülsenfrüchte danebenlegen. Die Meerrettich-Mousse aus der Silikonform lösen und auf den Lachs legen. Mit den Sauerteigkrümel bestreuen und mit den Salty Fingers oder dem Queller garnieren.

Warme Schokoladentörtchen mit Kakao-Crumble, Mandeln und Johannisbeeren

Für 10-15 Törtchen

Für das Törtchen:

- 50 g Eigelb
- 150 g Ei
- 150 g Zucker
- 170 g Schokolade Macaé 62%, Valrhona
- 170 g Butter
- 75 g Weizenmehl, gesiebt
- 1 g Salz

Für den Crumble:

- 75 g Butter, in Würfeln
- 75 g Mehl, gesiebt
- 75 g Zucker
- 15 g Kakaopulver

Für die Mandelkekse:

- 275 g Brauner Zucker
- 60 g Weizenmehl
- 4 g Backpulver
- 150 g helle Mandeln, leicht geröstet und gemahlen
- 72 g Eiweiß

Außerdem:

- Johannisbeermarmelade
- 10 Rispen Johannisbeeren
- Minze

Benötigte Zubehörteile:

- convEGGtor (Plate Setter)
- Deep Dish Pizza/Baking Stone
- Flat Baking Stone

1. Das Big Green Egg auf 160°C erwärmen. Den convEGGtor einsetzen, den Rost in das EGG legen und auf Temperatur kommen lassen. Alle Zutaten für den Crumble in der Küchenmaschine mischen. Die Streusel auf einem mit Backpapier ausgelegten Deep Dish Pizza/Baking Stone verteilen, auf den Rost stellen und den Deckel schließen. 10-15 Minuten trocknen lassen.



Macarons

Für ca. 40 Macarons

Für die Broyage:

- 150 g Zuckerbäckpulver oder Puderzucker
- 150 g Mandelpulver
- 55 g Eiweiß
- Farb- und Geschmacksstoff nach Wahl

Für die Baisermasse (Meringue):

- 55 g Eiweiß
- 150 g Zucker

Für die Füllung:

- 350 g Püree aus frischen Erdbeeren
- 50 g Honig
- 325 g Milkschokolade

Benötigte Zubehörteile:

- Flat Baking Stone
- convEGGtor (Plate Setter)

1. Für die Füllung das Erdbeerpüree mit dem Honig zum Kochen bringen. Die Schokolade fein hacken. Den Topf von der Wärmequelle nehmen und die Schokolade unterrühren, sodass sie schmilzt und sich gut vermischt. Ein wenig abkühlen lassen, in einen Spritzbeutel füllen und 12 Stunden ruhen lassen. 2. Die Broyage zubereiten. Das Zuckerbäckpulver oder den Puderzucker und das Mandelpulver in eine Schüssel sieben und gut vermischen. Den Farb- und/oder Geschmacksstoff unter das Eiweiß rühren und diese Eiweißmischung anschließend mit der Zucker-Mandel-Masse zu einem glatten Teig verrühren. Zur Seite stellen. 3. Für die Baisermasse das Eiweiß in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Den Zucker mit 35 g Wasser in einen Topf geben und bei mäßiger Hitze auf 118°C erwärmen (die Temperatur mit einem Zuckerthermometer

kontrollieren). Den Mixer der Küchenmaschine auf hohe Geschwindigkeit schalten, wenn das Zuckerwasser eine Temperatur von 115°C erreicht hat, sodass das Eiweiß schaumig geschlagen wird. Das Zuckerwasser bei 118°C von der Wärmequelle nehmen und dann das heiße Zuckerwasser in einem dünnen Strahl zum Eiweiß gießen. Die Maschine laufen lassen, bis die Masse eine Temperatur von 50°C erreicht hat und eine feste, glänzende Masse entstanden ist. 4. Die Baisermasse und die Broyage mischen: erst ein Drittel der Baisermasse unter die Broyage heben gut mischen und dann die restliche Baisermasse unterheben. Den Macaron-Teig in einen Spritzbeutel mit Spritzdüse 9 oder 10 füllen. 5. Verschiedene Stücke Backpapier ausschneiden, die etwas kleiner als der Flat Baking Stone sind. Das erste Stück Backpapier auf den Flat Baking Stone legen, ca. 3 cm große Teigkreise darauf spritzen (achten Sie darauf, dass zwischen den Kreisen genug Platz ist, weil die Macarons noch etwas auseinander laufen). 30 Minuten zur Seite stellen,

damit die Macarons trocknen und eine dünne Haut entsteht. In der Zwischenzeit das Big Green Egg mit dem convEGGtor und dem Standardrost auf 100°C erwärmen. Teigkreise auf das nächste Stück Backpapier spritzen und ebenfalls 30 Minuten trocknen lassen. Diesen Schritt so lange wiederholen, bis der gesamte Teig verarbeitet ist. 6. Die erste Portion Macarons, mit geschlossenem Deckel, 20 Minuten im vorgewärmten EGG backen. Den Deckel während des Backens zweimal öffnen, damit eventuell entstandene Feuchtigkeit entweichen kann. Beim Backen gut auf die Farbe der Macarons achten, denn vor allem Pastellöne färben sich schnell braun. Die Macarons abkühlen lassen. 7. Auf eine Macaronhälfte eine Schicht der Füllung spritzen und eine zweite Hälfte vorsichtig darauf drücken. Auf diese Weise alle Macarons zusammenstellen; eventuell übriggebliebene Füllung können Sie beispielsweise als Tortenfüllung verwenden.



Enjoy!



2. In der Zwischenzeit alle trockenen Zutaten für die Kekse mischen und das Eiweiß unterrühren. Ein Stück Backpapier auf den Flat Baking Stone legen und kleine Teigbällchen darauflegen. Den Deep Dish Pizza/Baking Stone mit den Streuseln aus dem EGG nehmen, den Flat Baking Stone auf den Rost legen und die Kekse (portionsweise) in ca. 10 Minuten, mit geschlossenem Deckel, gar und knusprig backen. Sie erhalten mehr Kekse als für dieses Gericht benötigt werden. Die restlichen Kekse können Sie in einer Kekstrommel bewahren und zu einem anderen Zeitpunkt servieren. 3. Die Temperatur des EGG auf 190°C erhöhen. Für die Törtchen die Eigelb, Eier und den Zucker in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Die Schokolade und die Butter in einer Schüssel in der Mikrowelle schmelzen. 4. Die geschmolzene Schokolade unter die schaumige Eiermasse heben und anschließend das Mehl unterrühren. Aluminiumförmchen zu drei Vierteln mit dem Teig füllen und jeweils einen kleinen Löffel Marmelade daraufgeben. Die Törtchen auf den Flat Baking Stone stellen, den Deckel schließen und in ca. 10 Minuten garen. Mit dem Crumble bestreuen und mit einem Mandelkeks, den Johannisbeeren und Minze garnieren.

Genuss auf höchstem Niveau

Geert-Jan Vaartjes ist Küchenchef im Restaurant De Heeren van Harinxma auf dem Landgut Lauswolt, Hidde de Brabander ist Pâtissier und Eigentümer von Dreams of Magnolia und einer der Präsentatoren und Jurymitglied des Fernsehprogramms „Bake my day“. Beide haben in der Vergangenheit in der Küche des Sternerrestaurants De Librije in Zwolle gearbeitet. Einmal pro Jahr, beim „Lauswolt Sommerkonzert“, arbeiten sie wieder zusammen.

Auf dem vornehmen Landgut in Beetsterzwaag in der niederländischen Provinz Friesland findet am 29. Juni 2014 die zehnte Ausgabe dieses einzigartigen, jährlichen Freiluftkonzerts statt. Ein aus 30 Köchen bestehendes Team, darunter mehrere ehemalige Mitarbeiter von Lauswolt, servieren den 1.300 Gästen köstliche kleine Gerichte, die zum Teil auf dem Big Green Egg zubereitet werden. Ein besonderes kulinarisches und musikalisches Event, auf das sich die Gäste und das Team jedes Jahr aufs Neue freuen!



Ein ausgiebiger High Tea?

Möchten Sie einen ausgiebigen High Tea genießen? Die nachstehenden Zubereitungen finden Sie auf biggreenegg.eu

Tartarbeeftsteak mit geräuchertem Eigelb und Salatgurke



Halber Hummer aus dem Big Green Egg mit Eisenkrautöl und Fenchel



Frage & Antwort

„Ich habe gehört, dass wir uns alle sieben bis acht Jahre komplett erneuern, weil in dieser Zeit alle Zellen neu gebildet werden. Was hat es damit genau auf sich?“

Antwort:

So allgemein kann man das nicht sagen. Die Erneuerung hängt vom jeweiligen Zelltyp ab. Hoch spezialisierte Zellen, beispielsweise Nervenzellen, werden grundsätzlich so alt wie der Körper selbst, während Zellen in der Darmwand nur zwei Tage leben. Die Lebensdauer der einzelnen Zelltypen ist also ganz unterschiedlich und bei einigen Gewebetypen, beispielsweise der Leber, wird die Zellerneuerung erst bei akuter Notwendigkeit in Gang gesetzt.

Im Zuge der permanenten Zellerneuerung müssen die alten Zellen absterben und abgestoßen werden, denn sonst würden wir kontinuierlich wachsen. Dieser Prozess wird Apoptose genannt. Hautschuppen sind Beispiele für abgestorbene Zellen. Der Prozess der Zellerneuerung bietet uns die Möglichkeit, gesund zu bleiben oder wieder gesund zu werden. Gesunde Nährstoffe, die unserem Körper über die Nahrung zugeführt werden, dienend dem Aufbau neuer Zellen. Je besser die Nährstoffversorgung, desto besser die Gesundheit!

Hans van Montfort, Arzt, Forschung und Entwicklung
Zentrum für integrale Gesundheitsfürsorge, www.cigntr.nl

Köstliche Gerichte mit Saison Gemüse



Gemüse wird ein immer wichtigerer Bestandteil unserer täglichen Menüs. Die Zeit, in der Gemüse lediglich als Beilage serviert wurde, liegt inzwischen weit hinter uns. Und mit Recht, denn köstliche Gerichte mit frischem Gemüse lassen sich im Frühjahr, Sommer, Herbst und Winter bereiten. Die Jahreszeiten sorgen für genügend Abwechslung und das Big Green Egg garantiert ein zusätzliches Geschmackserlebnis.

Salat mit gerösteter Rote Bete und Fetakäse

Für 4 Personen

- 3 große Knollen Rote Bete
- 100 g Fetakäse
- 1 Bund glatte Petersilie
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamicoessig
- 1 TL geriebene Zitronenschale

Benötigte Zubehörteile:
• Grill Tong

1. Das Big Green Egg anzünden und warten, bis die Holzkohle glüht. Die Rote Bete vorsichtig zwischen die glühenden Kohlen legen und etwa 40 Minuten rösten. Die Rote Bete während der Zubereitungszeit ab und zu mit der Grillzange (Grill Tong) wenden, damit sie gleichmäßig garen.
2. Die Rote Bete aus dem EGG nehmen und etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Fetakäse in Würfel schneiden und die Petersilie fein hacken. Die schwarz versengte Schale der Roten Bete entfernen und das Fruchtfleisch würfeln.
3. Die Rote-Bete-Würfel in eine Schüssel geben und mit dem Olivenöl und dem Essig beträufeln. Anschließend den Fetakäse und die Petersilie unterrühren. Mit Pfeffer und Salz würzen und vor dem Servieren mit der geriebenen Zitronenschale bestreuen.



Auflauf mit gegrilltem Spargel, Blumenkohl, Käse und Ei

Für 4 Personen

- 6 große Stangen weißer Spargel
 - ¼ Bund Schnittlauch
 - 100 g Blumenkohl
 - 2 TL Olivenöl
 - 50 g geriebener Goudakäse
 - 1 Ei
 - Geröstetes Brot
- Für die Béchamelsauce:
- 25 g Butter
 - 30 g Mehl
 - 300 ml Milch
 - ½ EL fein geschnittener Estragon

Benötigte Zubehörteile:
• convEGGtor (Plate Setter)

1. Das Big Green Egg mit dem Edelstahlrost auf 250°C erwärmen. Unterdessen den Spargel schälen und den harten unteren Teil abschneiden. Den Schnittlauch fein schneiden und den Blumenkohl in kleine Röschen teilen.
2. Die Butter für die Béchamelsauce in einem kleinen Topf auf kleiner Flamme schmelzen. Mit einem Holzlöffel das Mehl einrühren und die Mehlschwitze 2-3-Minuten garen lassen. Die Milch unter Rühren nach und nach zufügen, bis eine glatte Sauce entsteht. Den Topf vom Feuer nehmen und den Estragon



- unterrühren. Die Sauce in eine Auflaufform geben und die Blumenkohl-Röschen darin verteilen.
3. Den Spargel mit Olivenöl bestreuen und etwa 8 Minuten bissfest grillen. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Den Spargel in die Auflaufform legen und mit der Hälfte des Schnittlauchs bestreuen. Den Rost anheben, den convEGGtor einsetzen und den Rost zurücklegen. Das EGG auf 220°C erwärmen.
4. Die Auflaufform auf den Rost stellen, den Spargel mit dem geriebenen Käse bestreuen und den Deckel schließen.

Wenn der Käse zu schmelzen beginnt, ein Ei über dem Spargel aufschlagen und den Deckel schließen.

5. Die Auflaufform aus dem Big Green Egg nehmen, wenn das Ei geronnen ist. Mit Pfeffer und Salz würzen und mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen. Sofort mit dem gerösteten Brot servieren.

Käsefondue mit gegrilltem Gemüse

Für 4 Personen

- kleine rote Zwiebeln
 - Frühlingszwiebeln
 - Möhren
 - Mini-Mairübchen
 - gelbe Zucchini
 - grüne Zucchini
 - Blumenkohlröschen
 - Broccoliröschen
 - Olivenöl
 - ¼ Bund Thymian
 - 3 Rosmarinzwige
- Für das Käsefondue:
- 400 g Greyerzer-Käse (Gruyère)
 - 100 ml Weißwein
 - 1 EL Kartoffelstärke
 - 2 EL Sherry

Benötigte Zubehörteile:
• Square Perforated Grid

1. Das Big Green Egg mit dem Edelstahlrost auf 220°C erwärmen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, die äußeren Blätter der Frühlingszwiebel entfernen, die Möhren vom Grün befreien und das Gemüse, sofern nötig, waschen. Zwiebel, Frühlingszwiebel, Mairübchen, Zucchini, Blumenkohl- und Broccoliröschen in grobe Stücke schneiden. Das Gemüse in eine Schüssel geben und mit dem Olivenöl besprenkeln.
2. Das Gemüse auf dem Square Perforated Grid verteilen, Thymian und Rosmarin dazugeben und den Square Perforated Grid auf den Rost im EGG setzen. Das Gemüse in etwa 20 Minuten gar grillen, während des Garens regelmäßig umrühren.
3. In der Zwischenzeit das Käsefondue bereiten: Den Gruyère in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Wein in einen kleinen Topf geben. Den Käse auf kleiner Flamme schmelzen lassen. Die Kartoffelstärke mit dem



Sherry verrühren und in den geschmolzenen Käse rühren. Mit weißem Pfeffer würzen.

4. Das Käsefondue in eine feuerfeste Schüssel geben und, sofern erforderlich, auf dem Big Green Egg warmhalten, bis das Gemüse fertig ist. Das Gemüse mit Meersalz salzen und mit dem Olivenöl

besprenkeln. Die Schüssel mit dem Käsefondue in die Mittel des Square Perforated Grid setzen und diesen auf einem großen, feuerfesten Untersetzer oder einem Holzbrett auf den Tisch stellen. Jedem eine Gabel geben, um das Gemüse in den Käse zu tauchen.

Kräuterpfannkuchen mit Aubergine, gerösteter Paprika und Liebstockpesto

Für 4 Personen

- Für das Pesto:
- 1 Bund Liebstockel
 - 1 Knoblauchzehe
 - Olivenöl

- Für das Pesto:
- 50 g Butter
 - 8 Zweige frische Kräuter, z.B. Kerbel, Estragon, Schnittlauch und Petersilie
 - 120 g Mehl
 - 200 ml Milch
 - 2 Eier

Außerdem:

- 16 Stangen grüner Spargel
- 2 Auberginen



- 2 rote Spitzpaprika
- 30 g Rucola

Benötigte Zubehörteile:
• Cast Iron Grid
• Cast Iron Griddle Half Moon

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 den Liebstockel, für das Pesto, waschen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Liebstockel mit dem Knoblauch in der Küchenmaschine

zerkleinern und etwas Olivenöl zugeben, so dass eine cremige Masse entsteht. Mit Pfeffer und Salz würzen.

2. Die Butter für die Pfannkuchen schmelzen. Unterdessen die Kräuter fein hacken. Mehl, Milch und Eier in einer Rührschüssel zu einem glatten Teig verrühren. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Die geschmolzene Butter und die frischen Kräuter unterrühren. Den unteren Teil der grünen Spargelstangen abschneiden. Die Auberginen halbieren, mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Auberginen und die roten Spitzpaprika auf den Cast Iron Grid legen und weich grillen. Unterdessen aus dem Teig auf dem Cast Iron Griddle Half Moon 8 Pfannkuchen backen.
3. Das Fruchtfleisch aus den Auberginen löfeln und mit einer Gabel fein quetschen. Den Stiel und die Samen der Paprikas entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Den Großteil des Rucolasalats fein schneiden. Aubergine mit Paprika und Rucola mischen und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen. Inzwischen die Spargelstangen auf dem Rost grillen.
4. Die Pfannkuchen mit dem Auberginenmischfüllung und zwei Pfannkuchen auf jeden Teller legen. Den gegrillten Spargel daneben legen, etwas Liebstockpesto darauf geben und mit dem restlichen Rucola garnieren.

Weitere Rezepte auf Seite 10



Fünf Portionen Obst und Gemüse am Tag

Fünf Portionen Obst und Gemüse am Tag, genauer gesagt zwei Portionen Obst und drei Portionen Gemüse, so lautet die Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Aber was bedeutet diese Empfehlung konkret? Und wo liegt eigentlich der Unterschied zwischen Obst und Gemüse? Die Antwort auf diese Frage war 1893 sogar Gegenstand eines gerichtlichen Verfahrens über eine Tomate. Das Verfahren wurde damals anhängig gemacht, weil Obst höher versteuert wurde als Gemüse. Übrigens war der amerikanische Hohe Gerichtshof in seinem Urteil der Ansicht, die Tomate sei eine Gemüsesorte.

- Geht man von der Botanik aus, dann gibt es im Prinzip keinen Unterschied. Allerdings wird Obst in der Botanik als die Früchte oder Scheinfrüchte einer Pflanze definiert, während „Gemüse“ alle anderen essbaren Teile einer Pflanze sind.
- In der Begrifflichkeit des Gartenbaus bezeichnet man alles, was an krautigen Pflanzen wächst, als Gemüse, und alles, was an holzartigen Pflanzen wächst, als Obst. Diese Unterscheidung ist aber nicht eindeutig, denn Erdbeeren werden beispielsweise dem Obst zugeordnet.
- Die Unterteilung kann zudem je nach Kultur unterschiedlich sein. Während man in Deutschland ganz allgemein von „Obst“ spricht, unterscheidet man in Skandinavien zwischen Obst und Beeren, wobei Beeren einen Sonderstatus haben.
- Auf kulinarischem Gebiet sprechen wir von Gemüse, wenn es sich um eine Hauptspeise handelt, während Obst für Desserts verwendet wird. Tomaten und Gurken sind Zweifelsfälle, werden aber beide zum Gemüse gezählt. Rhabarber ist kein Obst und sieht auch aus wie Gemüse, wird aber wie Obst verarbeitet. Die Kartoffel wird meistens zum Gemüse gerechnet, aber oft auch als eine separate Kategorie betrachtet. Dies gilt auch für die Getreidearten, die aufgrund der Definitionen als Gemüse gelten müssten. Und wie sieht es mit Nüssen aus? Erdnüsse wachsen unter der Erde – daher ihr Name! Sie gehören eindeutig zur Familie der Hülsenfrüchte. Echte Nüsse wachsen an Gehölzen. Aus kulinarischer Sicht passen sie gut zu Obst – denken Sie nur einmal an die Kombination mit Südfrüchten. Aber wie sieht es dann mit einer köstlichen vegetarischen Nusspaté als Hauptspeise aus? Kurzum, was Obst und was Gemüse ist, hängt ganz davon ab, aus welchem Blickwinkel man es betrachtet.
- Meine Empfehlung lautet, Obst und/oder Gemüse in ausreichender Menge zu essen und dabei die Hälfte als Rohkost zu verzehren.

Hans van Montfort, Arzt, Forschung und Entwicklung
Zentrum für integrale Gesundheitsfürsorge, www.cigntr.nl

@biggreeneggeu

Möchten Sie gerne wissen, welche köstlichen Gerichte andere Liebhaber mit dem Big Green Egg zubereiten oder möchten Sie Ihre eigenen Rezepte mit anderen teilen? Folgen Sie dann @biggreeneggeu auf Twitter.

Craig Kalkomey
@CraigK_AggiePE

Was waren die schlechtesten Wetterverhältnisse, unter denen jemand das @BigGreenEgg benutzt hat? #EGGhead4Life #BGETough #NothingCanStopTheBGE #WoodIsBetterThanGas

Black Cherry
@Darrin_Swayze

@BigGreenEgg nur ein paar Rippchen. Superrippchen! pic.twitter.com/QuUTAshebl

@LaTascaDelft
@LaTascaDelft

Pute flambiert mit Calvados, zubereitet auf dem @BigGreenEgg_NL hmmm pic.twitter.com/SpjuOrfxDo

Renee Marie
@ReneeMarie4

@BigGreenEgg Mein Mann liebt sein großes grünes Ei, das ich ihm zu Weihnachten geschenkt habe! Ich krieg den Preis für die Allerbeste pic.twitter.com/uHqoy9Pugo

Marcus Valcarcel
@MarcusValcarcel

@BigGreenEgg Die Pizza aus dem BGE ist besser als die von den meisten Pizzerien. Loving the #BGE

@noskos
@noskos

Die Lammkeule macht sich echt gut! #bbq #bbqnl #bge #BigGreenEgg pic.twitter.com/6tQsWihggk

Martijn Krabbé
@krabbetv

Sonntagmittag mit den Kindern und einem Hamburger vom @BigGreenEgg_NL #jammie pic.twitter.com/jNrFckGA9N

Julius Jaspers
@Smartcook

Vegetarische Auswahl getroffen für #juliusbargrill auf @BigGreenEgg_NL vom @VegaSlager, schwierig, weil alles erstklassig pic.twitter.com/zCeAqj644N

Alles dreht sich um Geschmack...

Das Big Green Egg verdankt seine besonderen Qualitäten der hochwertigen Keramik, die zu seiner Herstellung verwendet wird. Eine der Eigenschaften des benutzten keramischen Materials besteht darin, dass es die Hitze festhält und dadurch einen gleichmäßigen heißen Luftstrom erzeugt. Dank der einzigartigen Form des EGG entsteht ein mit Heißluftkochen vergleichbarer Effekt, der außerordentliche Geschmackserlebnisse und unübertroffene kulinarische Ergebnisse ermöglicht. Darüber hinaus wird im Innern des EGG eine erstaunliche Hitzemenge festgehalten. Weil das Big Green Egg das einzige Kochgerät weltweit ist, das aus diesem besonderen Keramikmaterial hergestellt wird und mehrere patentierte Komponenten umfasst, ist es wirklich ein einzigartiges Produkt. Kein anderes Kochgerät ist so stark, langlebig und wetterfest und so gut in der Lage Wärme zu speichern.

Die Außentemperaturen beeinflussen die Hitze im Innern des EGG nur kaum. Auch bei extremen Temperaturen und Temperaturschwankungen ermöglicht das Keramikmaterial perfekte Ergebnisse, und da es sich weder ausdehnt noch schrumpft, ist es zudem äußerst langlebig. Kein Wunder also, dass Big Green Egg auf die Materialien und die Struktur aller keramischen Teile des EGG eine begrenzte lebenslange Garantie gewährt.



Mit dem keramischen conuEGGtor, unser neuer Name für 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.

...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.



Die natürliche Big Green Egg-Holzkohle besteht aus einer perfekten Mischung aus Eichen- und Hickory-Holz. Die großen Stücke brennen am längsten und erzeugen, im Gegensatz zu anderen Holzkohlearten, nur sehr wenig Asche, aber ein subtiles Räucheraroma. Mit einer vollen Holzkohlefüllung wird über 8 Stunden lang eine konstante Temperatur erzielt.

Mit nur 3 Zündblöcken innerhalb von 15 Minuten gebrauchsbereit!



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



Mini

Gritterrost: Ø 25 cm
Grillfläche: 507 cm²
Gewicht: 17 kg



Small

Gritterrost: Ø 33 cm
Grillfläche: 856 cm²
Gewicht: 36 kg



Medium

Gritterrost: Ø 38 cm
Grillfläche: 1140 cm²
Gewicht: 51 kg



Large

Gritterrost: Ø 46 cm
Grillfläche: 1688 cm²
Gewicht: 73 kg



XLarge

Gritterrost: Ø 61 cm
Grillfläche: 2919 cm²
Gewicht: 99 kg



XXLarge

Gritterrost: Ø 74 cm
Grillfläche: 4336 cm²
Gewicht: 222 kg

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 erstickt 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

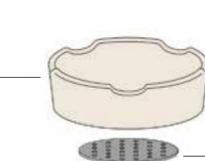
Der Innenring aus Keramik ist auf dem Feuerkorb befestigt und sorgt für den richtigen Abstand zwischen der glühenden Holzkohle und dem Rost.

KERAMIK-BRENNKAMMER

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-BASIS

Hitzeisolierende Basis aus Keramik, die außen mit einer doppelten Glasurschutzschicht versehen ist.



ABLUFVENTIL

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.

ZULUFVENTIL

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



...und halten Sie die Kontrolle

Durch die hochwertige, isolierende Keramik und die beiden verstellbaren Ventilationsöffnungen – den Luftzufuhrregler und das Ablufventil – 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 Ablufventil 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

Fortsetzung von Seite 7
Köstliche Gerichte mit
Saisongemüse

Polentatorte mit Porree und Parmesan

Für 8 Personen



- 2 Knoblauchzehen
- Nadeln von 3 Rosmarinzweigen
- 1 rote Chilischote
- 100 g Butter
- 2 große Porreestangen
- Olivenöl
- 200 g Polenta
- 200 g Parmesankäse

Benötigte Zubehörtteile:

- Cast Iron Grid



- Cast Iron Grid Lifter
- convEGGtor (Plate Setter)

1. Das Big Green Egg mit dem Cast Iron Grid auf 220°C erwärmen. Indessen die Knoblauchzehen schälen und mit einem Drittel des Rosmarins fein hacken. Die Chilischote in dünne Ringe schneiden und die Butter in Würfel. Die Porreestangen auf den Rost des EGG legen und so lange grillen, bis sie weich

sind und Farbe angenommen haben. Die Stangen zwischendurch ab und zu wenden.

2. Die Porreestangen vom Rost nehmen, den Rost mit dem Iron Grid Lifter herausnehmen und den convEGGtor in das EGG stellen. Den Rost zurücklegen und die Temperatur auf 200°C absenken.

3. Inzwischen den Knoblauch und fein gehackten Rosmarin mit einem Schuss Olivenöl in einem Kochtopf andünsten. Einen Liter Wasser hinzugeben und zum Kochen bringen. Die Polenta und eine großzügige Menge Salz einrühren, auf niedrige Temperatur herunter-schalten und unter Rühren 15 Minuten erwärmen.

4. 150 g Käse reiben und über die gare Polentamasse verteilen. Die Butter unterrühren und die Masse in eine Auflaufform geben. Die äußeren Blätter der inzwischen etwas abgekühlten Porreestangen entfernen und die Stangen in Ringe schneiden. Die Porreeringe leicht in die Polentatorte drücken, den restlichen geriebenen Käse darüber verteilen und mit den Chiliringen und dem restlichen Rosmarin bestreuen. Die Auflaufform auf den Rost setzen, den Deckel schließen und die Torte etwa 15 Minuten zu backen.



Mehr mit Gemüse

Frisches Gemüse ist gesund. Das Big Green Egg bietet unzählige Zubereitungsmöglichkeiten für Gemüse, und das für jede Jahreszeit. Vitamine werden durch die Zubereitung im EGG sogar besser bewahrt. In der Rezeptdatenbank von biggreenegg.eu machen wir mehr mit Gemüse.

Pappardelle mit Hülsenfrüchten und gegrillter Zitrone



Salat aus gewokten Wachsbohnen mit Brunnenkresse



Gefüllte Artischocke



Salat mit gegrillter Zucchini und geräuchertem Mozzarella

Für 4 Personen

- 2-3 Cavalo nero- oder Grünkohlblätter
- 2 Kugeln Büffelmozzarella
- 1 gelbe Zucchini
- 1 grüne Zucchini
- 2 runde Zucchini
- 4 Mini-Zucchini
- 1 rote Chilischote
- 2 Köpfe Eisbergsalat
- 2 Zucchini Blüten
- 20 g Rucola
- Saft einer 1/2 Zitrone
- Olivenöl

Benötigte Zubehörtteile:

- Maple Wood Chips
- Round Grill Wok
- Cast Iron Grid



1. Eine gute Handvoll Maple Wood Chips 30 Minuten in Wasser einweichen und das Big Green Egg auf 90°C aufwärmen. Die Cavalo nero- oder Grünkohlblätter in den Round Grill Wok legen und darauf den Mozzarella legen.

2. Die eingeweichten Holzspäne über die glühende Holzkohle streuen. Den Cast Iron Grid in das EGG legen und den Round Grill Wok darauf setzen. Den Mozzarella mit Olivenöl besprenkeln und mit Meersalz bestreuen. Den Deckel schließen und den Mozzarella etwa 10

Minuten räuchern. In der Zwischenzeit die verschiedenen Zucchini-Sorten in Scheiben und Spalten gleicher Größe schneiden und mit Olivenöl, Pfeffer und Salz würzen. Den Round Grill Wok aus dem EGG nehmen und die Temperatur auf 220°C anheben.

3. Die Zucchinistücke auf dem Rost verteilen und die Chilischote dazu legen. Die Zucchinistücke grillen, bis sie weich sind und die Chilischote schwarz versengt ist. Unterdessen den Eisbergsalat waschen und in

grobe Stücke schneiden. Die Blätter der Zucchini Blüten abbrechen. Stiel, Haut und Samen der Chilischote entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden. Den geräucherten Mozzarella in Stücke zupfen.

4. Eisbergsalat, Zucchini, Mozzarella, Chilistreifen, Zucchini Blütenblätter und Rucola in eine große Schale legen. Den Salat mit Zitronensaft und Olivenöl besprenkeln und mit Pfeffer und Salz würzen.

Marinierter Rhabarber mit Martinisirup und Crème fraîche

Für 4 Personen

- 100 ml Martini Rosso
- 200 g Zucker
- 500 g dünne Rhabarberstangen
- 250 ml Crème fraîche
- 4 Minzbüschel

Benötigte Zubehörtteile:

- Cast Iron Grid



1. Den Martini erwärmen und darin den Zucker unter Rühren auflösen. Den Rhabarber putzen und die Stangen halbieren. Die Stangen mit einer Gabel mit spitzen Zinken einstechen und in eine Schale legen. Den warmen Martini über den Rhabarber verteilen und 4 Stunden marinieren.

2. Das Big Green Egg mit dem Cast Iron Grid auf 170°C erwärmen. Den Rhabarber abtropfen lassen (die Marinade

aufbewahren) und die Stangen etwa 20 Minuten von beiden Seiten auf dem Rost des EGG rösten, bis der Rhabarber weich ist. In der Zwischenzeit die aufgefangene Marinade zu Sirup einkochen und den Crème fraîche steif schlagen.

3. Den Rhabarber auf den Tellern verteilen und den Sirup darüber gießen. Eine Crème-fraîche-Quenelle dazu geben und mit etwas Minze garnieren.

Das ganze Jahr über grün

Im Frühjahr und Sommer ist das Gemüseangebot aus dem eigenen Garten oder beim Gemüsefachhandel überwältigend. Doch auch Herbst und Winter bieten eine Vielzahl wohlschmeckender Gemüsesorten aus Freilandkultur, die sich hervorragend mit dem Big Green Egg zubereiten lassen. Dieser Bericht wird natürlich in der nächsten Ausgabe von Enjoy!, mit zahlreichen köstlichen Rezepten für Herbst und Winter, fortgesetzt, damit Sie sich davon überzeugen können, was man auch in diesen Jahreszeiten mit Grün tun kann!

SCHLEMMEN AUF GULLHOLMEN



Lieben Sie leckeres und gesundes Essen? Dann sind der Big Green Egg, Fisch, Krusten- und Schalentiere eine besonders gute Kombination. Auf der Suche nach der besten Qualität fand EGG-Chef Ralph de Kok die Ernährungsfachfrau Anna Skipper auf der idyllischen schwedischen Fischerinsel Gullholmen. Der frische Fang? Der landete selbstverständlich unverzüglich auf dem Big Green Egg. Und das Ergebnis war Nordic Cuisine zum Schlemmen!





Die Lage Gullholmens ist ideal für die Qualität und den Geschmack von Fisch, Krusten- und Schalentieren, die unweit der Insel gefangen werden. Schließlich ist die Westküste Schwedens, an der die nur 7 Hektar große Insel liegt, bekannt für die ausgezeichnete Qualität ihrer Meeresfrüchte. Die Westküste hat ihre eigenen „Big Five“ in Form von Muscheln, Austern, Garnelen, Langusten und Hummer. Aber auch Krabben, Makrele, Kabeljau und Hering werden in Bausch und Bogen gefangen und sind ebenso wohlschmeckend.



Anna kennt die Insel wie ihre Westentasche, in ihrer Kindheit verbrachte sie die Sommermonate immer hier. Vor vierzig Jahren kauften ihre Eltern auf der Insel ein zweites Häuschen, in dem Anna immer noch regelmäßig zu finden ist. Und da sie auch alles über Ernährung weiß, ist sie die perfekte Gastfrau und Reiseleiterin für diese kulinarische Entdeckungsfahrt rundum die schwedische Insel.

Beliebte Urlaubinseln

Gullholmen blickt auf eine lange Geschichte zurück und war bereits im 13. Jahrhundert bewohnt. Von jeher wird hier gefischt, und daher zählt die Insel zu den ältesten Fischerorten Schwedens. Im 19. Jahrhundert erlebte die Berufsfischerei Aufschwung. Die Engländer tauschten ihre Segelschiffe gegen motorisierte Exemplare und verkauften die alten Schiffe günstig. Auf dem Höhepunkt besaß Gullholmen

eine Flotte mit mindestens 70 Schiffen, die für den Gütertransport und die Fischerei eingesetzt wurden. Angesichts der „Größe“ der Insel ist das eine ganze Menge! Der Fang war dermaßen ergiebig, dass im Jahre 1864 eine Fischkonservenfabrik eröffnet wurde. Kein Wunder, dass die ganze Insel im Zeichen der Fischerei stand. Als die Fabrik jedoch 1965 ihre Pforten schloss, verließ ein großer Teil der Bevölkerung die Insel, um ihr Glück andersorts zu suchen. Ab diesem Moment verwandelte sich Gullholmen von einer lebendigen Fischergemeinschaft in eine beliebte und ursprüngliche Urlaubinsel für die Sommermonate, die nur mit dem (Fähr-)Boot erreichbar und vollkommen autofrei ist.

Man ist, was man isst

Anna ist nicht nur auf Gullholmen ein bekanntes Gesicht. Mit ihrem Fachwissen über Ernährung war sie im schwedischen Fernsehen unter anderem als Moderatorin der Sendung „Du är vad du äter“ (Man ist, was man isst, Red.) zu sehen. In diesem Programm wurden die Essgewohnheiten der Teilnehmer unter die Lupe genommen, um ihnen – und den Zuschauern – den Weg zu einem gesünderen Leben zu weisen. Die Methode war, sie erleben zu lassen, dass gesundes Essen einfach sehr gut schmeckt. Außerdem hat Anna ihr Wissen, allein oder gemeinsam mit anderen Autoren, in gut fünfzehn Büchern verewigt.

Womöglich hat ihr Interesse an Nahrung und Kochen eine genetische Ursache; in einem alten schwedischen Kochbuch findet man ein Rezept für Rhabarbertorte von Annas Großmutter Maggie. „Ich arbeite schon seit über 20 Jahren auf professioneller Grundlage mit Nahrung. Mein Ziel war, Leute zu inspirieren, gesünder zu kochen und zu essen, ohne auf Geschmackserlebnisse zu verzichten. Das Big Green Egg passt perfekt zu diesem Ziel. Damit kann man sehr gesund kochen, und die Zutaten werden durch die Zubereitung sogar noch aromatischer. Ein weiterer Vorteil des Big Green Egg ist, dass man auf Gullholmen nicht auf offenem Feuer kochen darf, aber weil das Big Green Egg mit einem Deckel verschlossen wird, darf es benutzt werden.“

Nachhaltige Fischerei

Der Überfluss an Fischen und Krusten- und Schalentieren auf der Insel ist ein wahrer Luxus. Der Geschmack dieser Schätze ist nicht nur vorzüglich, sondern passt auch perfekt



in ein gesundes Ernährungsmuster. Anna: „Krusten- und Schalentiere besitzen dieselben gesunden Eigenschaften wie Fisch, eine Produktgruppe, die als wichtige Lebensmittelquelle für Omega-3-Fettsäuren für eine gesunde Ernährung unverzichtbar ist. Letztere haben einen positiven Einfluss auf unsere physische und psychische Gesundheit. Der intensive Geschmack ist dem sauberen Wasser in dieser Gegend zu verdanken. Das Nahrungsangebot für Meerestiere ist ausgezeichnet und da das Wasser hier relativ kalt ist, wachsen die Tiere langsamer, was dem Geschmack zugute kommt. Krabben, Hummer und Langusten werden außerdem noch immer in Netzkäfigen gefangen, was eine nachhaltige Form der Fischerei bedeutet. Sowieso gelten für den Fischfang strenge Regeln.“

Es ist gewiss nicht so, dass die Bewohner Gullholmens und die Urlaubsgäste der Insel immer nur Fisch und Krusten- und Schalentiere vorgesetzt bekommen. Das Fährboot zur Insel bringt nicht nur Passagiere, sondern auch Proviant und allerlei andere Sachen. Zusätzlich liefert die Nachbarinsel Härmanö köstliche Milch und Kartoffeln.

Traditionen

Diese Kartoffeln spielen übrigens eine wichtige Rolle in einer der zahlreichen Traditionen, die auf Gullholmen in Ehren gehalten werden: die Mittsommerfest, gemeinsam mit Weihnachten vielleicht das wichtigste Fest des Jahres. Nach alter Gewohnheit werden dann unter anderem neue Kartoffeln mit geschmolzener Butter gegessen, ein einfaches, jedoch besonders köstliches Mahl! Viele der schwedischen Traditionen stehen im Zeichen von Nahrungsmitteln.

Das jährliche Hummer-Wochenende ist nur eine von ihnen. „Jedes Jahr im September feiern wir bei der Eröffnung der Saison das Hummer-Wochenende“, erzählt Anna. „Das ist ein Moment, der wirklich herbeigeseht wird, ab diesem Datum gibt es, bis Ende April des folgenden Jahres, wieder herrlichen frischen Hummer.“ Inzwischen ist es Zeit, um an Bord zu gehen und gemeinsam mit Anna, Ralph und einem der lokalen Fischer zahlreiche Leckerbissen aus den Tiefen des Meeres zu holen. Das Mini kommt mit, um einen Teil des Fangs direkt zuzubereiten und am Ufer stehen ein Large und die übrigen Zutaten bereit, um die kulinarische Jamsession von Ralph und Anna fortzusetzen ...



Rhabarberkuchen von Großmutter Maggie

Für 1 Kuchen

- Für den Teig:**
- 150 g kalte Butter
 - 350 g Mehl + ein wenig zum Bestäuben
 - 1 Eigelb
 - 50 g Brauner Zucker
- Für die Füllung:**
- 500 g Rhabarber
 - 150 g Zucker
 - 30 ml Wasser
- Für das Topping:**
- 1 Eigelb, verquirlt
 - 10 g grob gehackte Mandeln

- Benötigte Zubehörteile:**
- Drip Pan Round
 - convEGGtor (Plate Setter)



1. Für den Teig die Butter in Stücke schneiden, mit dem Mehl, dem Eigelb, dem Brauner Zucker und einer Prise Salz mischen und zu einem glatten Teig verkneten. Eine Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Das Big Green Egg mit dem Edelstahlrost auf eine Temperatur von 150°C erhitzen. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Hierfür den Rhabarber putzen und in dünne Scheiben schneiden. In den Drip Pan Round geben und den Zucker

- und zwei Esslöffel Wasser hinzugeben. Den Rhabarber etwa 20 Minuten auf dem Big Green Egg garen.
3. Den Rhabarber aus dem EGG nehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Den Rost herausnehmen, den convEGGtor in das EGG stellen, das Rost zurücklegen und das EGG auf eine Temperatur von 225°C erhitzen. Den Drip Pan Round abwaschen.
 4. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einer etwa 4 Millimeter dicken Scheibe

- ausrollen, die groß genug ist, um den Drip Pan Round zu bedecken. Boden und Seitenwände des Drip Pan Round mit dem Teig auslegen, überstehenden Teig abschneiden und die Rhabarberfüllung in die Form schöpfen. Den soeben abgeschnittenen überstehenden Teil ausrollen, in Streifen schneiden und über die Füllung legen. Die Teigstreifen mit Eigelb bepinseln und mit den grob gehackten Mandeln bestreuen.
5. Den Rhabarberkuchen 25-30 Minuten goldbraun backen und lauwarm oder kalt servieren.

Geräucherte Garnelen mit Aioli

Für 4 Personen

- 30 vorgekochte ungeschälte Garnelen (Größe 26/30)
- Für die Aioli:**
- 2 Knoblauchzehen
 - 1/2 TL Senf
 - 1 Eigelb
 - 150 ml Olivenöl
 - 1 TL Zitronensaft
 - Meersalz
 - frisch gemahlener Pfeffer

Benötigte Zubehörteile:

- Alder Wood Chips
- Cast Iron Grid oder Round Perforated Grid

1. Eine Handvoll Alder Wood Chips in einer Schale mit Wasser einweichen.
2. Das Big Green Egg anzünden und

3. Die eingewickelten Alder Wood Chips über die glühenden Kohlen streuen und den Cast Iron Grid oder den Edelstahlrost mit dem Round Perforated Grid darauf in das EGG stellen. Die Garnelen auf dem Cast Iron Grid oder dem Round Perforated Grid verteilen und 4 Minuten räuchern.
4. Die Garnelen in eine große Schale geben und mit der Aioli servieren.



Gegrillter Hummer

Für 4 Personen

- 2 lebende Hummer
- 1/2 Stange Lauch
- 1 Frühlingszwiebel
- Blätter von 3 Korianderzweigen
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 rote Chilischote
- 4 EL Olivenöl
- Meersalz
- frisch gemahlener Pfeffer

- Benötigte Zubehörteile:**
- Cast Iron Grid



1. Die Hummer zum Betäuben 2 Stunden in die Tiefkühltruhe legen. In einem sehr großen Topf Wasser mit Meersalz zum Kochen bringen und die Hummer 2 Minuten lang kochen. Mit dem Schaumlöffel aus dem Topf holen und der Länge nach halbieren. Lauch und Frühlingszwiebel putzen und in dünne Ringe



2. Das Olivenöl mit dem Knoblauch und der Chilischote auf niedriger Flamme in einem kleinen Topf erwärmen und 15 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit das Big Green Egg mit dem Cast Iron Grid auf eine Temperatur von 200°C erhitzen.
3. Die Hummer mit der Fleischseite nach oben auf den Rost legen. Mit dem Chili-Knoblauchöl bestreichen und die Lauchringe darüber verteilen. Die Hummer circa 8 Minuten grillen und nach der Hälfte der Grillzeit nochmals mit dem Öl besprenkeln.
4. Die Hummer aus dem EGG nehmen, mit frisch gemahlenem Pfeffer und Meersalz abschmecken und mit dem fein gehackten Koriander und der Frühlingszwiebel garnieren.

Geröstete Maiskolben

Für 4 Personen

- 2 Maiskolben mit Blättern
- 50 g Butter
- grobes Meersalz



- Benötigte Zubehörteile:**
- Grill Tong

1. Das Big Green Egg mit dem Edelstahlrost auf eine Temperatur von 180-200°C erhitzen. Die meisten Fäden des Maiskolbens entfernen und die Blätter um den Mais wickeln.
2. Die Maiskolben auf den Rost legen und etwa 25 Minuten lang grillen. Regelmäßig mit der Grillzange wenden.
3. Die Maiskolben vom Rost nehmen, die Blätter und übrigen Fäden entfernen. Halbieren, auf einen Teller legen, mit Meersalz bestreuen und mit Butter servieren.





Creamesuppe

Hummer-, Langusten- und/oder Krabbschalen, die übrigbleiben, wenn Sie zum Beispiel die Pasta mit Meeresfrüchten, gegrillten Hummer, gratinierte Langusten oder gefüllte Krabben gemacht haben, nicht wegwerfen, sondern abspülen und für diese Creamesuppe verwenden.

Für 4 Personen

- Hummer-, Garnelen-, Langusten- und Krabbschalen
- 1/2 Stange Lauch
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Möhre
- 2 große Tomaten
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Petersilie
- 1/2 Zweig Thymian
- 1/2 EL Fenchelsamen
- 1/2 TL Currypulver
- 1 TL Paprikapulver
- Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Schuss Cognac
- 1 Liter Fischbouillon
- 150 ml trockener Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 50 g Butter
- 2 EL Mehl
- 50 ml Sahne
- 8 vorgekochte, ungeschälte Garnelen (Größe 26/30)
- 4 Scheiben Brot

Benötigte Zubehörteile:

- Cast Iron Dutch Oven
- Half Moon Perforated Grid

1. Das Big Green Egg mit dem Edelstahlrost auf eine Temperatur von 150°C bringen. Die Hummer-, Langusten- und Krabbschalen zerbrechen. Lauch, Stangensellerie und Möhre in etwa 2 cm dicke Stücke schneiden und die Tomaten würfeln. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und feinhacken. Die Blätter von der Petersilie und dem Thymian zupfen und fein hacken. Die frischen Kräuter mit den Fenchelsamen sowie Curry und Paprika mischen.

2. Den Cast Iron Dutch Oven auf den Rost setzen und gut heiß werden lassen. Die zerkleinerten Schalen in einem Schuss Olivenöl anbraten und Lauch, Stangensellerie, Möhre, Schalotte und Knoblauch hinzufügen. Einige Minuten braten, dann das Kräutergemisch und das Tomatenmark einrühren und alles mit dem Cognac ablöschen. Zum Schluss die Tomaten, die Fischbouillon, den Weißwein und Lorbeerblatt hinzufügen und zum Kochen bringen.

3. Den Cast Iron Dutch Oven aus dem EGG nehmen, sobald die Flüssigkeit nicht mehr kocht. Die Temperatur auf 120°C reduzieren und den Topf zurücksetzen. Die Suppe zwei Stunden ziehen lassen.

4. Die Suppe durch ein feines Sieb passieren und auf diese Weise zurück in den Cast Iron Dutch Oven geben. Mit Cayennepfeffer, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl einrühren. Zwei Minuten erhitzen und einen Esslöffel heiße Suppe hinzugeben. Das Gemisch in die Suppe einrühren und die Sahne hinzugeben.

5. Die Garnelen auf den Half Moon Perforated Grid auf den Rost legen und 4 Minuten grillen. Das Brot neben den Half Moon Perforated Grid legen und gleichzeitig rösten. Die Garnelen schälen.

6. Die Suppe und die Garnelen über die Teller verteilen und mit dem gerösteten Brot servieren.

Gefüllte gratinierte Krabben

Für 4 Personen

- 4 Krabben (frisch oder vorgekocht)
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine rote Chilischote
- 100 g geriebener Parmesankäse
- 3 EL fein gehackte Petersilie
- 3 EL fein gehacktes Basilikum
- 1 Ei
- Olivenöl
- Meersalz
- frisch gemahlener Pfeffer

Benötigte Zubehörteile:

- Cast Iron Dutch Oven (eventuell)

1. Das Big Green Egg mit dem Edelstahlrost auf eine Temperatur von 200°C erhitzen. Die Krabben

kochen. Wenn Sie frische Krabben verwenden, kochen Sie diese 15 Minuten in kochendem Wasser im Cast Iron Dutch Oven auf dem EGG. Unter fließendem kaltem Wasser abspülen.

2. Die Scheren und Beine der gekochten Krabben abbrechen. Die Unterseite des Panzers vorsichtig brechen und die Eingeweide entfernen. Das Krabbenfleisch aus den Beinen, Scheren und dem Panzer kratzen und zerkleinern. Die Krabben unter fließendem Wasser abspülen und trocken tupfen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und zerkleinern. Stiel und Kerne der Chilischote entfernen und fein hacken.

3. In einem Stieltopf einen Schuss Olivenöl erhitzen und die Schalotte und die Chilischote darin anbraten. Knoblauch hinzufügen und 1 Minute lang erhitzen. Den Topf vom Feuer nehmen und vollständig abkühlen lassen.

4. In einer großen Schüssel das abgekühlte Gemisch mit der Hälfte des Parmesan mischen, die fein gehackten Kräuter und das Ei hinzufügen. Das Krabbenfleisch vorsichtig unterziehen und mit frisch gemahlener Pfeffer und Meersalz abschmecken. Die hergestellte Füllung in die Panzer geben, mit dem restlichen Käse bestreuen und mit Olivenöl besprenkeln.

5. Die Krabben auf das Rost legen und 10-12 Minuten gratinieren lassen.



Gratinierte Langusten

Für 4 Personen

- 8 Langusten
- 6-8 Knoblauchzehen
- 3 EL fein gehackte Dille
- 3 EL fein gehackte Petersilie
- 200 g Butter auf Zimmertemperatur
- Meersalz
- Brotscheiben als Beilage

Benötigte Zubehörteile:

- Rectangular Perforated Porcelain Grid

1. Das Big Green Egg mit dem Edelstahlrost auf eine Temperatur von 225°C erhitzen. Die Langusten auf den



Rücken legen und der Länge nach halbieren, ohne den Rückenpanzer durchzutrennen. Mit der Hand gut aufbrechen (aber nicht ganz), mit der Fleischseite nach oben legen und mit Meersalz bestreuen.

2. Knoblauch schälen und pressen und mit Dille und Petersilie in die Butter rühren. Die Hälfte der Kräuterbutter über das Langustenfleisch verteilen.

3. 4 Langusten auf den Rectangular

Perforated Porcelain Grid legen, auf den Rost legen und die Langusten 5-7 Minuten gratinieren (3-4 Minuten, wenn Sie vorgekochte Langusten verwenden).

4. Die gratinierten Langusten auf einen Teller legen, das Brot auf dem Rost des EGGs toasten und mit der restlichen Kräuterbutter servieren. Genießen Sie und gratinieren Sie in der Zwischenzeit die anderen 4 Langusten.

BIG GREEN EGG PRÄSENTIERT: handgemachte Royal Mahogany Tables

Big Green Egg steht für Topqualität. Diese Qualität lässt sich nicht nur an den verschiedenen Modellen keramischer Kochgeräte ablesen, sondern auch an dem breitgefächerten Angebot von Zubehör und den Erweiterungsmöglichkeiten der Arbeitsflächen. Auch diesbezüglich ist Big Green Egg ein Trendsetter, sowohl was das Sortiment angeht auch das Streben nach hochwertigen und dauerhaften Materialien, damit die gefertigten Produkte das Prädikat Big Green Egg verdienen. Im Mittelpunkt stehen unter anderem Benutzerfreundlichkeit und eine ästhetische Ausstrahlung. Die wundervollen Arbeitstische aus Hartholz sind neu im Sortiment und erfüllen diese Anforderungen voll und ganz. Sie sind schön, praktisch und nachhaltig!

Die klassischen Tische werden im Auftrag von Big Green Egg in Mittelamerika von einem Handwerksbetrieb hergestellt, der sich unter anderem auf die Produktion von In- und Outdoormöbeln spezialisiert hat. Ein Unternehmen mit einer Geschichte, das in gewisser Weise aus Liebe zum Land, der Natur und Design entstanden ist. Clemente Poncon, ein französischer Agronom, verlor sein Herz vor 20 Jahren an Nicaragua. Er setzte sich für den Erhalt des tropischen Regenwaldes ein, weil er beobachtete, dass so viel abgeholzt wurde, dass die Diversität und der Umfang des tropischen Regenwaldes Schaden erlitten. Der Agronom mit Weitblick gründete eine Möbelschreinerei und pflanzte neue Bäume, wodurch Biodiversität und Umfang des Regenwaldes wieder zunahm. Er beeinflusste somit die Industrie, seinem Beispiel zu folgen. Eine positive Entwicklung, die bereits seit zwei Jahrzehnten anhält. Poncon war seiner Zeit weit voraus und schon bald erhielt das Unternehmen wegen der Verwendung von Forest Stewardship Council-zertifiziertem Holz das Rainforest Alliance Gütezeichen.

für Anpflanzung, Abholzung und Wiederaufforstung der von ihnen verwalteten Wälder zuständig. Das Holz wird im eigenen Haus von Einheimischen gesägt, getrocknet und schließlich per Hand zu den schönsten Produkten verarbeitet, zu denen die Royal Mahogany Tables für Big Green Egg zählen. Wie der Name bereits sagt, werden die Tische aus FSC-zertifiziertem Cedro Macho Hartholz gefertigt, das auch unter dem Namen Royal Mahogany bekannt ist. Es stammt von einem Baum, der zu den Mahagonieartigen gehört, was ihm seine Härte, Feinmaserung und die warme rotbraune Farbe verleiht.

Die Tische sind in den Modellen Large (160 x 77 x 85 cm) und XLarge (165 x 93 x 85 cm) erhältlich. Jedes Exemplar ist einzigartig, da die Baumkonturen beim vordersten Brett intakt gelassen wurden. Mit einem Minimum an Pflege können die Tische problemlos ganzjährig im Freien stehen. Die Modelle L und XL werden mit einem Set Metallfüße geliefert, um das EGG gefahrlos platzieren zu können.

Um dieses Gütezeichen zu erhalten, müssen strenge Auflagen bezüglich Umwelt, Aufforstung, Abfallwirtschaft, Wasserschutz und der Arbeitsbedingungen erfüllt werden. Das Unternehmen ist



Praktisches Zubehör für das Big Green Egg

Das Big Green Egg unterscheidet sich von anderen Geräten nicht nur durch die vielen kulinarischen Möglichkeiten und die ausgezeichnete Qualität, auch das breitgefächerte Zubehörsortiment ist einzigartig. Derzeit sind gut 330 verschiedene Artikel erhältlich. Außer verschiedenen allgemeinen Zubehörteilen umfasst das Sortiment auch zahlreiche praktische Hilfsmittel, mit denen das Big Green Egg noch mehr Möglichkeiten bietet. Die nachstehende Auswahl aus dem umfassenden Angebot soll Ihnen einen allgemeinen Eindruck der Qualität und der Funktionen der Zubehörteile vermitteln.



Cast Iron Dutch Oven

Der Cast Iron Dutch Oven, ein Kochtopf aus Gusseisen, eignet sich perfekt für die Zubereitung von Eintopfgerichten, deftigen Wintergerichten, Suppen oder köstlichen Schmorfleischgerichten. Mit dem Cast Iron Dutch Oven können Sie kochen, schmoren und braten.



Perforated Grids

Mit den verschiedenen Perforated Grids können Sie kleines oder in Stücke geschnittenes Gemüse, Pilze, Meeresfrüchte oder anderes Grillgut, das für einen normalen Grillrost zu klein oder zu empfindlich ist, grillen. Sie stellen den Perforated Grid einfach auf den Stainless Steel Grid oder Cast Iron Grid und nehmen ihn mit einem einzigen Handgriff auch wieder heraus. Für größere Mengen eignen sich die Round, Rectangular und Square Perforated Grids, und wenn Sie gleichzeitig andere Zutaten grillen möchten, verwenden Sie den Half Moon Perforated Grid, der nur die Hälfte des Rostes bedeckt.



Round Grill Wok

Haben Sie Lust auf eine schnelle asiatische Mahlzeit? Dann ist der Round Grill Wok ideal. Wenn Sie das Big Green Egg auf eine hohe Temperatur erhitzen, den Wok auf den Rost stellen und die Zutaten darin anbraten, können Sie im Handumdrehen ein köstliches Wok-Gericht servieren. Die Öffnungen im Wok sorgen für eine gute Wärmezirkulation, sodass die Zutaten den für das Big Green Egg charakteristischen Geschmack annehmen und sehr gleichmäßig garen.



Cast Iron Griddle Half Moon

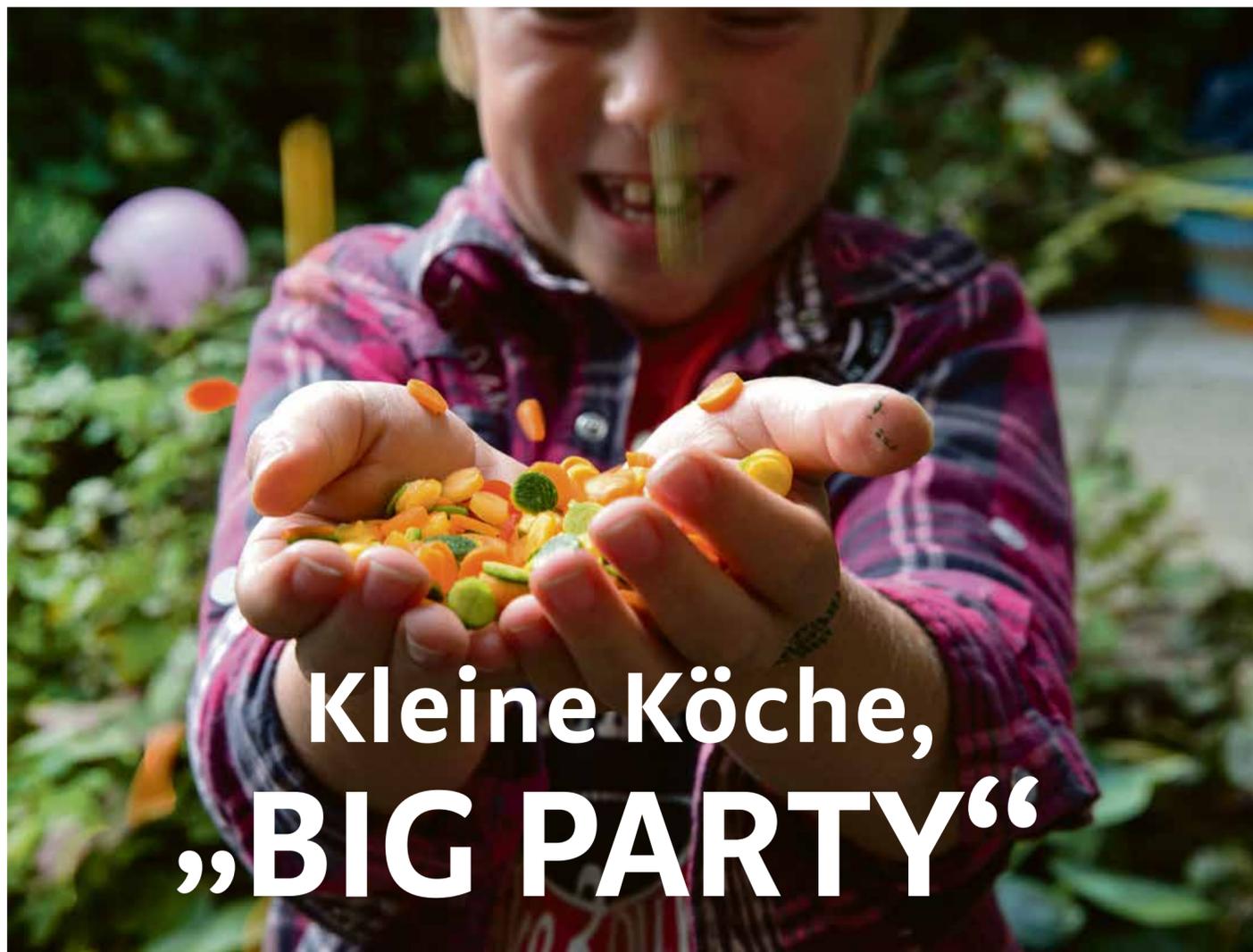
Diese besonders praktische Grillplatte aus Gusseisen hat eine glatte und eine geriffelte Seite und erfüllt daher eine doppelte Funktion. Während die glatte Seite beispielsweise für dünne Pfannkuchen, Blinis oder Spiegeleier ideal ist, kann man auf der geriffelten Seite perfekte Käse-Schinken-Toasts zubereiten oder zarte Fischfilets grillen. Und da der Cast Iron Griddle Half Moon nur die Hälfte des Rostes bedeckt, können Sie in der Zwischenzeit auch andere Zutaten grillen.



Wood Chips and Chunks

Eingeweichte Holzchips, die über die glühende Holzkohle gestreut werden, räuchern die Zutaten und Gerichte im Big Green Egg und verleihen ihnen zusätzliches Aroma. Big Green Egg Wood Chips sind in mehreren Geschmacksvarianten erhältlich: Apple, Cherry, Hickory und Pecan.

Fortsetzung auf Seite 21



Kleine Köche, „BIG PARTY“

Wenn das Big Green Egg angezündet wird, ist es für die Kinder wie ein Fest, denn es bedeutet Essen in geselliger Runde und Zeit füreinander. Wenn sie auch noch mithelfen dürfen, ist die Freude erst richtig groß! Diese fantastischen Rezepte sorgen nicht nur für viel Spaß beim Kochen, sondern garantieren auch ein köstliches Ergebnis!

„Geburtstags-“ Fischsticks mit essbarem Konfetti

Lachs mit Kabeljau und Gemüse

Für 8 Personen

- 4 Scheiben Weißbrot
 - Sonnenblumenöl
 - 100 ml Weißwein
 - 100 g Kristallzucker
 - 4 Bundmöhren
 - 1/2 Salatgurke
 - 300 g Lachsfilet (Lachsrücken ohne Haut)
 - 300 g Kabeljaufilet (Kabeljaurücken ohne Haut)
 - 1 Eiweiß, verquirlt
 - Estragon
- Für das Konfetti:
- 1 Möhre
 - 1 Zucchini
 - 1 rote Paprika
 - 1 gelbe Paprika

Benötigte Zubehörteile:

- 2 Alder Grilling Planks
- convEGGtor (Plate Setter)
- Cast Iron Grid

- Die beiden Alder Grilling Planks in vier gleiche Teile zersägen und mindestens 60 Minuten in Wasser einweichen. Das Big Green Egg, mit convEGGtor und Cast Iron Grid, auf 180°C erwärmen.
- In der Zwischenzeit die Krusten der Brotscheiben abschneiden und das Brot mit dem Teigroller flach rollen. In sehr kleine Würfel schneiden und in etwas Sonnenblumenöl in einer Bratpfanne goldbraun rösten. Auf Küchenpapier austropfen lassen und mit Salz würzen.
- Für das süßsaure Aroma Essig, Zucker und 100 ml Wasser in einer Kasserolle zum Kochen bringen. Unterdessen mit einem Sparschäler dünne lange Streifen von den Möhren schälen und die Gurke mit einem Spiralschneider in dünne Spiralen schneiden. Die Kasserolle vom Herd nehmen, die

Möhrenstreifen und Gurkenspiralen hineinlegen und abkühlen lassen.

- Die Lachs- und Kabeljaufilets in acht gleich große Stücke schneiden und auf jede Grilling Plank ein Stück Lachs und ein Stück Kabeljau legen. Den Fisch mit dem verquirlten Eiweiß bestreichen, mit dem gerösteten Brotwürfeln bestreuen

und etwas Estragon dazulegen. Die Brettchen auf den Rost legen und den Fisch etwa 10 Minuten garen lassen.

- Währenddessen Möhre und Zucchini in dünne Scheiben schneiden, die Paprika halbieren und Stielansatz, Kerne und innere Rippen entfernen. Die Möhren- und Zuchinischeiben und die Paprika

flach auf ein Schneidebrett legen und mit einer runden Spritzdüse (Durchmesser 10-12 mm) Kreise ausstechen. Die Möhren- und Gurkenstreifen abtropfen lassen.

- Die Brettchen mit dem Fisch aus dem EGG nehmen und mit den Gemüsestreifen garnieren.



Kinder, die beim Kochen helfen, sollten immer im Auge behalten werden. Scharfe Gegenstände und Wärmequellen können schmerzhaft Verletzungen verursachen. **ACHTEN SIE DARAUF**, dass Kinder nicht in der Nähe eines heißen EGG spielen oder den Deckel öffnen!

Die Schneidearbeit und die Zubereitung auf dem Big Green Egg daher eventuell selbst vornehmen. Für die Kinder bleiben noch genügend andere schöne Aufgaben.



Geburtstags- girlanden

Wurst- und Gemüsegirlanden mit Tomatensauce

Für 8 Personen

- 4 Boudin blanc (Grillwürste)
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 dünne Zucchini
- 8 Champignons
- 250 g Cherrytomaten
- 200 ml Tomatenketchup
- 50 ml Balsamicoessig

Benötigte Zubehörteile:

- 2 FireWire Flexible Skewers
- Cast Iron Grid



- Das Big Green Egg, mit dem Cast Iron Grid, auf 180°C erwärmen. In der Zwischenzeit die Wurst in acht gleiche Stücke schneiden. Die Paprika halbieren, Stielansätze, Kerne und innere Rippen entfernen und mit verschiedenen Ausstechformen, z.B. Sterne, Blumen und Kreise (mit einem Durchmesser von etwa 4 cm) Figuren ausstechen. Die Zucchini in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden und die Stiele der Champignons abschneiden.
- Gemüse- und Wurststückchen auf die FireWires spießen. Auf den Rost legen und die Girlanden in ca. 15 Minuten gar grillen.
- Derweil die Cherrytomaten in dünne Scheibchen schneiden und mit Ketchup und Balsamicoessig verrühren. Die FireWires aus dem EGG nehmen, Wurst- und Gemüsestücke vorsichtig abziehen und auf den Tellern verteilen. Mit der Tomatensauce servieren.

Herz- vitamine

Herzvitamine: „Sich in seiner Haut wohlfühlen hängt mit (dem Streben nach) einem gesunden und fitten Lebensstil zusammen. Dabei sollte man von den eigenen Wünschen ausgehen und sich auf seinen gesunden Menschenverstand verlassen. Wer Hamburger liebt, der sollte sie auch ab und zu essen, gleichzeitig aber dafür sorgen, auch genügend Obst und Gemüse zu sich zu nehmen.“

Herzvitamine: „Wer sich selbst ist, fühlt sich wohler in seiner Haut. Die Kunst besteht darin, sich selbst, so wie man ist, zu schätzen und zu akzeptieren und sich nicht mit anderen zu vergleichen. Das gilt auch für unsere Mitmenschen. Auch andere sind okay, so wie sie sind. Man muss nicht immer einer Meinung sein, sollte aber wohl im Gespräch bleiben. Die Unterschiede schätzen, nennt man dies auch.“

Herzvitamine: „Da Kinder und Erwachsene heutzutage unzähligen Anforderungen genügen müssen, ist es besonders wichtig, regelmäßig Zeit für Entspannung frei zu machen. Entspannung lässt sich lernen. Entspannung ist zudem gut für die Gesundheit. Energie gleicht einem Gummiband. Nach Anspannung kommt Entspannung. Bei anhaltender Spannung verliert das Gummiband irgendwann seine Elastizität.“

Herzvitamine: „The mind is like a parachute. It doesn't work unless it's open.“ #Frank Zappa

Yvonne Coolen, Gestalttherapeutin
Zentrum für integrale
Gesundheitsfürsorge
www.cigmtr.nl

„Green“ Burger

Hamburger mit Kichererbsen

Für 8 Personen

Für die Burger:

- 250 g getrocknete Kichererbsen
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Koriander
- 1/4 rote Chilischote (nach Wunsch)
- 1 EL Kurkuma
- 1 EL Kreuzkümmelpulver (Djinten)
- 1/2 EL Korianderpulver (Ketoembar)
- 1/2 EL Backpulver

- Außerdem:
- Pflanzenöl
 - 8 kleine weiße Semmeln
 - 4 Salatblätter
 - 1 Tomate
 - 100 g Mayonnaise
 - 100 g Ketschup
 - 50 g Senf

Benötigte Zubehörteile:

- Cast Iron Grid
- Cast Iron Griddle Half Moon

- Die getrockneten Kichererbsen 48 Stunden in viel Wasser einweichen.
- Das Big Green Egg, mit dem Cast Iron Grid und dem Cast Iron Griddle Half Moon mit der glatten Seite nach oben, auf 230°C erwärmen. Unterdessen die eingeweichten Kichererbsen in ein Sieb schütten, mit kaltem Wasser abspülen und anschließend trocken tupfen. Die Kichererbsen in einer Hackmühle fein hacken. Die Zwiebel

und die Knoblauchzehe schälen und klein schneiden. Die Petersilien- und Korianderblättchen fein schneiden. Wenn die Chilischote verwendet wird, diese längs halbieren und die Kerne herauskratzen. Das Fruchtfleisch fein hacken. Jetzt alle Zutaten für den Hamburger vermischen und eventuell mit Pfeffer und Salz würzen.

- Die Kichererbsenmischung in acht gleiche Portionen verteilen und mit Hilfe eines Kochrings, dessen Durchmesser der Durchmesser der Brötchen entspricht, Burger daraus formen. Den heißen Cast Iron Griddle Half Moon

mit Pflanzenöl bestreichen und die Burger in ca. 15 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten. Die Brötchen und die Salatblätter halbieren und die Tomate in Scheiben schneiden. Mayonnaise, Ketschup und Senf vermischen.

- Die Brötchen mit dem Salat, einem Burger und einer Tomatenscheibe belegen und einen Esslöffel Sauce darauf verteilen. Eventuell einen dekorativen Holzspieß durch das Brötchen stechen, damit es nicht auseinanderfällt.



Auf biggreenegg.eu feiern wir noch fröhlich weiter!

Haben die Kids großen Hunger oder schon wieder Lust auf das nächste Festmahl? Auf der Site biggreenegg.eu gibt es noch viel mehr phantastische Rezepte, beispielsweise eine „Eingepackte Pizza“ (Mini-Calzone) und „Biologische Marshmallow-Fruitsticks“.

Eingepackte Pizza

Mini-Calzone



Naschspieß

Biologische Marshmallow-Fruitsticks



Der Chefkoch und seine Region

Kulinarische Expedition im Ebro-Delta mit Fran López

Wer an Katalonien denkt, denkt vor allem an Barcelona. Aber diese Region im Nordosten Spaniens hat auf kulturellem und kulinarischem Gebiet viel mehr zu bieten! In dem kleinen Dorf Xerta in der Provinz Tarragona, in unmittelbarer Nähe des Flusses Ebro, liegt das Restaurant Torreó de l'Indià, in dem der junge Chefkoch Fran López den Kochlöffel schwingt. Dank des Ebro ist die Region von Fran López ein fruchtbares Gebiet.



Das Restaurant Torreó de l'Indià ist das kulinarische Walhalla des Hotels Villa Retiro, eines kleinen wunderschönen Hotels mit neun sehr luxuriösen Zimmern. Mit Unterstützung des Sommeliers Javier Campo und des gesamten Teams verwöhnt Fran die Gäste des Restaurants Torreó de l'Indià mit Gerichten, die mit den allerbesten Zutaten, zum großen Teil aus der eigenen Region, zubereitet werden. Die Qualität blieb nicht unbemerkt: Michelin verlieh dem Restaurant im Jahr 2009 einen Stern.

Fran López, gebürtiger Katalane und die vierte Generation einer Gastronomiefamilie, wuchs gewissermaßen in der Küche des ehemaligen Familienhotels l' Village auf. Im Alter von sechzehn Jahren packte der ambitionierte Fran seine Koffer, um in der führenden Kochschule „La Escuela Hoffman“ in Barcelona, die oft in einem Atemzug mit der renommierten französischen Ausbildungsstätte „École Le Cordon Bleu“ genannt wird, das Kochhandwerk zu erlernen. Nach der dreijährigen Ausbildung schlug der junge Koch seine Flügel noch weiter aus, zog nach Paris und arbeitete dort im Restaurant Plaza Athénée des preisgekrönten Meisterkuchs Alain Ducasse. Nach weiteren drei Jahren kehrte er mit einem großen Schatz an Erfahrungen zu seinen Wurzeln zurück.

Enge Beziehung

Zusammen mit seinem Bruder Joaquim eröffnete der damals 22-jährige Fran das Hotel Villa Retiro und das dazugehörige Restaurant Torreó de l'Indià, das schon seit 2001 Eigentum der Familie López war. Natürlich kannte Fran die Region und ihre Spezialitäten bereits, und im Laufe der Zeit baute er enge Beziehungen zu zahlreichen Lieferanten auf. „Alle Krusten- und Schalentiere, der Tintenfisch, das Ziegenfleisch, die Enten und die verschiedenen Gemüsesorten, die ich in meiner Küche verarbeite, stammen von kleinen Erzeugern aus der Umgebung“, berichtet Fran. „Sie alle sind Menschen mit Liebe für ihr Fach und ihre Produkte. Einer von ihnen ist Jonathan Garrigós von Muscleres Prats, der erste Betrieb, der schon 1962 die natürliche Umgebung des Ebro zur Muschel- und Austernzucht nutzte. Geschmack, Tradition und das Streben, die köstlichsten Muscheln und Austern zu züchten, gehen hier heutzutage Hand in Hand mit modernen Methoden, und das kommt der Qualität natürlich nur zugute. Muscleres Prats verfügt inzwischen über eine relativ große Fläche mit Muschel- und Austernbänken, hat aber den Kern des Fachs nie aus dem Auge verloren.“

Nachhaltige Fangmethode

Wie die kleinen Häfen im Ebro vermuten lassen, sind auch relativ viele Fischer im Einsatz. Fran nimmt uns mit zu „seinem“ Fischer Joan Berenguer, der sich auf Oktopus spezialisiert hat. „Zum Fang von Oktopus wird noch immer eine traditionelle und nachhaltige Methode verwendet, die dem Boden so gut wie keinen Schaden zufügt“, sagt Fran. „Diese Fangkörbe werden an einer langen Leine befestigt und mit einem Köder darin auf den Boden abgesenkt. Eine angenehme Stelle für den Tintenfisch, der sich von Natur aus gerne versteckt. Nach einiger Zeit werden die Körbe wieder hochgezogen, mit etwas Glück einschließlich Tintenfisch.“ Voller Stolz zeigt Fran den Oktopus und räumt dann ein Missverständnis aus dem Weg: „Viele Menschen denken, Oktopus sei eine andere Bezeichnung für Tintenfisch. Der Oktopus ist zwar ein Tintenfisch, aber lediglich eine der vielen hundert Tintenfischsorten. Und nur einige von ihnen gehören zu den Oktopoden, also den Achtfüßern.“

Der beste Koch der Welt

Als wir auf dem Weg zum Gemüselieferanten Mateu Bonfill und seinen Söhnen Albert und Mateu junior sind, kommt das Gespräch mit Fran auf seinen Lehrmeister Alain Ducasse. Es wäre logisch, dass Fran diesen Großmeister der Gastronomie als den besten Koch der Welt betrachtet. Aber das ist nicht der Fall, obwohl Ducasse in der Top 5

steht. „Meiner Meinung nach ist Ferran Adrià der beste Koch der Welt. Er hat mit seiner Philosophie bewirkt, dass die Chefköche ihre Zutaten und Zubereitungsverfahren anders betrachten. Dieser Ansatz hat wirklich eine positive Revolution und ein Umdenken der althergebrachten Pfade eingeleitet. Man kann seinen Einfluss mehr oder weniger mit der Bedeutung von Johan Cruyff für die Fußballwelt vergleichen“, fügt der Chefkoch hinzu.

Charakteristisches regionales Produkt

Wir sind inzwischen bei Mateu Bonfill angekommen. Obwohl dieser Bauer offiziell im Ruhestand ist, steht er noch immer jeden Morgen um sechs Uhr auf, um seine Pflanzen zu inspizieren. Mateu und seine Söhne Albert und Mateu junior richten sich, angesichts der Größe ihres Betriebs, auf den lokalen Markt. Außer Artischocken produzieren sie unter anderem Calçots, eine katalonische Zwiebelsorte, die jungem Porree ähnelt. Während Fran die frisch geernteten Calçots begutachtet, erzählt Mateu, dass dieses charakteristische regionale Produkt bereits seit dem 19. Jahrhundert angebaut wird. „Die Calçot kommt ursprünglich aus Valls, einem Dorf hier in der Provinz Tarragona, aber inzwischen wird sie in ganz Katalonien angebaut. Die Erntefeier, die ‚Calçotada‘, hat sich zu einer jährlichen Tradition entwickelt. Bei dieser Feier werden die Calçots geröstet, bis die äußeren Blätter ganz verkohlt sind. Dann werden diese Blätter abgezogen und der weiche, weiße, etwas süßliche Teil wird in die Romanesco-Sauce eingetaucht. Eine einfache, aber köstliche Delikatesse!“ Fran fügt hinzu, dass für dieses traditionelle katalonische Gericht in anderen Ländern meistens

Frühlingszwiebeln benutzt werden, weil Calçots dort nicht erhältlich sind. Aber es lohnt sich sicher, nach Katalonien zu reisen, um hier den echten Geschmack zu erleben!

Biologisches Geflügel

Die nächste Station ist der Bauernhof Luisiana, eine mitten in einem Naturpark im Ebro-Delta gelegene biologische Entenfarm. Fran unterhält gute Kontakte zu dieser Farm, deren Eigentümer Ana Gimenez eine engagierte Dame mit Herz für ihre Tiere ist. Voller Stolz führt Ana uns über das Gelände und erzählt, dass die Entenzucht hier ursprünglich mit sechs Enten begann. Obwohl die Farm noch immer relativ klein ist, laufen hier inzwischen vier verschiedene Entenarten herum. „Die Tiere haben hier genug Auslaufmöglichkeiten“, betont Fran. „Sie wachsen unter natürlichen Bedingungen auf und haben viel Freiheit, sowohl im Stall als auch im Freiland. Die Netze, die rund um und über die Ausläufflächen im Freien gespannt sind, dienen nur dazu, Kontakte mit anderen Vögeln zu vermeiden. Dadurch könnten Krankheiten übertragen werden und das wäre angesichts der biologischen Haltungsform verheerend für den Betrieb. Durch die Bewegungsfreiheit, das pflanzliche Futter der Tiere und die Ruhe, in der sie aufwachsen, hat das Fleisch einen köstlichen Geschmack. Übrigens stammt das Fleisch von den Eperlen, während die Weibchen vor allem für die Eier gehalten werden.“

Kleine Lämmerherde

Nach einer Tasse Kaffee ist es Zeit für einen Familienbesuch. Jose Maria Cugat, der Schwiegervater von Fran, ist stolz darauf, dass er ebenfalls einen Beitrag zum Erfolg seines Schwiegersohns leisten kann. Sein Bauernhof war ursprünglich eine Putenfarm, aber in den letzten Jahren hält er hier auch eine kleine Lämmerherde. „Die Lämmer sind speziell für Torreó de l'Indià bestimmt“, erklärt Fran voller Stolz. „Weil sie hauptsächlich mit Muttermilch gefüttert werden, hat das Fleisch einen herrlich zarten Geschmack. Bei der Aufzucht der Tiere nutzen wir so weit wie möglich den Kreislauf der Natur. Wir setzen keine Antibiotika und andere Medikamente ein und lassen möglichst wenig äußere Einflüsse zu. So werden die Tiere beispielsweise auf dem Bauernhof mit Getreide vom eigenen Acker gefüttert. Auch das Stroh, ein Nebenprodukt des Getreideanbaus, wird hier vor Ort verwendet. Wenn die Lämmer ein Gewicht von 23 Kilo erreicht haben, werden sie geschlachtet. In Kombination mit zahlreichen anderen regionalen Zutaten bildet das Fleisch der Tiere die Grundlage für die köstlichsten Gerichte aus der Küche von Torreó de l'Indià.“

Lesen Sie mehr auf Seite 21

Wein und Olivenöl

Außer der Villa Retiro und dem Restaurant Masía Pla dels Catalans in l'Aldea befindet sich auch die renommierte Catedral Del Vi in Pinell de Brai im Besitz der Gastronomiefamilie López. Diese „Weinkathedrale“ aus dem Jahr 1922 wurde von Cesar Martinell, einem Schüler von Gaudí, entworfen. Das prächtige Gebäude liegt im Weinanbaugebiet Terra Alta, in dem bereits im frühen Mittelalter Wein angebaut wurde. Seit 1982 besitzt die Region den DO-Status.

In der Catedral Del Vi befindet sich La Bodega Pagos de Híbera, der Weinbetrieb der Brüder Fran und Joaquim López, die ihre Weinkenntnisse an der Rovira i Virgili University in Tarragona erworben haben. Der erste Wein, l'Indià Blanco, kam 2010 auf den Markt. Dieser aus 100% Grenache erzeugte Weißwein ist noch immer das Spitzenprodukt der Winzerei. Der bekannte Weinkritiker Robert Parker bewertete den l'Indià Blanco 2013 vor kurzem mit nicht weniger als 90 Punkten (auf einer Skala von 50-100 Punkten). Im Januar dieses Jahres wurde ein Kooperationsvertrag mit der Weingewerkschaft von Pinell de Brai geschlossen, mit dem Ziel, jährlich 45.000 Flaschen Wein und 30.000-40.000 Liter Olivenöl zu produzieren. Catedral Del Vi ist für Besucher geöffnet, die bei der Führung mehr über die Geschichte des Weinbaus und die Produktionsmethoden erfahren können.





So schmeckt der Sommer



In ihrer Schale garte Jakobsmuscheln mit Tomaten und Mandeln



Gegrillter Kabeljau, Kartoffeln und Fenchel mit Meerrettich und knusprigen Speckwürfeln



Mit Preiselbeeren und Custard gefüllte Äpfel

Wenn die Tage länger werden, verlagert sich das Leben nach draußen. Und was ist schöner, als an einem warmen Sommerabend mit der Familie oder mit Freunden dieses köstliche Drei-Gänge-Menü zu genießen? Zünden Sie die Holzkohle im Big Green Egg an und Enjoy!

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

Benötigte Zubehörteile:

- 4 Stainless Steel Grill Rings
- Grill Tong
- Cast Iron Grid
- Drip Pan Round
- Apple Wood Chips



Einkaufsliste für 4 Personen

Vorspeise:

- 1 gelbe Tomate
- 1 rote Tomate
- 1 Avocado
- 1 fermentierte Knoblauchzehe
- 10 g Mandeln
- 4 Jakobsmuscheln in der Schale
- 1 Zweig Koriander
- Zitronensaft nach Geschmack
- Olivenöl



Hauptspeise:

- 4 Kabeljaustücke à 200 g
- 200 g kleine Kartoffeln, ungeschält
- 1/2 frischer Meerrettich
- 1 Fenchelknolle
- 1 Zitrone
- 100 g geräucherter Bauchspeck
- 1 Bund Dill
- 60 g Butter
- Olivenöl



Dessert:

- 4 knackige süß-saure Äpfel
 - 4 EL Preiselbeermarmelade
 - 10 g geröstete Mandelblättchen
- Für den Vanille-Custard:
- 1 Vanilleschote
 - 125 ml Milch
 - 2 Eigelb
 - 1 EL Farinzucker (brauner Rohrzucker)
 - 1/2 EL Maisstärke
 - 1 EL Crème fraîche

Vorbereitung: Jakobsmuscheln

Die gelbe und rote Tomate in kleine Würfel schneiden. Die Avocado halbieren, den Kern herauslösen und das Fruchtfleisch aus der Schale löffeln. Das Fruchtfleisch mit einer Gabel pürieren und mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft würzen. Das Püree zurück in die Schale füllen. Aus dem fermentierten Knoblauch kleine Perlen formen (ein wenig Knoblauch zwischen den Fingern zu kleinen Kügelchen rollen) und die Mandeln klein hacken.

Mit einem stumpfen Messer die Jakobsmuscheln öffnen. Die Schale mit der runden Seite nach unten in einem Geschirrtuch festhalten. Das Messer zwischen die Schalenhälften stecken und entlang der flachen Schalenhälfte schneiden, um den Schließmuskel zu durchtrennen. Die Schalen öffnen und die Jakobsmuscheln mit einem Löffel herausnehmen. Den Rogen (Corail) entfernen, die Schalen sauberspülen und die Muscheln in die runden Schalenhälften zurücklegen.

Vorbereitung: Kabeljau

Die Kabeljaustücke auf eine Arbeitsplatte legen und jedes Stück horizontal mit etwas Küchengarn umwickeln, damit das Fischfleisch nicht auseinanderfällt. Die Fischstücke an beiden Seiten mit reichlich Olivenöl bestreichen. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser 5 Minuten kochen. Dann etwas abkühlen lassen und halbieren.

Den Meerrettich raspeln, den Fenchel in Stücke schneiden und mit einem Holzspießchen zusammenstecken. Die Zitrone halbieren, eine der Hälften auspressen, die andere Hälfte in Stücke schneiden. Den Fenchel mit Olivenöl und (nach Geschmack) mit Zitronensaft beträufeln. Den Dill grob hacken. Die Butter klären: die Butter zerlassen, abkühlen lassen und den Eiweißschaum mit einer Schöpfkelle von der Oberfläche abschöpfen.

Vorbereitung: gefüllte Äpfel

Für den Vanille-Custard die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit 110 ml der Milch in einem kleinen Topf aufkochen. In der Zwischenzeit in einer Schüssel die Eigelb mit dem Zucker verquirlen. Die Maisstärke mit der restlichen Milch verrühren und unter die kochende Milch rühren. Auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren kurz kochen lassen. Ein wenig Milch durch die Eigelbmasse rühren und auch diese Masse in die heiße Milch rühren. So lange weiter-rühren, bis die Masse die Zähflüssigkeit einer Soße hat, und den Topf von der Flamme nehmen. Etwas abkühlen lassen und die Crème fraîche unterrühren.

Mit einem Melonenlöffel die Kerngehäuse aus den Äpfeln entfernen und die Äpfel ein wenig aushöhlen. Achten Sie darauf, dass die Unterseite der Äpfel geschlossen bleibt. In jeden Apfel einen Esslöffel Preiselbeermarmelade geben, dann die Äpfel mit dem Custard füllen und auf die Stainless Steel Grill Rings stellen.

Zubereitung: Jakobsmuscheln

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und den Deckel offen lassen, bis die Kohlen rot glühen. Die Jakobsmuscheln mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Schalen vorsichtig auf die Holzkohle legen und 3 Minuten lang garen. Das Muschelfleisch wenden, die Tomatenwürfel in die Schale geben, mit den kleingehackten Mandeln bestreuen und noch 1 Minute garen lassen. Die Schalen mit der Grill Tong vorsichtig aus dem EGG nehmen und mit den Knoblauchkügelchen und einem Korianderblatt garnieren. Mit dem Avocado-Püree servieren. Für die Zubereitung der Hauptspeise den Gusseisenrost (Cast Iron Grid) in das Big Green Egg legen und das EGG auf 175°C erwärmen.

Zubereitung: Kabeljau

Den Bauchspeck auf den Rost legen und 15 Minuten grillen, ohne das Fleisch zu wenden. Dann die andere Seite grillen und gleichzeitig auch die Kabeljaustücke, Drilling-Kartoffeln und Fenchelstücke grillen. Die Kartoffeln und den Fenchel an beiden Seiten in ca. 10 Minuten garen und aus dem EGG nehmen. Den Kabeljau nach etwa 8 Minuten wenden und weitere 4 Minuten grillen. Der Deckel ist während der Garzeiten immer geschlossen. Den Speck und den Kabeljau aus dem EGG nehmen.

Den Speck in kleine Würfel schneiden, die Drip Pan Round auf den Rost des EGG stellen und die Speckwürfel in ein paar Minuten knusprig braten. Dann den Speck aus der Drip Pan Round nehmen und darin die geklärte Butter erwärmen.

Auf den Tellern zuerst den Dill verteilen, dann ein Stück gegrillten Kabeljau darauflegen und mit den knusprig gebratenen Speckwürfeln bestreuen. Die Kartoffelchen, die Fenchel- und Zitronenstücke sowie den geraspelten Meerrettich hinzulegen, die warme Butter über den Meerrettich träufeln und das Gericht mit Pfeffer und Salz würzen und sofort servieren. In der Zwischenzeit die Temperatur des Big Green Egg auf 175°C senken und vier (nicht eingeweichte) Apple Wood Chips auf die Holzkohle streuen.

Zubereitung: gefüllte Äpfel

Die Stainless Steel Grill Rings mit den gefüllten Äpfeln auf den Rost legen und die Äpfel, je nach ihrer Größe, 15-20 Minuten grillen, bis sie sich weich anfühlen. Die Ringe und die Äpfel vom Rost nehmen, auf jeden Teller einen Apfel legen und die Äpfel vertikal halbieren. Mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen und direkt servieren.

Enjoy!

Fortsetzung von Seite 19

Fran López bereitet die Zutaten aus seiner Region im Restaurant Torred de l'Indià regelmäßig auf dem Big Green Egg zu. Speziell für Enjoy! hat er die nachstehenden Gerichte gekocht. Informationen über die Zutaten und die Zubereitung finden Sie in der Rezeptdatenbank auf biggreenegg.eu



Große Austern aus dem Ebro-Delta mit dem Salzgeruch der See und Schalentieren



Gegrillter Tintenfisch mit Calçots und Romesco-Sauce



Mit Seeanemonen gegrillte Artischocken



Ente aus dem Ebro-Delta, mit Hummus und Datteln gefüllt



Bei niedriger Temperatur gegartes Lammfleisch mit geräucherten und gerösteten Auberginen



Fortsetzung von Seite 15



Premium Organic Lump Charcoal

Die Verwendung guter Holzkohle ist eine wichtige Voraussetzung für die richtige Temperatur und den richtigen Geschmack der Zutaten und Gerichte aus dem EGG. Big Green Egg-Holzkohle besteht aus Eichen- und Hickory-Holz (Walnuss) – eine perfekte Mischung! Die großen Stücke Holzkohle brennen lange und erzeugen extrem wenig Asche.



Charcoal Starters

Zum Anzünden der Holzkohle im Big Green Egg benötigt man, je nach der Größe des EGG, nur 2-3 Zündblöcke. Diese natürlichen Zündblöcke enthalten keine chemischen Stoffe und sind geruchs- und geschmacksfrei.



Ash Tool, Grill Gripper & Stainless Steel Mesh Grill Scrubber

Diese drei Artikel sind unentbehrlich, wenn Sie das EGG möglichst praktisch nutzen möchten. Das Ash Tool hat eine doppelte Funktion: Asche lässt sich damit einfach aus der Basis des EGG entfernen und es kann auch zum Auflockern der glühenden Holzkohlen benutzt werden. Mit dem Grill Gripper lässt sich der Gusseisenrost schnell und sicher aus dem EGG herausnehmen. Das Greifgerät umklemmt den Rost fest und ist auch sehr praktisch zum Entfernen heißer Tropfschalen. Mit dem Stainless Steel Mesh Grill Scrubber, mit sicherem langem Griff, reinigen Sie den Rost des EGG im Handumdrehen. Anders als bei Stahlbürsten besteht mit diesem Gerät nicht das Risiko, dass bei häufiger Verwendung Bürstenhaare ausfallen. Stattdessen sorgt hier ein patentierter Edelstahlschwamm für die Reinigung. Wenn er fast verschlissen ist, können Sie ihn einfach erneuern und dann ist Ihr Stainless Steel Mesh Grill Scrubber wieder wie neu!



convEGGtor, unser neuer Name für Plate Setter

Der keramische convEGGtor ist ein Wärmeschild, das verhindert, dass die Lebensmittel direkt mit der Wärme in Kontakt kommen. Durch die indirekte Wärme wird der Effekt eines Ofens erzeugt. Das ist eine ideale Zubereitungsmethode für alle „Ofengerichte“, zum Garen empfindlicher Zutaten, zum Garen bei niedriger Temperatur und bei der Verwendung des Cast Iron Dutch Oven. Der convEGGtor lässt sich ganz einfach mit dem Flat Baking Stone kombinieren, auf dem Sie köstliches Brot oder eine Pizza mit echtem knusprigem Boden backen.



Cast Iron Grid

Daher sorgt dieser Rost aus Gusseisen nicht nur für den charakteristischen Grillgeschmack, sondern erzeugt durch den Kontakt mit dem Grillgut auch ein perfektes Grillmuster, beispielsweise auf Gemüse, Fleisch und Geflügel.

Einfache Mahlzeiten

Das Big Green Egg eignet sich nicht nur ideal 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!

Bouillabaisse

Für 4 Personen

- 200 g Herzmuscheln
- 200 g Messermuscheln
- 400 g Miesmuscheln
- 200 g Tintenfisch (Kalmar), ausgenommen
- 200 g Kabeljaurückenfilet
- 2 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 3 Kartoffeln
- 1 Fenchelknolle
- 1 EL Olivenöl
- einige Safranfäden
- 1 l Krustentierbouillon
- Sambuca oder Pernod
- Saucenbinder
- 2 Estragonzweige
- 1 Ciabatta-Brot
- 1 Gläschen Aioli

Benötigte Zubehörteile:

- Cast Iron Grid
- Cast Iron Dutch Oven

1. Das Big Green Egg, mit dem Cast Iron Grid, auf 170°C erwärmen. In der Zwischenzeit die Muscheln in Salzwasser waschen und abtropfen lassen. Den Tintenfisch in Ringe schneiden. Den Kabeljau häuten und das Filet in große Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Die Kartoffeln schälen und in große Stücke schneiden, den Fenchel in Stücke schneiden (etwas Fenchelblatt zum Garnieren zur Seite legen).
2. Den Cast Iron Dutch Oven auf den Rost stellen und darin etwas Olivenöl erwärmen. Die Zwiebel, den Knoblauch, die Kartoffeln und den Fenchel darin anbraten. Safran hinzugeben, mit der Bouillon und nach Geschmack mit Sambuca oder Pernod ablöschen.
3. Den Deckel des EGG schließen und das EGG auf 110°C erwärmen (ohne Deckel auf dem Dutch Oven, damit die Bouillabaisse das herrliche Grillaroma annimmt). 30 Minuten köcheln lassen.
4. Zum Andicken ein wenig Saucenbinder mit einem Schneebesen durch die Suppe rühren. Die Muscheln, das Kabeljaufilet und die Tintenfischringe hinzufügen. Den Deckel des EGG schließen und ca. 10 Min. garen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Unterdessen den Estragon fein schneiden und das Ciabatta-Brot in Scheiben schneiden.
5. Den Dutch Oven vom EGG nehmen und das Ciabatta rösten. Die Bouillabaisse auf die Teller verteilen und mit dem fein geschnittenen Estragon und dem Fenchelblatt garnieren. Mit Ciabatta und Aioli servieren.

Eiernudeln mit Paksoi, Hühnchen und Gambas

Für 4 Personen

- 8 große Gambas (Garnalen)
- 40 ml Austernsauce
- 20 ml Sojasauce
- 20 ml Ingwersirup
- 1 TL Senf
- 100 ml Olivenöl
- 12 Hähnchenschinken ohne Knochen
- 100 g Zuckerschoten
- 1 Paksoi
- 20 g frischer Ingwer
- 3 Knoblauchzehen
- 1/2 Chilischote
- 6 Frühlingszwiebeln
- 1/2 Bund Koriander
- 250 g Eiernudeln
- 1 EL Pflanzenöl
- 100 g Sojasprossen
- Sesamsamen

Benötigte Zubehörteile:

- Cast Iron Grid
- Cast Iron Griddle Half Moon

1. Das Big Green Egg, mit dem Cast Iron Grid und dem Cast Iron Griddle Half Moon mit der glatten Seite nach oben, auf 160°C erwärmen. Unterdessen die Gambas schälen, längs halbieren und den Darmkanal entfernen.
2. Für die Marinade Austernsauce, Sojasauce, Ingwersirup und Senf mit einem Schneebesen mischen und das Olivenöl tropfenweise unter Rühren hinzugeben. Die Hähnchenschinken halbieren, in eine Schale legen und mit zwei Dritteln der Marinade mischen.
3. Den Stielansatz der Zuckerschoten abschneiden und die Schoten halbieren. Den Paksoi waschen und in Streifen schneiden. Den Ingwer schälen und fein raspeln, den Knoblauch schälen und klein hacken. Die Kerne der Chilischote entfernen. Die Chilischote und die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden und den Koriander grob schneiden. Die Eiernudeln gemäß der Anleitung auf der Verpackung kochen, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.
4. Die Hähnchenschinken abtropfen lassen. Den Cast Iron Griddle Half Moon mit dem Pflanzenöl bestreichen und den Hähnchenschinken an beiden Seiten braun braten. Auch die Gambas 1 Minute mitbraten und den Pfeffer, Ingwer und Knoblauch hinzufügen. Umrühren und die Zuckerschoten, den Paksoi und die Frühlingszwiebeln hinzugeben. Erneut umrühren und die Eiernudeln untermischen. Den Deckel schließen und 1 Minute erwärmen. Mit der restlichen Marinade ablöschen und die Sojasprossen unterheben.
5. Das Gericht auf einer Schale anrichten und mit Sesamsamen und Koriander bestreuen.

Geräucherter Seebarsch mit gedünstetem Gemüse

Für 4 Personen

- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1/2 Zucchini
- 3 Pomodori-Tomaten
- 1 Bananenschalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 dünne Scheiben Speck
- 8 runde Schalotten
- 100 g kleine Kartoffeln (Drillinge)
- 2 Zitronen
- 2 Seebarsche à 500 g, entschuppt und ausgenommen
- 8 Thymianzweige
- 150 g Champignons
- 4 Rosmarinzweige
- Olivenöl
- Weißwein
- 12 Zweige Brunnenkresse

Benötigte Zubehörteile:

- Cast Iron Grid
 - 1 dicke Grilling Plank (Aroma nach Wahl)
- Bei diesem Rezept wird eine dicke Grilling Plank verwendet. Bei der dünneren Variante sollte die Temperatur 190°C nicht übersteigen. Die Grilling Plank nach dem Gebrauch nicht wegwerfen, sie kann mehrmals benutzt werden.

1. Das Big Green Egg, mit dem Cast Iron Grid, auf 230°C erwärmen. Die Grilling Plank in kaltem Wasser einweichen.
2. Den Stiel und die Samen der Paprikas entfernen. Paprika, Zucchini und Tomaten in große Stücke schneiden. Die Bananenschalotte schälen und in Ringe schneiden, den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Speck in Streifen schneiden. Die runden Schalotten und die Drilling-Kartoffeln schälen und beides kurz blanchieren. Die Zitronen in dünne Scheiben schneiden.
3. Die Seebarsche an einer Seite ca. 7 Mal diagonal einschneiden und abwechselnd mit einem Thymianzweig und einer Scheibe Zitrone füllen. Das geschnittene und blanchierte Gemüse, die restlichen Zitronenscheiben, den Speck, die Champignons und den Rosmarin auf zwei große Stücke Aluminiumfolie verteilen. Mit Olivenöl und Weißwein beträufeln, mit Pfeffer und Salz würzen und die Folie gut zufalten.
4. Die Seebarsche auf die eingeweichte Grilling Plank legen, diese auf den Rost des EGG legen und den Deckel schließen. Den Fisch 10 Minuten räuchern.
5. Die Gemüsepakete neben die Grilling Plank auf den Rost legen und mit geschlossenem Deckel 5-6 Minuten garen.
6. Die Grilling Plank und das Gemüse aus dem EGG nehmen. Vorsichtig die Haut vom Seebarsch abziehen, die Filets lösen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Gemüsepakete öffnen (Vorsicht: es kann heißer Dampf austreten) und das Gemüse über die Teller verteilen. Ein Seebarschfilet darauflegen und mit der Brunnenkresse garnieren.

Saltimbocca mit gebratenen Tomaten, Spargel und Kartoffeln

Für 4 Personen

- 4 Kalbsnüsschen à 100 g
- 12 Scheiben Serrano-Schinken
- 80 g geriebener Parmesankäse
- Blätter von 4 Salbeizweigen
- 14 Rosmarinzweige
- 8 Stangen grüner Spargel
- 16 ungeschälte kleine Kartoffeln
- 4 Pomodori-Tomaten
- 2 Thymianzweige
- 2 Knoblauchzehen
- 120 g Butter
- 1 EL Olivenöl
- 20 g Rucola

Benötigte Zubehörteile:

- Cast Iron Grid
- Cast Iron Griddle Half Moon

1. Das Big Green Egg, mit dem Cast Iron Grid und dem Cast Iron Griddle Half Moon mit der glatten Seite nach oben, auf 180°C erwärmen. Unterdessen jede Kalbsnuss in drei gleich große Stücke schneiden, jedes Stück zwischen zwei Stücke Frischhaltefolie legen und mit der Unterseite einer Pfanne flach klopfen.
2. Auf jedes Stück flach geklopfte Kalbsnuss eine Scheibe Serrano-Schinken legen, mit drei Vierteln des Parmesankäses bestreuen und zwei Salbeiblätter darauflegen. Das Fleisch aufrollen und mit einem Rosmarinzweig feststecken.
3. Die unteren Stücke der Spargelstangen abschneiden und den Spargel 1 Minute in leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Die Kartoffeln waschen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten blanchieren. Die Tomaten halbieren, den Thymian und die Nadeln des restlichen Rosmarins fein hacken. Die Knoblauchzehen schälen und klein schneiden. Die Tomaten mit den Kräutern und dem restlichen Käse bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in einem Topf schmelzen, den restlichen Salbei hinzugeben und bei niedriger Hitze ziehen lassen, bis das Gericht fertig ist.
4. Den Cast Iron Griddle Half Moon mit dem Olivenöl bestreichen und die Saltimbocca 5 Minuten beidseitig braten, dann aus dem EGG nehmen und 5 Minuten unter Aluminiumfolie ruhen lassen. Unterdessen die Tomaten, den Spargel und die Drilling-Kartoffeln über den Cast Iron Griddle Half Moon verteilen und mit geschlossenem Deckel 5 Minuten garen. Den Spargel und die Kartoffeln nach 2 Minuten wenden.
5. Das Gemüse aus dem EGG nehmen und die Kartoffeln halbieren. Die Saltimbocca über die Teller verteilen, mit dem Rucola garnieren und mit der Salbeibutter beträufeln.

Sonntag, 15. Juni 2014 8. Big Green Egg Member Day

Am Sonntag, dem 15. Juni 2014, findet auf dem Landgut Heerlijkheid Mariënwaerd im niederländischen Beesd zum achten Mal der Big Green Egg Member Day statt. Ein Event für Jung und Alt, bei dem kulinarischer Genuss im Mittelpunkt steht.

An diesem Big Green Egg Member Day 2014 werden ca. vierzig professionelle Köche aus dem In- und Ausland erwartet, die die köstlichsten Gerichte, von Amuses bis hin zu Desserts, zubereiten. Im stimmungsvollen Ambiente des

Landguts Heerlijkheid Mariënwaerd haben die Besucher die Gelegenheit, das breite Spektrum der kulinarischen Möglichkeiten des Big Green Egg kennenzulernen. Sie können den Köchen bei ihrer Arbeit zuschauen, die auf dem Big Green Egg zubereiteten Kreationen unbegrenzt probieren und Fragen stellen. Wenn Sie schon ein Big Green Egg besitzen oder darüber nachdenken, ein solches Gerät zu kaufen, sollten Sie sich den Big Green Egg Member Day 2014 nicht entgehen lassen. Die Vielzahl kulinarischer Leckerbissen, das

musikalische Entertainment und die Aktivitäten, die speziell für die Kinder organisiert werden, machen den Big Green Egg Member Day 2014 zu einem geselligen und genussvollen Tag für die ganze Familie. Teilnahmekarten können Sie auf der Site biggreenegg.eu bestellen. Der Preis beträgt € 35,- pro Person; dabei können Sie uneingeschränkt Kostproben der zubereiteten Gerichte genießen. Kinder unter 12 Jahren haben freien Eintritt; kostenlose Parkplätze stehen zur Verfügung.



Mit der Layar-App können Sie sich einen Eindruck des Big Green Egg Member Day verschaffen.



Neu: The Big Green Egg Book



Vor kurzem ist das offizielle Big Green Egg Book erschienen. Ein prächtiges Lexikon mit einem Vorwort des niederländischen Spitzenkochs Jonnie Boer, der international bekannte Eigentümer und Chefkoch des Restaurants Librije in Zwolle, das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Alle Kochmethoden, die mit einem EGG möglich sind – backen, braten, schmoren, grillen, räuchern und Slow Cooking werden ausführlich erläutert und Schritt für Schritt deutlich beschrieben. Durch die Kombination zahlreicher Basiszubereitungen mit etwas anspruchsvolleren Rezepten unserer „Botschafter“ ist das Buch eine wertvolle

Inspirationsquelle für jeden, der ein Big Green Egg besitzt oder auf seine Wunschliste gesetzt hat. In den Rezepten werden, wie Sie gewohnt sind, köstliche jahreszeitspezifische Zutaten verwendet, die durch die Zubereitung im Big Green Egg subtiler, unverkennbare Geschmacksakzente erhalten. Die Ergebnisse sind in prächtigen Fotos festgehalten, bei deren Anblick einem schon das Wasser im Mund zusammenläuft.

Das Big Green Egg Book enthält eine Vielfalt an Informationen und Rezepten. Es umfasst 192 Seiten, hat eine Größe von 24 x 28 cm und ist mit einem ansprechenden festen Einband



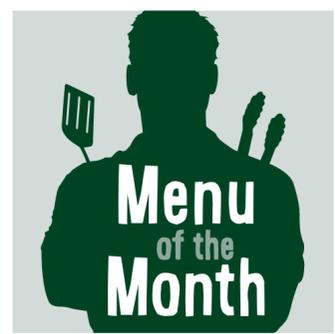
versehen. Das Big Green Egg Book ist derzeit auf Niederländisch erhältlich und erscheint in Kürze auch in einer englischen Fassung. Es kostet € 57,- und ist unter anderem bei den Big Green Egg-Fachhändlern erhältlich.

Monatliche Inspiration

Um Sie dauerhaft zu inspirieren, versendet Big Green Egg zwölf Mal jährlich das „Menü des Monats“, mit köstlichen Drei-Gänge-Menüs und Rezeptvarianten mit einem speziellen Produkt als Ausgangspunkt. Die ansprechenden Abbildungen und Rezepte geben deutlich an, wie diese Gerichte auf dem EGG zubereitet werden können.

Der Beginn jeder neuen Saison steht im Zeichen einer bestimmten Basiszutat. Neben Hintergrundinformationen zu der betreffenden Zutat zeigt Ralph de Kok, niederländischer BBQ-Meister 2010, Eigentümer des Barbecue Paleis und EGG-Experte, einige Zubereitungsweisen und verschiedene Kochtechniken. Dieselbe Zutat erhält hierdurch eine etwas andere Geschmacksnuance, was zu überraschenden Resultaten führen kann.

SVH Meesterkok Michel Lambermon und Executive Chef Arjen Rector von „To Amuse“ sind für die Drei-Gänge-Menüs in den dazwischenliegenden Monaten verantwortlich.



Möchten Sie das „Menü des Monats“ automatisch erhalten? Melden Sie sich dann einfach auf der Site biggreenegg.eu an.

In der nächsten Ausgabe von Enjoy!

Wir hoffen, dass Sie die Rezepte in dieser Ausgabe von Enjoy! genießen werden. Während der Schwerpunkt dieser Ausgabe bei herrlichen Frühjahrs- und Sommerrezepten liegt, finden Sie in der nächsten Ausgabe von Enjoy! eine Reihe von Rezepten, die perfekt zum Herbst und Winter passen. Auf diese Weise möchten wir Sie das ganze Jahr hindurch inspirieren...

Menüs der Saison
Genießen Sie den Geschmack von Herbst & Winter

„Der Chefkoch und seine Region“
Köstlichkeiten aus der Provinz Limburg

Besonderes Brot
Backen ohne Kneten

Gesund
Saisongemüse vom Grill

Pur
Piemonte

Die nächste Ausgabe von Enjoy! mit neuen inspirierenden Rezepten ist Mitte Oktober 2014 bei Ihrem Big Green Egg-Fachhändler erhältlich.

**WE ARE THE BIG GREEN EGG.
CALL US FOODIES,
FOOD FREAKS OR CULINARY HEDONISTS,
WE JUST BELIEVE
THAT LIFE TASTES GOOD,
THAT OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST.**

WWW.BIGGREENEGG.EU

OPEN FLAVOUR

