

Enjoy!

#5 CH - Frühjahr/Sommer



OPEN FLAVOUR



Regionale Gerichte vom Küchenchef probieren

Chefkoch Didi Maier hat die Liebe für sein Handwerk und für die Natur sozusagen mit der Muttermilch eingesogen. Ehrgeiz und handwerkliches Können brachten ihn weiter. Entdecken Sie gemeinsam mit Didi, welche Zutaten die Natur im Salzburgerland zu bieten hat.

>> 5

Elsässer Spezialität: Flammkuchen

Tarte flambée oder Flammkuchen ist eine feine und vielseitige Spezialität aus dem Elsass. Wir zeigen Ihnen, wie Sie diese jahrhundertealte Köstlichkeit auf dem Big Green Egg® zubereiten können, noch dazu mit einem herrlich knusprigen Boden.

>> 10

Picknick mit einem mobilen EGG®

Nehmen Sie bei Ihrem nächsten Ausflug zum Strand, aufs Wasser oder zum Campingplatz doch einmal den Mini oder den MiniMax zum Picknick mit. Damit zaubern Sie auch unterwegs die feinsten Gerichte mit dem typischen Geschmackserlebnis.

>> 12

Den Tisch decken - traditionell oder a la mode?

Die Schweizer Gastronomie hat für jeden Geschmack etwas anzubieten, von uralten traditionellen bis hin zu coolen trendigen Gerichten. Geniessen Sie die Vielfalt, zum Beispiel einen feinen Aprikosenkuchen nach altem Rezept oder ein geräuchertes Thunfischtatar aus der zeitgenössischen Küche.

>> 15

Köstliche Gerichte mit Fisch der Saison

Fisch, aber auch Schalen- und Krustentiere lassen sich hervorragend auf dem Big Green Egg zubereiten. Dabei sollten Sie sich unbedingt von der jeweiligen Saison inspirieren lassen, denn nur in der Saison ist der Geschmack bestimmter Sorten optimal.

>> 23

Big Green Egg

OPEN FLAVOUR™

Big Green Egg ist eine innovative Marke und in vielerlei Hinsicht wirklich einzigartig. Unsere EGGs sind von unvergleichlicher Qualität, weil darin diverse für NASA-Zwecke patentierte Keramikteile verwendet werden. Die optimalen Geschmackseinflüsse, welche die Keramik und die davon reflektierte Wärme auf die Zutaten und Gerichte haben, werden Sie bei jedem Modell erleben. Vom Mini bis zum XXLarge, unabhängig von der verwendeten Kochtechnik. Sie werden feststellen, dass das Big Green Egg für verantwortungsbewusstes und gesundes Kochen steht. Sie brauchen nämlich nur wenig oder überhaupt kein Fett und die gesunden Nährstoffe bleiben dank des langsamen Garens auf niedrigen Temperaturen besser erhalten. Fleisch brennt zudem nicht an. Auch die vielen Zubehöerteile der Premiumklasse sind wirklich einzigartig. Das Kochen an der frischen Luft wird dadurch noch sicherer und bequemer und Sie können Ihr Big Green Egg damit für eine Vielzahl von Kochtechniken verwenden. Ausserdem rundet dieses umfassende Zubehör den Big Green Egg Lifestyle ab.

Aber das Innovative dieser Marke kommt nicht nur in unseren Produkten zum Ausdruck. Unser Bestreben ist es auch, dass Sie diese möglichst optimal einsetzen, um mit Familie und Freunden genussvoll essen können. Zu diesem Zweck bieten wir Ihnen Inspirationen unterschiedlicher Art an, zu denen auch dieses Magazin Enjoy! gehört. Um Ihnen eine genussvolle Inspirationsquelle bieten zu können, haben wir uns auf den Weg gemacht, um Informationen über die besten Zutaten sowie die feinsten Rezepte zu sammeln. Darüber hinaus stellen wir Ihnen die kulinarische Vielfalt der Schweiz vor. Lassen Sie sich von dieser Ausgabe von Enjoy! (ver-)führen und Sie werden die feinsten Gerichte mit den besten saisonalen Zutaten geniessen können. Selbstverständlich darf das Big Green Egg dabei nicht fehlen. Denn jeder Hobbykoch arbeitet schliesslich vorzugsweise mit den besten Zutaten und mit den hochwertigsten Materialien und Geräten, die den Geschmack der Zutaten optimal zum Ausdruck bringen.

Diese Ausgabe steht ganz im Zeichen von Frühjahr und Sommer. Unsere Rezepte sind ein Abbild dieser Jahreszeiten und bringen somit die Sonne auf den Tisch. In der nächsten Ausgabe, die ab Mitte Oktober 2015 bei Ihrem Händler liegt, werden wir uns mit dem Geschmack von Herbst und Winter befassen. Sie möchten nicht so lange warten? Auf unserer rundum erneuerten Website biggreenegg.eu wird unter der Schaltfläche Inspiration ebenfalls viel für die Geschmacksnerven getan. Sie finden hier nicht nur alle früheren Ausgaben von Enjoy!, sondern auch eine Vielzahl von feinen Rezepten und Menüs, die Sie auf dem Big Green Egg zubereiten können. Und Sie können sich hier für unseren monatlichen Newsletter voller Inspirationen anmelden.

Enjoy!

Big Green Egg Europe

Rezeptindex

Seite 3

- Räucherforelle mit gegrilltem Spargel
- Milchlammgigot mit Spargellamellen und Kartoffel-Rosmarin-Spiessen
- Rotes Obst in geschmolzener Schokolade

Seite 7

- In der Salzkruste gegarter Saibling mit Wildkräutern an Honig-Buttermilch-Dressing

Seite 11

- Flammkuchen nach Originalrezept
- Flammkuchen mit Räucherlachs, Fenchel, Zwiebeln & Schnittlauch
- Vegetarischer Flammkuchen mit Ziegenkäse, Randen, Rucola & Balsamico
- Flammkuchen mit Schalotten, Gruyère, Kräutern der Provence & Ei
- Flammkuchen mit Birne & Schokolade
- Flammkuchen mit Apfel & Zimt

Seite 12

- Gegrilltes Gemüse mit Sardellendip

Seite 13

- Saltimbocca mit Basilikum und Gemüse
- Mariniertes gegrilltes Obst

Seite 17

- Mit Ziegenkäse gefüllte Weinblätter an Traubensosse
- Auf Zedernholz geräucherte Forelle

Seite 18

- Carpaccio von roten Randen mit Rinderroulade, gefüllt mit Steinpilzen
- Tarte tatin mit Aprikosen

Seite 19

- Geräuchertes Thunfischtatar auf gegrillten Austernpilzen
- Gegrillte Lammkoteletts mit grünen Kräutern

Seite 20

- Gegrillte Sardinen mit Tomaten-Mangochutney
- Gegrillte Lammgigot mit Ratatouille und Basilikumpesto
- Financier mit Himbeeren

Seite 23

- Gebratener Thunfisch mit grünem Spargel
- Salat mit geräuchertem Heilbutt und gegrilltem Gemüse

Seite 24

- Pasta alle vongole mit Tomate, schwertförmigen Scheidenmuscheln und Spargel
- Bouillabaisse

Seite 25

- Pizza mit Weissfisch und Gambas
- Goldbrasse in der Salzkruste gebraten
- Gegrillte Austern mit Petersiliengel

Seite 26

- Geflügelcurry mit Nudeln
- Cassoulet mit frischer Bratwurst
- Tortilla aus dem Big Green Egg
- Eintopf aus Kopfsalat mit gebratenem Kabeljau

Impressum

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

Redaktion Inge van der Helm

Rezepte

René Brien, Didi Maier, Gérard Andres, Bas Holten, Thomas Amstutz, Adrian Tschanz, Michel Lambermon, Arjen Rector und Martin Rotteveel.

Konzept & Umsetzung

Big Green Egg Europe BV

Fotografie Creative Skills

Vertrieb Big Green Egg Europe BV

Druckerei
Rodi Rotatiedruk



Mit Dank an Yvonne Coolen und Hans van Montfort (Centrum voor Integrale Gezondheidszorg BV) und Peter Roodbeen (Hostellerie am Schwarzsee).

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.

© 2015 Big Green Egg Europe
Enjoy! Frühjahr/Sommer 2015

Neu: Big Green Egg MiniMax™

Voller Stolz haben wir kürzlich das Modell MiniMax eingeführt, ein Big Green Egg im Kleinformat mit grosser Leistungsfähigkeit. MiniMax ist überaus kompakt und mit einer Höhe von 50 cm ebenso gross wie das Big Green Egg Mini. Der Grillrost hat allerdings einen Durchmesser von 33 cm und ist somit ebenso gross wie der Rost vom Small EGG, sodass verhältnismässig viele Zutaten gleichzeitig darauf gegart werden können.

Nach einer langen Zeit von Entwicklung, Perfektionierung und Tests waren vor einigen Monaten bereits einige wenige Exemplare des MiniMax für den europäischen Markt verfügbar. Diese wurden einigen führenden Chefköchen zur Verfügung gestellt, die die Funktionalität vom MiniMax noch einmal gründlich testen sollten. Die Reaktionen dieser Profis, die ihr MiniMax EGG über einen kurzen Zeitraum sehr intensiv benutz-

ten, waren ausschliesslich positiv. Das neue Modell steht den anderen Modellen in Bezug auf Leistungsfähigkeit, Qualität und (Geschmacks-)Ergebnisse in nichts nach. Insbesondere die Kombination des kompakten Volumens und der relativ grossen Kochoberfläche wird als ein grosser Vorteil angesehen. In den professionellen Küchen, wo jeder Quadratmeter optimal genutzt werden muss, lässt sich für das MiniMax EGG schnell ein Platz neben den übrigen Kochgeräten finden und ein oft gehörtes Argument ist, dass das MiniMax dank des relativ geringen Gewichts von 28 kg gut zu Cateringzwecken mitgenommen werden kann. Diese Vorteile gelten in gleicher Weise für den Konsumenten. Danks des praktischen, mit zwei Griffen versehenen Untergestells ist das MiniMax EGG gut zu transportieren. Das Gerät ist also nicht nur ein ideales Tischmodell, sondern kann auch ganz leicht mitgenommen werden, wenn

Picknicks, Bootstouren oder Ausflüge zum Campingplatz auf der Tagesordnung stehen. Die Kapazität des MiniMax ist ausreichend für eine ganze Familie, egal ob darauf gegrillt wird oder ob man damit exquisite Gerichte zaubern möchte. Das MiniMax EGG ist somit ein Allround-Modell, das sich sowohl für die Verwendung in der Gastronomie als auch für den Heimgebrauch eignet. Ein hinzukommender Vorteil besteht darin, dass die Zubehöerteile, die bereits für das Modell Small vorhanden waren, auch für dieses neue Modell MiniMax verwendet werden können. Ein convEGGtor™ erweitert die Möglichkeiten des Geräts erheblich, weil das EGG dadurch eine Ofenfunktion bekommt, und für echte Grillaufgaben bietet der Rost aus Gusseisen eine willkommene Ergänzung. All diese Eigenschaften machen dieses MiniMax EGG zu einem überaus vollwertigen Kochgerät.



Sie wünschen sich mehr Informationen zum MiniMax? Fragen Sie Ihren Händler oder schauen Sie unter biggreenegg.eu

BIG GREEN EGG MENÜ DER SAISON

Den Frühling schmecken

Wenn der Frühling kommt, gibt es auch wieder viele frische und knackige Zutaten und es ist ein wahrer Genuss, mit diesen Geschmacksrichtungen der Saison die feinsten Gerichte zu zaubern. Für alle, die den Frühling mit allen Sinnen geniessen möchten, empfehlen wir die Zubereitung dieses köstlichen Drei-Gänge-Menüs im Big Green Egg.

Sie möchten jeden Monat inspiriert werden? Dann melden Sie sich an unter biggreenegg.eu für das Menü des Monats an und Sie erhalten Monat für Monat automatisch die Beschreibung für ein saisonales Drei-Gänge-Menü und weitere Specials, in denen eine spezifische Zutat auf unterschiedliche Weise zubereitet wird.



Räucherforelle mit gegrilltem Spargel



Milchlammgigot mit Spargellamellen und Kartoffel-Rosmarin-Spiessen



Rotes Obst in geschmolzener Schokolade



Benötigtes Zubehör:

- 1 Grillplanke aus Zedernholz
- Pekannuss-Holzchips
- Grillrost aus Gusseisen
- Rostheber
- Dutch Oven aus Gusseisen
- Runde oder rechteckige gelochte Grillplatte
- convEGGtor

Einkaufsliste für 4 Personen

Vorspeise

- 6 Stangen Spargel (AA1)
- 1 EL Olivenöl
- 50 g Butter
- 1 Blatt Muskatblüte
- 1 Lorbeerblatt
- Fleur de Sel
- 2 Forellen

Hauptgericht

- 1 Milchlammgigot
- 6 Knoblauchzehen
- 2 junge Zweige Rosmarin
- 100 g Zwiebeln
- 100 g Lauch
- 100 g Karotten
- 8 kleine Kartoffeln
- 4 feste Zweige Rosmarin
- 8-12 Stangen Spargel (AA1)
- 400 ml Olivenöl
- 12-16 Kirschtomaten

Für die Sosse:

- 500 g Lammknochen
- 500 ml Kalbsfond
- ½ Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 80 g Butter

Nachspeise

- 12 Himbeeren
- 12 Erdbeeren
- 300 g Zartbitterschokolade (z. B. Cailler)
- 100 g Tannenhonig
- Vanilleeis

Besonderes Zubehör:

- 12 Tannennadeln
- 4 Mini-Ofenförmchen aus Gusseisen
- 1 Tannenzweig

Vorbereitung: Lammgigot

Bereiten Sie zuerst die Sosse vor: Dazu die Lammknochen in einem Topf auf dem Herd anbraten. Mit Kalbsfond ablöschen und auf die gewünschte Dicke einkochen lassen. Die Nadeln vom Rosmarinzwig abziehen und zusammen mit dem Thymian fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. In der Zwischenzeit die Lammgigot an mehreren Stellen leicht einschneiden und mit Pfeffer und Salz bestreuen. Knoblauch schälen und einen jungen Rosmarinzwig in kleine Stücke schneiden. 6 Knoblauchzehen und die Rosmarinstückchen in die Einkerbungen vom Fleisch füllen. Die Keule in Frischhaltefolie einwickeln. Zwiebeln schälen und vierteln. Die äusseren Blätter und die unteren Stücke vom Lauch entfernen und den Lauch in grobe Stücke schneiden. Karotten waschen und in Scheiben schneiden. Die kleinen Kartoffeln waschen und mit der Schale in leicht gesalzenem Wasser 4 bis 5 Minuten vorkochen. Kartoffeln abgiessen und ausdampfen lassen. In der Zwischenzeit die Nadeln des unteren Teils der festen Rosmarinzwige abziehen. Machen Sie Kartoffelspieße, indem Sie auf jeden Rosmarinzwig zwei kleine Kartoffeln aufspießen und diese abkühlen lassen. Die Nadeln des zweiten jungen Rosmarinzwigs abziehen und fein hacken. Die Spargelstangen schälen und das untere, harte Stück abschneiden. Spargel mit einem Spargelschäler in dünne Lamellen schneiden und bis zur Zubereitung in einer Schüssel mit kaltem Wasser aufbewahren. Die Sosse mit den Knochen durch ein Sieb schütten und abkühlen lassen. Alle Zutaten bis zur Verwendung abgedeckt im Kühlschrank lagern.

Vorbereitung: Rotes Obst

Stecken Sie auf jede Tannennadel eine Himbeere und eine Erdbeere, sodass ein kleines Türrmchen entsteht und lagern sie diese in einer Frischhaltebox im Kühlschrank. Schokolade zerkleinern und bei Zimmertemperatur lagern.

Zubereitung: Forelle

Das Big Green Egg mit dem Gussgrillrost auf 180°C anheizen. Den Spargel von allen Seiten grillieren. Spargel vom Rost nehmen und auf einen Teller legen. Die Bauchhöhle der Forellen mit frisch gemahlenem Pfeffer und Fleur de Sel bestreuen. Die Grillplanke aus Zedernholz aus dem Wasser herausnehmen und die Forellen auf das Brett legen. Den gusseisernen Grillrost mit dem Rostheber aus dem EGG herausnehmen. Die glühende Holzkohle mit den eingeweichten Pekannuss-Holzchips bestreuen und den Grillrost wieder in den Egg einsetzen. Die Grillplanke aus Zedernholz mit den Forellen auf den Rost legen. Den Deckel vom EGG schliessen und die Forellen circa 10 Minuten lang räuchern. 5 Minuten vor Ende der Zubereitungszeit den gegrillten Spargel zu den Forellen auf das Brett legen, damit dieser auch einen geräucherten Geschmack annimmt. Deckel schliessen und das Brett 5 Minuten später aus dem EGG herausnehmen. Spargel und Forellen

vom Brett nehmen. Forellen etwas abkühlen lassen und filettieren. Auf jeden Teller ein Forellenfilet legen. Spargel in Stücke schneiden, über die Teller verteilen und mit Fleur de Sel bestreuen.

Zubereitung: Lammgigot

Lammgigot auf den Rost legen und in circa 15 Minuten von allen Seiten goldbraun grillieren. Lammgigot aus dem EGG herausnehmen und zusammen mit Zwiebeln, Lauch und Rosmarin in den Dutch Oven legen. Den Dutch Oven auf den Rost stellen, den Deckel schliessen und 30 Minuten garen lassen. In der Zwischenzeit die Spargelscheiben in einem Sieb gut abtropfen lassen und zum Ende der Zubereitungszeit der Lammgigot die Sosse noch einmal erhitzen. Die feingehackten Kräuter, den Knoblauch und die Butter durch die Sosse rühren. Topf mit einem Deckel schliessen, damit die Sosse warm bleibt. Die Kirschtomaten in einen kleinen gusseisernen Topf geben. Circa 300 ml Olivenöl und das fein gehackte Rosmarin zugeben. Den Topf auf den Rost des EGG stellen und die Kartoffelspieße daneben legen. Circa 10 Minuten lang garen, dabei die Kartoffelspieße ab und zu umdrehen. Den gusseisernen Topf mit den Tomaten und die Kartoffelspieße vom Rost nehmen. Die Spiesse mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit Alufolie abdecken. Die gelochte Grillplatte auf den Rost stellen und die Spargellamellen darin 3 bis 4 Minuten unter ständigem Wenden anbraten. Spargel beim Anbraten mit Olivenöl beträufeln. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Lammgigot in schöne Scheiben schneiden und mit dem Gemüse aus dem Dutch Oven und den Tomaten über die Teller verteilen. Die Spargellamellen mithilfe einer Gabel zu vier Nestern drehen und auf jeden Teller ein Nest und einen Kartoffelspiess legen. Die Sosse dazu servieren.

Zubereitung: Rotes Obst

Grillrost mithilfe des Rosthebers aus dem EGG herausheben und den Tannenzweig auf die glühende Holzkohle legen. Den convEGGtor einsetzen und den Grillrost wieder einlegen. Das EGG wieder anheizen. In der Zwischenzeit die Schokolade über die gusseisernen Schälchen verteilen und jedes Schälchen mit drei Obsttürrmchen bestücken. Beträufeln Sie die Spitze eines jeden Obsttürrmchens mit einem Teelöffel Honig und stellen Sie die Ofenschälchen auf den Rost des EGG. Deckel vom EGG schliessen und nach 5 Minuten kontrollieren, ob die Schokolade geschmolzen ist. Die Schälchen aus dem EGG herausnehmen und mit dem Vanilleeis servieren. ■

FLAVOUR VIRTUOSO

OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST

WWW.BIGGREENEGG.EU

Didi Maier
Austria

OPEN FLAVOUR

Big
Green
Egg



Der Geschmack des Chefs

Mit Didi Maier die Zutaten aus dem Salzburgerland entdecken

Manchmal wird er noch als ‘Sohn von’ bezeichnet, obwohl sich der junge Chefkoch mittlerweile selbst auch einen hervorragenden Ruf aufgebaut hat. Didi Maier, Sohn der berühmten Haubenköchin Johanna Maier des Restaurants Hubertus in Filzmoos im Salzburgerland, wurde mehrmals ausgezeichnet und hat im September 2014 in Salzburg sein eigenes Restaurant DIDilicious eröffnet. Aber ob er nun in Filzmoos oder in Salzburg kocht, Ausgangspunkt all seiner Gerichte sind immer die vielfältigen Geschmacksrichtungen der Natur.



Die meisten Menschen kennen Filzmoos nur als einen idyllischen Wintersportort. An sich nicht verwunderlich, denn wenn die Alpen im Winter eine schöne, weisse Schneedecke aufweisen, lässt es sich hier gut aushalten. Im Sommer zeigt sich die Natur wieder von einer ganz anderen Seite und sie ist dann nicht nur eine Augenweide, sondern auch ein Genuss für den Gaumen. Denn gerade in dieser Saison hat die Natur hier eine Fülle von feinen Zutaten zu bieten. Didi, Mutter Johanna und Bruder Johannes bereiten diese dann so zu, dass sie für ihre Gäste zu einem wahren Genuss werden. ‘Die wichtigsten Zutaten unserer Küche sind die Liebe für die Kochkunst, ein gutes Gefühl für Geschmack und Respekt vor der Natur. Die restlichen Zutaten sind handwerkliches Können, Leidenschaft und Ausdruckskraft. Alle Kreationen sind Liebeserklärungen an unsere Gäste’, so Johanna. Eine Philosophie, mit der die Kinder der Familie Maier aufgewachsen sind.





Johanna Maier & Söhne

Johanna hat ihre Sporen in der Küche bereits auf vielfache Weise verdient. 1968 traf sie Dietmar Maier sr. Ein Jahr später reiste das junge Paar nach Paris, wo beide in der Gastronomie arbeiteten. Nach zwei Jahren kehrten sie nach Österreich zurück, um im Gasthof Hubertus in Filzmoos, im Familienbetrieb von Dietmars Eltern, zu arbeiten. Anfangs übernahm Johanna dort die traditionelle Rolle der Gastgeberin, aber ab 1984 war sie in der Küche des Gasthofs zu finden. Inspiriert von führenden Chefköchen, brachte Johanna die Küche vom Gasthof Hubertus innerhalb weniger Jahre auf ein Spitzenniveau. Die Belohnung für diese Leidenschaft erhielt sie 1987 als ihre Küche vom Gault Millau mit einer Haube ausgezeichnet wurde. Letztendlich wurden dies sogar vier Hauben und Johanna war damit die erste Chefköchin Österreichs, der eine solche Leistung gelungen war. Übernachten kann man im Gasthof nach wie vor, aber mittlerweile sind es oftmals die Küche und die Kochschule von Johanna Maier & Söhne, für die die Gäste eigens anreisen. Und wie der Name schon sagt, wird Johanna dabei seit einigen Jahren von zwei ihrer Kinder unterstützt, nämlich von Dietmar jr., auch Didi genannt, und Johannes.

DIDilicious

Seine Zeit verbringt Didi seit letztem Jahr abwechselnd bei Johanna Maier & Söhne und bei DIDilicious im Shopping-Center Europark Salzburg. Auch in diesem trendigen Restaurantkonzept steht die Verwendung von natürlichen Zutaten im Mittelpunkt und die Gerichte sind allesamt gesund und bezahlbar. Didi und sein Team servieren hier frisch zubereitete Snacks, Mahlzeiten und Getränke, die man am Foodkiosk auch zum Mitnehmen kaufen kann. Ehe Didi sich



endgültig in Österreich niederliess, hat er im Ausland wertvolle Erfahrungen gesammelt, wo er seine Kochkünste unter anderem in den Sternerestaurants La Cabro d'Or in Frankreich, Schloss Bensberg und Aqua in Deutschland und De Librije in den Niederlanden vervollständigte. Die traditionellen Gerichte, die bei DIDilicious zubereitet werden, weisen daher oftmals ein internationales Flair auf.

Big Green Egg

Während seiner Jahre im Ausland lernte Didi das Big Green Egg kennen, das seitdem bei der Zubereitung seiner Gerichte oder in seinen Kochkursen regelmässig zum Einsatz kommt. 'Das Besondere am Big Green Egg ist für mich seine Vielseitigkeit und Schlichtheit.

Mit etwas gutem Willen kann man auch als Anfänger ein EGG anzünden. Es ist zwar praktisch, sich näher damit zu befassen, aber die Bedienung ist eigentlich sehr logisch und der Geschmack der Gerichte aus dem Big Green Egg ist einfach einzigartig', so Didi. 'Nehmen wir ein einfaches Gericht, wie Fisch in der Salzkruste. Das lässt sich auf dem Big Green Egg einfach wunderbar zubereiten.' Und der Fisch? Der wird in diesem Fall von Didi eigenhändig in der warmen Mandling gefangen, einem Fluss, der ebenso wie die kalte Mandling, am Fuss vom Dachsteinmassiv entspringt und quer durch Filzmoos fliesst. In seiner Freizeit ist Didi öfter in diesen Gewässern zu finden, wo er Saibling und Forelle fängt, und zwar beim Fliegenfischen, einer der Sommerbeschäftigungen, für

die viele Gäste extra zu Johanna Maier & Söhne anreisen.

Schmackhafter Alpenhonig

Der frisch gefangene Saibling kommt in die Kühlung und in der Zwischenzeit besuchen wir Didis Hausimker Edi Vierthaler, um bei ihm Honig zu kaufen. Im Stall stehen einige Lämmer und die frei herumlaufenden Hühner sorgen für frische Eier. Das Ernten des Honigs erfolgt zwar mit menschlichen Händen, aber es sind die Bienen, die den Nektar sammeln. Der Bienenstand von Edi umfasst mehrere sogenannte Holzbeuten, in denen sich jeweils etwa zehn Holzrahmen befinden. Im späten Frühjahr, im Sommer und im Frühherbst herrscht rund um die Bienenkästen ein geschäftiges Summen. Dann wird der Honig

gesammelt, der den Bienen eigentlich als Nahrung für die Wintermonate dient, weil es da ja keine Blüten mit Nektar gibt. In jedem Bienenstock wohnt ein Bienenvolk mit einer eigenen Königin. Jede Biene hat ihre eigene Aufgabe, die Arbeitsbienen sammeln den Nektar und verarbeiten diesen im Bienenstock zu Honig. Die Bienen füllen die in den Holzrahmen befindlichen Waben und verschliessen diese ordentlich mit einer dünnen Wachsschicht. Wenn ein Rähmchen ganz mit Honig gefüllt ist, kommt Edi ins Spiel, um den Honig zu ernten. Alpenhonig ist überaus schmackhaft, was der grossen Vielfalt der Alpenflora zu verdanken ist.

Sonstige Zutaten

Eine der Grundzutaten, die Didi für die Zubereitung seines Gerichts braucht, ist Buttermilch. Ehe wir also zu Johanna Maier & Söhne zurückkehren, machen wir noch einen Zwischenstopp auf dem Wallehenhof der Familie Rettenwender. Die Wallehenhütte auf der Sulzenalm ist ein kleiner Bauernhof und bietet Unterkünfte und einfache Mahlzeiten an. Frau Rettenwender nimmt Didi mit zum Produktionsraum, wo auf handwerkliche Weise Butter hergestellt wird. Die frische Buttermilch ist ein Nebenprodukt der Butterherstellung. Im Prinzip ist es schlichtweg die saure Milch, die bei der Butterverarbeitung übrigbleibt. Nach einer frischen Scheibe Brot mit ebenso frischer Butter und einem ordentlichen Glas Buttermilch ist es Zeit zum Aufbrechen. Der Fisch in der Salzkruste will zubereitet werden! Die übrigen Zutaten, worunter die eigenen Fischkräuter von Johanna, befinden sich schon in der Küche und die restlichen Pflanzen und Blumen werden einfach im eigenen Gemüsegarten geerntet!





In der Salzkruste gegarter Saibling mit Wildkräutern an Honig-Buttermilch-Dressing



Für 2 Personen

- 1 frischer Saibling oder eine frische (Regenbogen-)Forelle
- Fischkräuter
- 2 Handvoll Wildkräuter, wie Vogelmiere, Schafgarbe, Klee und Gänseblümchen.

- Für die Salzkruste:
- 3 Eiweiss
 - 1 kg grobes Meersalz

- Für das Dressing:
- 4 EL Buttermilch
 - 1 EL Honig
 - ½ EL Zitronensaft
 - 1 EL Olivenöl
 - Zucker

- Benötigtes Zubehör:
- convEGGtor

1. Das Big Green Egg anzünden und auf 200°C vorheizen. Den Fisch säubern und ausnehmen. Den Fisch gut waschen, auch die Bauchhöhle. Für die Salzkruste das Eiweiss in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und luftig schlagen. Meersalz zugeben.
2. Ein Drittel der Salzmischung auf den convEGGtor geben und mit einem Wender nach allen Seiten ausstreichen, sodass die Salzfläche etwas grösser ist als der Fisch. Mit Fischkräutern bestreuen und den Fisch darauf legen.
3. Den convEGGtor vorsichtig in das EGG einsetzen, den Deckel schliessen und 25 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Zutaten für die Marinade miteinander vermischen und mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken. Die Wildkräuter zu einem Salat vermischen.



4. Den convEGGtor mit dem Fisch in der Salzkruste vorsichtig aus dem EGG herausnehmen. Die Salzkruste vorsichtig aufbrechen und das Salz entfernen. Den Fisch auf ein Schneidbrett legen, filetieren und das Fischfleisch in Stücke schneiden. Den Wildkräutersalat und den Fisch auf den Tellern anrichten und mit dem Honig-Buttermilch-Dressing garnieren.

Die Vorteile von convEGGtor & Backstein

Der keramische convEGGtor, der neue Name für den Plate Setter, ist eigentlich ein unverzichtbares Zubehörteil. Denn damit können Sie die Möglichkeiten des Big Green Egg erheblich erweitern. Der convEGGtor dient als Hitzeschild, wodurch die Glut der Holzkohle nicht direkt mit den Lebensmitteln in Berührung kommt. Der Luftstrom und die von der Keramik reflektierte Wärme sorgen für den Garprozess der Zutaten oder des Gerichts. Dadurch bekommt das EGG sozusagen eine Ofenfunktion.



Im Prinzip können Sie mit einem convEGGtors alle Gerichte wie in einem Ofen garen. Ein einfaches Ofengericht, ein langsam gegarter Braten, eine feine Torte oder ein schmackhaftes Dessert aus dem Big Green Egg sind nur einige der Gerichte, die durch die Verwendung eines convEGGtors zu den Möglichkeiten gehören. Sie können den convEGGtor auch einsetzen, wenn Sie Zutaten bei niedriger Temperatur räuchern oder eine Handvoll Holzchips auf die glühende Holzkohle streuen wollen. Oder denken Sie einmal an die Kombination mit dem Dutch Oven für die Zubereitung eines feinen Schmorgerichts. Eine andere, häufig verwendete Kombination ist die mit dem flachen Back- und Pizzastein, der ebenfalls aus Keramik besteht. Dazu müssen Sie den convEGGtor einsetzen, sobald die Holzkohle glüht, und danach den Grillrost und den flachen Back- und Pizzastein daraufstellen. Den Deckel des EGG schliessen und alles wieder auf die richtige Temperatur anheizen. Sowohl der convEGGtor als auch der flache Back- und Pizzastein sind beim Einsetzen kalte Gegenstände und bilden ein Hindernis, sodass die Temperatur im EGG dadurch sinken wird. Sobald die richtige Temperatur im EGG wieder erreicht wurde, wird die Wärme im keramischen Back- und Pizzastein gespeichert. Somit können Sie auf dem Backstein echtes Steinofenbrot mit einer feinen knusprigen Kruste backen. Für eine echte italienische Steinofenpizza mit einem knusprigen Boden ist der flache Backstein einfach unerlässlich, weshalb dieser auch Pizzastein genannt wird.

Den convEGGtor gibt es für alle Modelle. Der flache Backstein ist in drei Grössen erhältlich, von 30,5 cm (Medium) bis 53 cm Durchmesser (XLarge). Für die Grössen Large und XLarge gibt es auch einen halben Backstein. Darauf können Sie beispielsweise Brötchen (fertig) backen, während Sie gleichzeitig auf dem freien Teil vom Rost Gemüse, Fleisch oder Fisch grillieren.

@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.



Raynold Galdey
@cookxl

Heute den hausgemachten Käse auf dem @biggreeneggeu räuchern und diesen danach vier Wochen reifen lassen. Ich bin gespannt!!



Kitchen Exile
@kitchenexile

@BigGreenEgg_NL @biggreeneggeu @kitchenartnl Heute Nachmittag Beef Brisket, Schinken und Lachs auf Pekannuss-Holzchips geräuchert



Leonard Elenbaas
@RestPurePassie

Pulled Pork und Bitterballen. 18 Stunden auf dem #Big Green Egg @BigGreenEgg_NL @biggreeneggeu gegart



Tandjong Priok
@Tandjongpriok

Thema Wochenende: Bali, mit u. a. Babi Guling aus dem Big Green Egg nach dem Rezept von Esther aus dem Kochbuch @BigGreenEgg_NL



Bulldog Guus
@bulldirk

Sonntag, also backen wir wieder Brot nach dem Rezept von @BigGreenEgg_NL noch ein paar Minuten... könnte ich den Duft doch nur twittern



Simon de Wit
@Simonpdewit

Räucherlachs vom @BigGreenEgg_NL mit frittiertem Sauerkraut und Rieslingdressing. @BrasLaBouche #haarlemmermeer



Mit einem Mix aus altem Wissen und innovativen Materialien ...

Der Ausgangspunkt des Big Green Egg ist ein gut 3000 Jahre alter asiatischer Lehmofen, der traditionell mit Holz befeuert wurde und mit dem sich schon damals auffallend gute Geschmacksergebnisse erzielen liessen. Auf dieser traditionellen Basis wurde mit dem Wissen, den Herstellungsmethoden und den innovativen Materialien von heute ein perfektes Kochgerät entwickelt. Die hochwertige Keramik sorgt in Kombination mit dem Deckel für einen überaus sparsamen Verbrauch von Holzkohle. Nicht zuletzt wegen der perfekten Luftzirkulation, mit deren Hilfe die Zutaten bei der gewünschten Temperatur gleichmässig garen, werden Sie mit einem Big Green Egg erstaunlich feine und saftige Gerichte mit einem unvergleichlichen Geschmack auf den Tisch bringen.



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.



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



Mit dem keramischen convEGGtor, unserem neuen Namen für den Plate Setter, verwandeln Sie das Big Green Egg ganz einfach in einen Ofen. Der convEGGtor fungiert als Hitzeschild und sorgt dafür, dass die Heizquelle nicht in direkten Kontakt mit den Lebensmitteln kommt, was für das Garen von empfindlicheren Zutaten sowie für Slow Cooking ideal ist. Wenn Sie darüber hinaus den flachen Back- und Pizzastein verwenden, können Sie zudem die feinsten Brote und Pizzen mit herrlich knusprigem Boden backen.

... Geschmackserlebnisse erzeugen...

Gemeinsam das gute Leben geniessen, das ist der Anspruch des Big Green Egg. Durch das Zusammenspiel von schönem, funktionalem Design und der Verwendung hochwertiger Materialien holen Sie sich mit einem Big Green Egg einfach das Beste ins Haus. Ein Big Green Egg wird aus exklusiver und überaus hochwertiger Keramik hergestellt, welche für NASA-Zwecke entwickelt wurde. Die aussergewöhnliche Keramik hat extrem isolierende Eigenschaften und macht das Big Green Egg in Kombination mit den diversen patentierten Einzelteilen einzigartig. Die Keramik hält extreme Temperaturen und Temperaturschwankungen aus. Das Material dehnt sich weder aus noch zieht es sich zusammen. Das EGG kann mindestens hunderttausend Mal erhitzt werden, ohne an Qualität zu verlieren. Big Green Egg Europe gewährt dem Verbraucher daher eine lebenslange Garantie auf das Material und die Konstruktion aller Keramikbauteile des EGG. Kein anderes vergleichbares Kochgerät ist so zuverlässig, widerstandsfähig, witterungsbeständig und wärmeisolierend. Ausserdem reflektiert die Keramik die Wärme, wodurch ein Luftstrom entsteht, der einen besonders angenehmen Einfluss auf den Geschmack aller Gerichte hat, die Sie im EGG zubereiten. Dadurch wird ein ultimatives Geschmackserlebnis erzeugt.

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.



... und zusammen geniessen!

Da ein Big Green Egg sehr zuverlässig ist, können Sie es absolut sorglos geniessen. Die Temperatur lässt sich hervorragend regulieren und ist sehr stabil. Externe Temperaturen haben dank der hochwertigen, wärmeisolierenden Keramik keinerlei Einfluss auf die Temperatur im EGG. Die beiden verstellbaren Belüftungsöffnungen – das Zuluftventil und das scheibenförmige Abluftventil – ermöglichen es, die Temperatur bis auf ein Grad genau zu regulieren und einzustellen. Je kleiner die Öffnungen, umso niedriger die Temperatur und umgekehrt. Auch wegen der breiten Temperaturskala des Big Green Eggs, die von 70 bis 350 °C reicht, ist das Gerät ggf. zusammen mit bestimmten Zubehörteilen für unterschiedliche Kochtechniken verwendbar, beispielsweise zum Grillieren, Backen, Kochen, Dünsten, Räuchern und für Slow Cooking. Der Geschmack der Gerichte wird Sie überraschen und überzeugen!



Mini

Rost: Ø 25 cm
Kochfläche: 507 cm²
Gesamtgewicht: 17 kg



MiniMax

Rost: Ø 33 cm
Kochfläche: 855 cm²
Gesamtgewicht: 28 kg



Small

Rost: Ø 33 cm
Kochfläche: 855 cm²
Gesamtgewicht: 36 kg



Medium

Rost: Ø 38 cm
Kochfläche: 1.140 cm²
Gesamtgewicht: 51 kg

WARTUNGS- UND PFLEGE-TIPPS!

1 Das EGG muss stabil aufgebaut werden und darf nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen stehen. Wenn das EGG in der gewünschten Position steht, stellen Sie die Räder unter dem Nest™ (Grillgestell) oder auf dem Tisch fest. Bewegen Sie das EGG niemals während des Gebrauchs oder wenn es noch nicht vollständig abgekühlt ist.

2 Es wird empfohlen, die Kohle im EGG mit den Big Green Egg Charcoal Starters anzuzünden. Zeitungspapier, Pappe, Grillanzünder-Gel oder andere entflammare Flüssigkeiten können beträchtliche Rauchbildung, übermässige Asche und/oder unangenehme Gerüche verursachen und möglicherweise den Geschmack negativ beeinflussen. Vermeiden Sie chemische Feueranzünder.

3 Wenn die Anzünder verbrannt sind, platzieren Sie den Luftregler auf dem Rauchabzug. Bestimmen Sie unter Berücksichtigung der gewünschten Temperatur die richtige Position für die Lufteintrittsöffnung des Keramik-Basisteils und des Luftreglers. Die vollständige Bedienungsanleitung mit Tipps zur Temperaturregelung an Ihrem EGG können Sie unter www.biggreenegg.eu/de/service-garantie/zusammenbau/.

Unter biggreenegg.eu finden Sie weitere Tipps zu folgenden Themen: allgemeine Sicherheitsaspekte, Bedienung und Pflege Ihres EGG. Sollten Sie Fragen haben, können Sie sich über die sozialen Medien an uns wenden (Facebook: Big Green Egg Europe / Twitter: @biggreeneggeu).

4 Benutzen Sie den speziell entwickelten Grill Gripper, um den heissen Rost zu bewegen. Halten Sie den Grill Gripper so fest, dass sich eine Hälfte des „Schnabels“ unter dem Rost befindet. Wenn Sie den Rost von oben hochheben, können Sie ihn nicht so gut festhalten.

5 Versuchen Sie, den Deckel geschlossen zu halten. Auf diese Weise erreichen Sie höhere Temperaturen, das EGG verbraucht weniger Brennstoff und die Speisen sind saftiger, was ihrem Geschmack zugute kommt. Das verlängert darüber hinaus die Lebensdauer des Filzes und Ihres EGG.

6 Das Big Green Egg kann draussen aufbewahrt werden, da das Keramikmaterial unempfindlich gegen Wetterbedingungen ist. Um die Metallteile zu schützen, empfiehlt es sich bei Nichtgebrauch, die speziell erhältliche Abdeckung für das EGG zu benutzen. Wenn Sie das EGG lange nicht benutzen, müssen sämtliche Essensreste vom EGG entfernt werden, der untere Lufteintritt muss vollständig geöffnet sein und der gusseiserne Luftregler und die Keramikabdeckung dürfen sich nicht auf der Abluftkamin befinden (sie können im EGG aufbewahrt werden). Auf diese Weise können keine Schimmelpilze entstehen. Anschliessend sollten Sie das EGG mit der Schutzhülle bedecken. Sollten sich trotzdem Pilze im Inneren des EGG bilden, können diese mühelos entfernt werden, indem Sie das EGG einige Male auf hohe Temperatur erhitzen.

SO IST DAS BIG GREEN EGG AUFGEBAUT

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 erlischt die Glut. Die Holzkohle kann dann zu einem späteren Zeitpunkt weiter verwendet werden.

KERAMIK - OBERTEIL

Keramikkuppel mit Abluftkamin, 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 im EGG zirkuliert Heissluft, wodurch die Zutaten sehr gleichmässig gegart und besonders aromatisch werden.

KERAMIK-FEUERRING

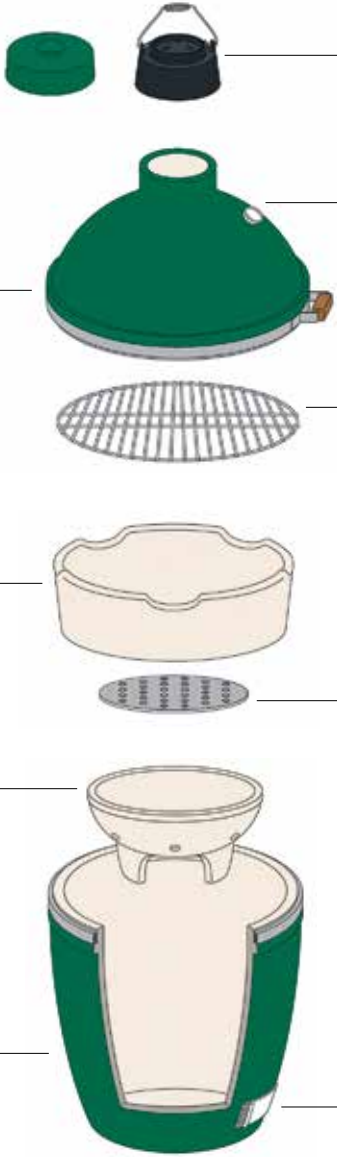
Der Innenring aus Keramik ist auf die Keramik Brennkammer aufgelegt und sorgt für den richtigen Abstand zwischen der glühenden Holzkohle und dem Rost.

KERAMIK-BRENNKAMMER

Der Feuerkorb steht in dem Basisteil aus Keramik und muss mit Holzkohle gefüllt werden. Durch die raffinierten Öffnungen im Korb sowie die Abzugsöffnungen an der Unterseite entsteht – wenn der Luftzufuhrregler und das Einstellungsrad geöffnet sind – konstante und optimale Heissluftzirkulation.

KERAMIK-BASIS

Hitzeisolierendes Unterteil aus Keramik, das 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.

EDELSTAHL GRILLROST

In der Basisausführung aus Edelstahl. Auch aus Gusseisen erhältlich.

KOHLEROST

Der Rost liegt in der Brennkammer. Durch die Öffnungen im Rost strömt die Luft nach oben, die Asche fällt in das Unterteil und lässt sich über das Zuluftventil leicht entfernen.

ZULUFVENTIL

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

Weitere Informationen finden Sie unter: biggreenegg.eu

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



Large

Rost: Ø 46 cm
Kochfläche: 1.688 cm²
Gesamtgewicht: 73 kg



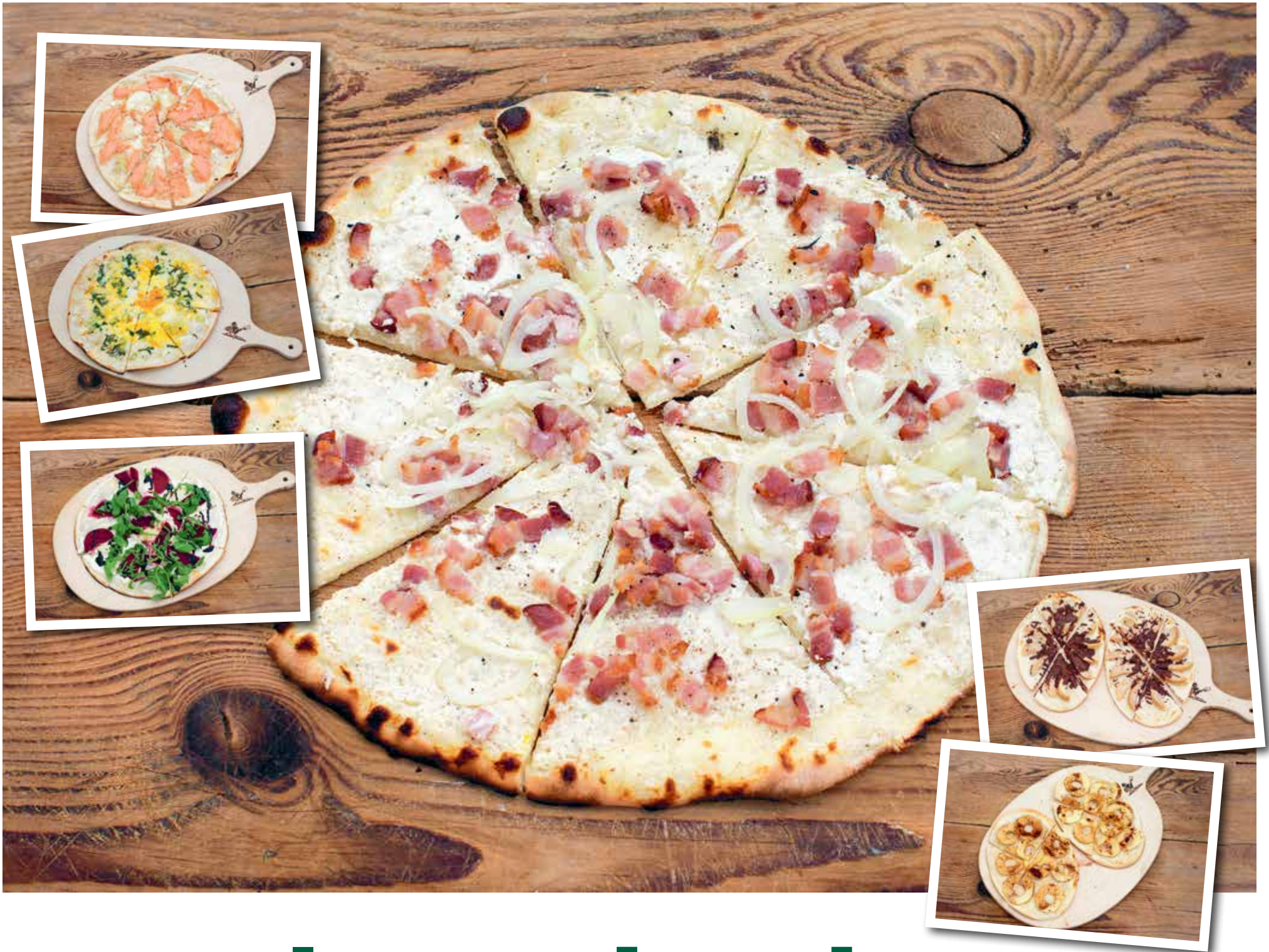
XLarge

Rost: Ø 61 cm
Kochfläche: 2.919 cm²
Gesamtgewicht: 99 kg



XXLarge

Rost: Ø 74 cm
Kochfläche: 4.336 cm²
Gesamtgewicht: 222 kg



Flammkuchen

Eine köstliche Spezialität aus dem Elsass

Flammkuchen, auch bekannt unter dem Namen Tarte flambée, ist im Elsass und in den angrenzenden Regionen Pfalz, Baden und Mosel seit Hunderten von Jahren ein Begriff. Eine regionale Spezialität, die mehr oder weniger zufällig entstanden und eigentlich erst in den letzten Jahren von der breiten Masse entdeckt worden ist. Seitdem gewinnt diese Köstlichkeit schnell an Beliebtheit. Und mit Recht, denn Flammkuchen ist nicht nur fein, sondern ermöglicht auch viele Variationsmöglichkeiten.

Gérard Andres, Chefkoch der Hostellerie am Schwarzsee in der Schweiz, ist in Obernai im Elsass geboren und aufgewachsen und absolvierte seine Kochausbildung an der Hotelschule in Strassburg. Flammkuchen steht seit seiner Kindheit regelmässig auf der Speisekarte und der Chefkoch bietet ihn heutzutage auch seinen Gästen an. 'Flammkuchen ist eigentlich als Nebenprodukt des Brotbackens entstanden',

erzählt Gérard. 'In vielen Dörfern im Elsass wurden früher grosse Gemeinschaftsofen verwendet, die mit Holz befeuert wurden. Mit den Resten vom Brotteig wurde getestet, ob der Ofen schon die richtige Temperatur erreicht hatte. Lebensmittel wurden damals nicht einfach so weggeworfen, also wurde der Teig, ehe er in den Ofen wanderte, ausgerollt und mit einem Belag versehen', so der Chefkoch.

Schmeckt zu jeder Tageszeit

Erst einige Jahrhunderte später wurde der Flammkuchen auch über die Grenzen vom Elsass hinaus bekannt. Auf den deutschen Weihnachtsmärkten wurden die Restaurantbetreiber auf diese regionale Spezialität aufmerksam und schon bald wurde der Flammkuchen auch in anderen europäischen Ländern angeboten. Dieser herz-hafte Kuchen kam beim Verbraucher gut an und allmählich entstanden, mit dem traditionellen Boden und dem Grundtopping als Ausgangspunkte, viele feine Variationen. Ein grosser Vorteil vom Flammkuchen ist, dass er praktisch zu jeder Tageszeit serviert werden kann. Sehr fein als Lunch, als leichte Mahlzeit am Abend oder als Snack zwischendurch. Der Flammkuchenboden



schmeckt sogar ohne Grundtopping und Belag. Servieren Sie ihn in diesem Fall als Fladenbrot und beträufeln Sie dieses zum Beispiel mit einem

guten Olivenöl, bestreut mit Salz, Thymian und Rosmarin. Oder reichen Sie das Brot zu Guacamole, Tapenade oder Aioli.



Flammkuchen nach Originalrezept

Für 4 Stück

Für den Boden:
400 g Mehl
225 ml lauwarmes Wasser
50 ml Olivenöl
15 g Salz
6 g Zucker
3 g Hefe

Für das Grundtopping:
150 g Fromage blanc oder Quark (35 – 50 % Fettgehalt)
75 g Crème fraîche
10 g Salz
1,5 g Pfeffer
1,5 g Muskatnuss
1 Eigelb

Für den Belag:
200 g Scheiben Räucherfleisch
2 Zwiebeln

Benötigtes Zubehör:
convEGGtor
Flacher Back- und Pizzastein
Pizza-Schaufel aus Holz



1. Bereiten Sie zuerst den Teig für den Boden vor: Geben Sie dazu Wasser, Olivenöl, Salz, Zucker und Hefe in eine Schüssel und vermischen Sie alles mit dem Mixer. Geben Sie das Mehl in eine separate Schüssel und drücken Sie in die Mitte eine kleine Mulde. Schütten Sie die Wassermischung in die Mulde und kneten Sie anschliessend das Ganze zu einem geschmeidigen, kompakten Teig. Decken Sie die Schüssel mit einem feuchten, sauberen Geschirrtuch ab und lassen Sie den Teig bei Zimmertemperatur 30 Minuten gehen.

2. Verteilen Sie den Teig in vier gleiche Stücke und formen Sie daraus gleichmässige Teigbälle. Legen Sie diese auf ein mit Mehl bestäubtes Schneidbrett aus Holz, legen Sie wieder ein feuchtes Geschirrtuch darüber und lassen Sie den Teig bei Zimmertemperatur weitere 2 Stunden gehen. Stellen Sie das Schneidbrett mit dem Teig (und dem Geschirrtuch) anschliessend noch 3 Stunden in den Kühlschrank.

3. Bereiten Sie in der Zwischenzeit das Grundtopping und den Belag vor. Geben Sie alle Zutaten



für das Grundtopping in eine Schüssel und vermischen Sie alles gut mit dem Schneebesen. Bis zur Zubereitung abgedeckt im Kühlschrank lagern. Für den Belag den Speck in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Bis zur Zubereitung abgedeckt im Kühlschrank lagern.

4. Zünden Sie das Big Green Egg an und heizen Sie es mit convEGGtor, Edelstahlrost und flachem Back- und Pizzastein auf 300–330°C an. Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und einen Teigball auf eine Dicke von 5 mm ausrollen. Den Teigboden mit dem Grundtopping bestreichen und mit den Speckstreifen und den Zwiebelringen bestreuen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Den Flammkuchen mithilfe der Pizza-Schaufel aus Holz auf den flachen Backstein legen, den Deckel vom EGG schliessen und den Kuchen in ca. 8 Minuten gar werden lassen.

Variationen zum Flammkuchen-Belag

Neben dem authentischen Belag mit Speck und Zwiebeln sind viele andere Flammkuchen-Variationen möglich, von herzhaft bis süss. Bereiten Sie den Teig und das Grundtopping nach den Vorgaben im Originalrezept zu und belegen Sie den Flammkuchen zur Abwechslung einmal mit den nachstehenden Zutaten. Neben diesen Vorschlägen vom Chefkoch Gérard Andres können Sie selbst nach Herzenslust mit unterschiedlichen Belägen experimentieren.

Flammkuchen mit Räucherlachs, Fenchel, Zwiebeln & Schnittlauch

- ½ Fenchelknolle
- ½ Zwiebel
- 75 g Räucherlachs in dünnen Scheiben
- 2 EL Schnittlauchröllchen

- Fenchel halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Fenchel waschen und 30 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren. Abschütten, in Eiswasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.
- Den Flammkuchen mit dem Grundtopping bestreichen und mit Fenchel, Zwiebeln und Räucherlachs belegen. Nach den Angaben im Originalrezept backen und vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.



Flammkuchen mit Schalotten, Gruyère, Kräutern der Provence & Ei

- 1 Schalotte
- 50 g Gruyère, gerieben
- 1 Bio-Ei
- 2 EL Kräuter der Provence

- Schalotte schälen und in dünne Ringe schneiden.
- Den Flammkuchen mit dem Grundtopping bestreichen und mit den Schalotten und dem geriebenen Gruyère belegen. Mit den Kräutern bestreuen und das Ei als Spiegelei über den Flammkuchen schlagen. Nach den Angaben im Originalrezept backen.



Flammkuchen mit Birne & Schokolade

- 1 Birne
- 1 Tafel Bitterschokolade

- Flammkuchen mit dem Grundtopping bestreichen. Birne schälen und in dünne Stückchen schneiden.
- Den Flammkuchen mit den Birnenstückchen belegen und nach den Angaben im Originalrezept backen. Vor dem Servieren geriebene Schokolade nach Belieben über den warmen Flammkuchen streuen.



Vegetarischer Flammkuchen mit Ziegenkäse, Randen, Rucola & Balsamico

- 1 Rolle Ziegenkäse à 100 g
- 1 gekochte rote Beete
- 25 g Rucola
- Balsamico-Essig

- Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden. Die rote Beete schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
- Den Flammkuchen mit dem Grundtopping bestreichen und mit Ziegenkäse und Randen belegen. Nach den Angaben im Originalrezept backen.
- Vor dem Servieren mit Rucola bestreuen und etwas Balsamico-Essig darüber träufeln.



Flammkuchen mit Apfel & Zimt

- 1 Apfel
- Zimt
- Zucker
- 30 ml Calvados

- Flammkuchen mit dem Grundtopping bestreichen. Das Gehäuse vom Apfel mit einem Apfels-techer entfernen. Apfel schälen und horizontal in dünne Scheiben schneiden.
- Den Apfel nach Belieben mit Zimt und Zucker bestreuen. Den Flammkuchen mit den Apfelscheiben belegen und nach den Angaben im Originalrezept backen.
- Flammkuchen aus dem EGG herausnehmen. Etwas Calvados darüber geben und flambieren.



Keine Verschwendung

Flammkuchen ist nicht nur sehr fein, sondern passt auch hervorragend zum aktuellen No-Waste-Trend. Denn eine Vielzahl von Lebensmitteln landet nach wie vor überflüssigerweise im

Mülleimer. Da ein Flammkuchenboden neutral im Geschmack ist, kann er mit einer Vielzahl von unterschiedlichen Zutaten belegt werden. Bestreichen Sie den Boden mit einem Grundtopping und belegen Sie ihn mit Fleisch, Fisch, Gemüse oder auch mit süssen Zutaten und Obst und backen Sie den Kuchen dann wie im Rezept angegeben im Big Green Egg. Oder Sie bestreichen den Boden mit

dem Grundtopping, backen ihn und belegen den knusprigen Boden anschliessend mit Zutaten Ihrer Wahl, zum Beispiel mit Räucheraal, Meerrettich und Kapuzinerkresse. Dank der zahllosen Möglichkeiten, lassen sich die Reste aus dem Kühlschrank oder dem Obstkorb hervorragend zu einer feinen Mahlzeit oder einem köstlichen Snack verarbeiten.



Perfekter Proviant fürs Picknick

Ein sonniger freier Tag eignet sich ideal für einen gemeinsamen Ausflug. Gehen Sie zum Strand oder in den Park und genießen Sie die gemeinsame Zeit. Zeit zum Mittag- oder Abendessen? Dann können Sie natürlich ein gemütliches Restaurant besuchen oder den Nachhauseweg antreten, um dort Ihren Big Green Egg anzuzünden. Allerdings lassen sich das Mini und das MiniMax, die tragbaren Modelle des Big Green Egg hervorragend transportieren. Die einfachen, aber köstlichen Gerichte, die wir Ihnen hier vorstellen, lassen sich zu Hause bestens vorbereiten, sodass Sie vor Ort nichts mehr zu zerkleinern oder schneiden brauchen.



Gegrilltes Gemüse mit Sardellendip

Für dieses Gericht, das Sie auch als gesunden Snack servieren können, eignet sich jedes Gemüse Ihrer Wahl. Entscheiden Sie sich vorzugsweise für weiche Gemüsesorten oder Gemüse wie Karotten, die auch roh gut schmecken und die durch das Rösten einen feinen Grillgeschmack bekommen.

Für 4 Personen

- Paprika
- Aubergine
- Zucchini
- Karotte
- Tomate
- Vollkornbrot

Für den Dip:
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
20 Sardellenfilets in Öl
50 ml Olivenöl

Benötigtes Zubehör:
Grillrost aus Gusseisen

1. Für den Sardellendip die Schalotte und den Knoblauch schälen und schneiden. Die Sardellenfilets in einem Stieltopf erhitzen und bei niedriger Hitze "schwitzen" lassen. Schalotte und Knoblauch mit anbraten. Den Topf vom Herd nehmen, den Inhalt mit einem Stabmixer pürieren und nach und nach das Olivenöl zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas abkühlen lassen.
2. Gemüse waschen und in Streifen schneiden (die Tomaten halbieren) Die



Brotscheiben halbieren. Gemüse und Brot in verschliessbaren Frischhalteboxen, die Sose in einem verschliessbaren Becher mitnehmen.
3. Das Mini(Max)-Egg mit dem Grillrost aus Gusseisen auf eine Temperatur von 220°C anheizen. Das Gemüse auf den Rost legen, den Deckel schliessen und 3 Minuten grillieren. Gemüse wenden und noch weitere 3 Minuten grillieren. Gemüse mit Pfeffer abschmecken und mit Sardellendip und geröstetem Brot servieren.

Saltimbocca mit Basilikum und Gemüse

Für 4 Personen

- 1 Paprika
- 1 Zucchini
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Tomate
- 1 Bund Basilikum
- Meersalz
- Olive­nöl
- 4 Kalbsschnitzel à 100 g
- 4 Scheiben Rohschinken

Benötigtes Zubehör:
Grillrost aus Gusseisen

1. Gemüse putzen: Von der Paprika Stiel und Samenleisten entfernen. Von der Zucchini die Enden abschneiden, die Zwiebel schälen. Die Tomate halbieren und die Samenkörner entfernen.
2. Das Basilikum mit Meersalz nach Geschmack mit dem Stabmixer pürieren und so viel Olivenöl zugeben, dass eine schöne Basilikumpaste entsteht. Gemüse in dünne lange Streifen schneiden und mit der Basilikumpaste verrühren.



3. Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit einer Bratpfanne schön flach schlagen. Jedes Schnitzel mit einer Scheibe Rohschinken und diversen Gemüsestreifen belegen. Schnitzel danach aufrollen. Jedes Röllchen mit zwei eingeweichten Holzspiesen befestigen und in Frischhaltefolie einpacken, sodass die Röllchen den Zielort unbeschadet erreichen.
4. Das Mini(Max)-Egg mit dem Grillrost auf eine Temperatur von 200°C aufheizen. Die Kalbsröllchen auf den Rost legen und bei geschlossenem Deckel circa 3 Minuten grillieren. Die Röllchen zwischendurch umdrehen und weitere 3 Minuten grillieren.



Mariniertes gegrilltes Obst

Für 4 Personen

- ¼ Melone
- 2 Aprikosen
- 1 Nektarine
- ¼ Bund Estragon
- ¼ Bund Minze
- ½ Bund Koriander
- 1 EL Rohrzucker

Benötigtes Zubehör:
1 FireWire (Flexibler Grillspieß)
Grillrost aus Gusseisen

1. Melone schälen und das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. Aprikose und Nektarine halbieren und Kerne entfernen. Die Nektarine achteln. Die Kräuter fein hacken.
2. Das Obst mit Rohrzucker und Kräutern bestreuen und auf den Grillspieß stecken. Den Obstspieß in einer verschliessbaren Frischhaltebox zum Zielort mitnehmen.
3. Das Mini(Max)-Egg mit dem Grillrost auf eine Temperatur von 220°C aufheizen. Den Grillspieß auf den Rost legen und den Deckel schliessen (achten Sie darauf, dass die Enden aus



dem EGG herausragen, damit sie nicht heiss werden) und das Obst 5 bis 6 Minuten grillieren. Grillspieß nach der

Hälfte der Zubereitungszeit umdrehen, sodass das Obst auf beiden Seiten einen schönen Grillstreifen bekommt.

Mobil mit dem Mini

Das Big Green Egg Mini ist das ideale Modell für mobiles Kochen. Für Picknick, Campingplatz und Schiff oder wenn Sie das Big Green Egg gern zu Freunden oder Verwandten mitnehmen, um dort vor Ort Ihre Kochkünste unter Beweis zu stellen. Dank des geringen Gewichts von nur 17 kg lässt sich dieses tragbare Modell hervorragend transportieren.

Der Grillrost vom Mini hat einen Durchmesser von 25 cm. Dadurch eignet sich dieses Modell für Grill- und Räuchergerichte für zwei bis vier Personen. Für ultimatives Grillieren gibt es als extra Zubehör auch einen Grillrost aus Gusseisen und mithilfe des convEGGtor können Sie mit dem Mini auch indirekt garen.

Das Mini-Egg ist mit einem doppelten Scharniersystem ausgestattet. Auf Wunsch kann das Modell mit einem stabilen dreibeinigen Untersatz erweitert werden. Mit diesem stabilen Fuss kann das Mini-Egg auch auf einem nicht hitzefesten Untergrund verwendet werden.



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 130 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.



Hochwertige Bio-Holzkohle

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.



Holzkohle-Grillanzünder

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.



Halbe Grillplatte aus Gusseisen

Dieses nützliche, halbkreisförmige Backblech aus Gusseisen ist multifunktional, denn sie hat eine geriffelte und eine glatte Seite. Die glatte Seite ist ideal für das Braten von Crêpes, Blinis oder Eiern, während die geriffelte Seite sich perfekt für die Zubereitung von getoasteten Sandwiches oder das Grillieren empfindlicher Fischfilets eignet. Da die Grillplatte aus Gusseisen nur die Hälfte des Rostes in Anspruch nimmt, können Sie auf der anderen Hälfte gleichzeitig andere Speisen grillieren.



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.



Rost aus Gusseisen

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

FLAVOUR VIRTUOSO

WIR GENIESSEN DIE VIELFALT
DES GESCHMACKS UND DIE AROMEN
DES LEBENS MIT ALLEN SINNEN
WWW.BIGGREENEGG.CH

Thomas Amstutz
Switzerland

OPEN FLAVOUR





Die Schweiz

Für jeden Geschmack etwas!

Die Schweiz ist ein Land mit vielen Gesichtern. Denken wir nur einmal an die hohen Berge und tiefen Täler, an die urigen Berghütten und die Luxusvillen sowie an die Extreme von Sommer und Winter. Auch innerhalb der Schweizer Gastronomie lässt sich eine grosse Vielfalt ausmachen. Sie treffen hier sowohl auf traditionelle und zünftige als auch auf zeitgenössisch elegante Gerichte. Aber bei aller Vielfältigkeit haben die Gerichte doch auch einige Gemeinsamkeiten: Sie enthalten häufig regionale Zutaten und lassen sich allesamt auf dem Big Green Egg zubereiten.





Gerade aufgrund dieses abwechslungsreichen Angebots hat die Schweiz wirklich für jeden Geschmack etwas zu bieten. In den klaren Bächen und Flüssen fühlen sich die Forellen wohl, in den Wäldern wachsen Wildpilze und in den Sommermonaten werden die saftigen Alpen von den oftmals kleinen Viehherden der örtlichen Bauern bevölkert. Vor allem das Simmentaler Rind ist hier gut vertreten. Diese alte Schweizer Rinderrasse, die auch über die Landesgrenzen hinaus grosse Bekanntheit genießt, spielt in der Nahrungsmittelproduktion des Landes seit Jahrhunderten eine wichtige Rolle. Das Fleisch des Simmentaler Rinds hat eine schöne Farbe und eine gute Fettmaserung. Ausserdem geniessen die Kühe fast sechs Monate des Jahres die natürliche Vegetation der Alpenwiesen. Das frische Gras und die vielen Kräuter auf den Alpen verleihen dem Fleisch einen würzigen und aromatischen Geschmack.

Alp Balisa

Die Simmentaler sind allerdings nicht nur wegen des Fleisches beliebt. Sie sind eine sogenannte Zweinutzungsrasse, was bedeutet, dass sie sowohl für die Milch- als auch für die Fleischproduktion gezüchtet werden. Die Rinder werden sogar hauptsächlich zur Milchherzeugung gehalten. Denn Milch ist ja schliesslich der Hauptbestandteil des weltberühmten Schweizer Käse. Die Alp Balisa, in der Schwarzsee-Region ist eine der zahlreichen Käsereien im Land. Wenn die Kühe von Mai bis September auf den Alpen rund um die Käserei weiden, herrscht hier eine angenehme Betriebsamkeit. Der Alpenkäse und die übrigen Milchprodukte, wie Butter, Alpenmilch und Joghurt, werden alle in kleinen Molkereien und auf traditionelle Weise hergestellt. Für den Käse wird die Milch in einem grossen Kupferkessel auf einem Holzfeuer erhitzt. Sobald die Milch die richtige Temperatur erreicht hat, fügt man Milchsäure hinzu, wonach die Milch gerinnt. Die Masse wird schliesslich aus dem Kessel herausgeholt, in ein Käsutuch gewickelt und in eine Form gegeben. Mithilfe einer Presse wird die überschüssige Flüssigkeit herausgepresst und nach einem ausgiebigen Salzbad kommen die Käseleiber in den Keller, um dort in aller Ruhe reifen zu können.

Naturbelassen, zünftig und modern

Die Alp Balisa bietet eine grossartige Aussicht und die im Sommer bewirtschaftete Hütte wird von Wanderern und Mountainbikern daher sehr gern zum Rasten und Einkehren genutzt. Denn neben einer Käserei ist hier auch ein Gastronomiebetrieb untergebracht, der angenehme Erfrischungen und traditionelle, nahrhafte Gerichte anbietet. Während die Berghütten oftmals eher zufällig besucht werden, gibt es in der Schweiz zahlreiche Restaurants, die von den Gästen wegen ihrer ausgezeichneten Küche extra angefahren werden. Restaurant Halle 6 in Thun ist ein solcher Gourmettempel. Adrian Tschanz, der junge Chef von Halle 6, hat diesem Restaurant in sehr kurzer Zeit seinen Stempel aufgedrückt. Die ehemalige Fabrikhalle hat sich ihren industriellen Charakter

bewahrt und überzeugt mit einer stilvollen und modernen Einrichtung. Auf diesem alten Werks-gelände haben sich mehrere Unternehmen niedergelassen, bei denen Design gross geschrieben wird. Tschanz unterhält seine Gäste hier im wahrsten Sinne des Wortes. Die offene Küche befindet sich nämlich in der Mitte des Restaurants und in dieser Küche steht mittendrin ein Big Green Egg Mini, das sehr häufig im Einsatz ist. Der Chef kocht hier naturbelassen, zünftig und modern, ohne die Zutaten zu verleugnen. Adrians Sichtweise auf das Kochen sorgt immer für schmackhafte und aussergewöhnliche Gerichte. Traditionelle Schweizer und ausländische Zutaten liegen in freundschaftlicher Verbundenheit auf dem Teller. Adrian Tschanz ist die Hauptperson in der beliebten TV-Kochsendung 'Tschanz mit allem', in der er die Küche rockt und bekannten Gerichten oftmals überraschende Geschmackswendungen verleiht.

Regionale Produkte geniessen

Thomas Amstutz, Chefkoch in der luxuriösen Villa Honegg in Ennetbürgen, ist ebenfalls ein grosser Befürworter der Verwendung von regionalen Produkten. 'Wir servieren in unserem Restaurant sowohl regionale Gerichte als auch internationale Klassiker', so Thomas. 'Natürlich achten wir dabei auf die Jahreszeiten. Auf der Speisekarte vermerken wir unter anderem, aus welcher Käserei der Käse stammt. Das Gemüse und die Kräuter kommen nach Möglichkeit aus dem hauseigenen Gemüsegarten. Dem Gemüse verleihen wir übrigens oftmals einen zusätzlichen Geschmacksakzent durch die Verwendung des Big Green Egg.' Und die Getränke? Stellen Sie sich einmal vor, Sie sitzen auf der wundervollen Terrasse von Villa Honegg, der Chef gart Ihr Gericht auf dem Big Green Egg und Sie geniessen die fantastische Aussicht auf den Vierwaldstättersee. Als Aperitif trinken Sie ein Glas Riesling Sylvaner aus regionalem Anbau, einen feinen Gin aus Appenzell oder auch einen Beckenrieder Orangenmost, ein Erfrischungsgetränk mit wenig Kohlensäure auf der Grundlage von Äpfeln und Orangen aus dem nahegelegenen Beckenried. So lassen sich regionale Produkte richtig geniessen.



Mit Ziegenkäse gefüllte Weinblätter an Traubensosse

Für 4 Personen

- 12 grosse Weinblätter

4 Ziegenkäse-Taler à 80 g

1 Baguette

Olive­nöl
- Für die Traubensosse:

300 g kernlose rote oder blaue Trauben

1 EL Balsamico-Essig

1 EL Rotweinessig

1 TL Zucker

1. Das Big Green Egg mit dem Standardrost auf 175-180°C vorheizen. Die Weinblätter 10 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken. Abschütten und die Weinblätter mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Baguette in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Trauben für die Sosse halbieren.

2. Die Weinblätter mit Olive­nöl bestreichen. Jeweils drei Weinblätter mit den Narben nach oben so anordnen, dass sie sich teilweise überlappen. In die Mitte einen Ziegenkäse-Taler legen, mit Pfeffer und Salz bestreuen und mit Olive­nöl beträufeln. Die Weinblätter über dem Ziegenkäse

einschlagen und mit Bindfaden zu einem kleinen Paket verschnüren. Dazu ein Kreuz aus Bindfaden legen, das Paket auf das Kreuz legen und mit dem Bindfaden dann das Paket umwickeln. Mit den restlichen Blättern und Ziegenkäse-Talern wie oben beschrieben vorgehen.

3. Für die Sosse Balsamico- und Rotweinessig sowie Zucker in einem kleinen gusseisernen Topf auf dem Rost des Big Green Egg erhitzen. Die Trauben hinzufügen und circa 2 Minuten anbraten. Während des Bratens ab und zu umrühren. Den Topf vom Rost nehmen und mit einem Deckel schliessen.

4. Die Ziegenkäsepakete auf den Rost legen, 3 Minuten grillieren, danach wenden und weitere 3 Minuten grillieren. Die Ziegenkäsepakete vom Rost nehmen und 2 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit das Brot auf einer Seite mit Olive­nöl bestreichen und auf der mit Öl bestrichenen Seite 1 Minute rösten.

5. Auf jeden Teller eine geröstete Scheibe Baguette legen. Von den Ziegenkäsepaketen den Bindfaden entfernen und den geschmolzenen Ziegenkäse auf das Brot legen. Einen Löffel Traubensosse darüber geben und das restliche Baguette dazu servieren.



Auf Zedernholz geräucherte Forelle

Für 4 Personen

- 4 Forellen à 350 g, ausgenommen

Olive­nöl

2 Zitronen

¼ Bund Dill

¼ Bund Thymian

¼ Bund Basilikum

¼ Bund Petersilie

grobes Meersalz
- Benötigtes Zubehör:

2 Grillplanken aus Zedernholz

1. Das Big Green Egg mit dem Standardrost auf 175-180°C vorheizen. Die Grillplanken aus Zedernholz in Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Köpfe der Forellen abschneiden und den Fisch unter kaltem Wasser gut abspülen. Mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Bauchhöhle der Forellen mit Olive­nöl bestreichen und mit frisch gemahlenem Pfeffer und grobem Meersalz bestreuen.

2. Die Zitronen in Scheiben schneiden und die Forellen mit den Zitronenscheiben und den Kräutern füllen. Mit Bindfaden zubinden.

3. Die Grillplanken aus Zedernholz auf den Rost des EGG legen und den Deckel schliessen. 5 bis 10 Minuten warten, bis die Planken zu rauchen beginnen. Die Planken dann umdrehen und auf jedes Brettchen zwei gefüllte Forellen legen. Den Deckel schliessen und die Forellen 6 bis 8 Minuten räuchern, bis sie gar sind.

4. Die Grillplanken aus Zedernholz aus dem EGG herausnehmen. Den Bindfaden entfernen und die Forellen auf dem Brettchen oder auf einem Teller servieren.



Carpaccio von roten Randen mit Rinderroulade, gefüllt mit Steinpilzen

Für 8–10 Personen

1 Rinderlende à 2½ kg
200 g Steinpilze
3 Schalotten
½ Bund Schnittlauch oder Petersilie
20 g Butter
100 ml Weisswein
2 Zweige Rosmarin
Olivenöl
grobes Meersalz

Für das Carpaccio:
12 Randen
Olivenöl
200 g Schweizer Bergkäse

Benötigtes Zubehör:
Grillzange
Rost aus Gusseisen
Rostheber
convEGGtor
Digitales Thermometer

1. Das Big Green Egg auf eine Temperatur von 180°C vorheizen. Die Rinderlende aus dem Kühlschrank nehmen und die Füllung vorbereiten. Die Steinpilze in Scheibchen schneiden. Die Schalotten schälen und würfeln, Schnittlauch oder Petersilie fein schneiden oder hacken. Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Schalotten und Steinpilze darin anbraten, bis die Schalotten glasig sind. Mit Weisswein ablöschen und mit dem Schnittlauch oder der Petersilie vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

2. Die Rinderlende von einer eventuellen weissen Haut befreien. Das Fleisch mit einem scharfen Messer, 1,5 cm von der Unterseite weg, horizontal und von links nach rechts oder umgekehrt bis circa 2 cm vor dem Ende der Lende einschneiden. Fleisch aufklappen und die dicke Hälfte bis circa 2 cm vor dem Ende der Lende weiter einschneiden. Das Fleisch aufgeklappt hinlegen und mit der Füllung belegen. Das Fleisch aufrollen, mit den Rosmarinzweigen belegen und mit Metzgergarn umwickeln. Rund herum mit Olivenöl bestreichen und in circa 60 Minuten auf Zimmertemperatur kommen lassen.

3. In der Zwischenzeit die roten Randen für das Carpaccio dünsten. Dazu die Randen zuerst unter fliessendem Wasser gut reinigen und anschliessend trocken tupfen. Die Randen auf die glühende Holzkohle legen und 40–45 Minuten dünsten, die Randen beim Dünsten mehrmals mit der Grillzange umdrehen. Die Randen mit der Grillzange aus dem Big Green Egg herausnehmen und abkühlen lassen.

4. Rost aus Gusseisen mit dem Rostheber in das EGG legen, den Deckel schliessen, damit der Rost sich aufheizen kann. Die Roulade auf den Rost aus Gusseisen legen und circa 15 Minuten von allen Seiten grillieren. Das Fleisch regelmässig umdrehen, damit es gleichmässig bräunt. Die Roulade vom Grillrost nehmen und diesen mit dem Rostheber aus dem EGG herausnehmen. Den convEGGtor einsetzen, den Grillrost ebenfalls und die Roulade auf den Grillrost legen. Deckel vom EGG schliessen und die Roulade weitere 30 Minuten garen, bis sie eine Kerntemperatur von 52–55°C erreicht hat. Kontrollieren Sie mit dem digitalen Thermometer, ob diese erreicht wurde. Roulade vom Rost nehmen, mit Alufolie abdecken und 10–15 Minuten



ruhen lassen. Die Kerntemperatur wird noch 2–5°C ansteigen.

5. In der Zwischenzeit die roten Randen schälen und in circa 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Randenscheiben wie Dachpfannen auf den Tellern anordnen und mit Olivenöl beträufeln. Die Roulade von Bindfaden und Rosmarin befreien. In circa 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Meersalz abschmecken. Jeweils in die Mitte eines jeden Tellers zwei Scheiben der gefüllten Rinderroulade legen und etwas Schweizer Bergkäse darüber reiben.



Tarte tatin mit Aprikosen

Für 6–8 Personen

6–8 frische Aprikosen
20 g Butter
125 g brauner Basterdzucker
4 EL Sahne
½ TL Zimt

Für den Teig:
100 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
1 TL grobes Meersalz
1 Tütchen Vanillezucker
180 ml Buttermilch
2 Eier
125 g Butter, zimmerwarm
175 g Zucker

Benötigtes Zubehör:
Runde Auffangschale
Grillhandschuh
convEGGtor

1. Das Big Green Egg mit dem Standardrost auf 175–180°C vorheizen. In der Zwischenzeit die Aprikosen schälen. Die Früchte halbieren und den Kern entfernen.

2. Die Aprikosen mit den Schnittflächen auf den Grillrost legen, den Deckel vom EGG schliessen und die Früchte einige Minuten lang grillieren. Die Aprikosen mit einem Wender vom EGG nehmen und die runde Auffangschale auf den Rost stel-

len. Die Butter in der runden Auffangschale zerlassen und mit Zucker, Sahne und Zimt verrühren. So lange rühren, bis der Zucker geschmolzen ist. Dann die runde Auffangschale mit dem Grillhandschuh vom Rost nehmen. Die Aprikosen mit der Schnittfläche nach unten in die runde Auffangschale legen. Rost aus dem EGG herausnehmen, convEGGtor einsetzen und den Rost anschliessend wieder hineinlegen. Deckel schliessen und warten, bis das EGG wieder die richtige Temperatur erreicht hat.

3. In der Zwischenzeit Weizenmehl, Backpulver, Meersalz und Vanillezucker in einer grossen Rührschüssel vermischen. In einer kleineren Rührschüssel die Buttermilch mit den Eiern verquirlen. In einer zweiten grossen Rührschüssel Butter und Zucker mit dem Mixer auf der höchsten Stufe in circa 3 Minuten cremig rühren. Den Mixer dann auf die niedrigste Stufe herunterschalten und die Milchmischung dazu geben. Nach und nach bei eingeschaltetem Mixer die Mehlmischung zugeben, bis ein homogener Teig entstanden ist. Den Teig gleichmässig über die Aprikosen in die runde Auffangschale giessen und mit einem Spatel glatt streichen.

4. Die runde Tropfschale auf den Rost stellen und den Deckel vom EGG schliessen. Die Tarte tatin in 40–50 Minuten goldbraun backen. Die runde Auffangschale mit dem Grillhandschuh aus dem EGG herausnehmen und 10 Minuten abkühlen lassen. Die Tarte tatin dann auf eine Kuchenplatte stürzen und lauwarm servieren.

Fortsetzung von Seite 13

Grillplanken aus Holz

Die Grillplanken aus Holz sorgen bei Gerichten wie Fleisch und Fisch für zusätzlichen Geschmack und Aroma. Legen Sie die Gerichte auf eine (in Wasser getränkte) Planke und diese dann auf den Grill. Durch das Wässern der Planke erreichen Sie, dass sie Dampf abgibt und so den besten Räuchergeruch erzeugt. Eine Packung enthält 2 Planken, die bis zu dreimal wiederverwendbar sind.



Grillhandschuh mit Aramidgewebe

Der Grillhandschuh bietet gegenüber üblichen Barbecue-Handschuhen viele Vorteile. Beispielsweise besteht er von innen aus weicher Baumwolle, während seine Aussenseite aus feuerfesten, isolierenden Aramidfasern hergestellt ist – einem Material, das für gleiche Zwecke auch in der Raumfahrtindustrie verwendet wird. Da der Handschuh getrennte Finger hat und mit einer Silikonschicht überzogen ist, bietet er einen sehr guten Griff. Der Grillhandschuh passt sowohl auf die rechte als auch auf die linke Hand.





Geräuchertes Thunfischtatar auf gegrillten Austernpilzen

Für 1 Person

- 140 g Thunfischfilet, in kleine Würfel geschnitten
 - 1 kleine rote Zwiebel
 - 1 Piri-Piri-Schote
 - ½ Bund Schnittlauch
 - 1 Bio-Limette
 - 2 EL Natives Olivenöl Extra
 - Kreuzkümmelpulver
 - Fleur de Sel
 - Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
 - 1 Königsasternpilz
 - 1 EL Sherry-Essig
 - 1 Wachtelei
- Benötigtes Zubehör:
1 Grillplanke aus Zedernholz

1. Die Grillplanke aus Zedernholz in zwei Hälften sägen und eine Hälfte in ausreichend Wasser einweichen (oder beide Hälften einweichen, wenn Sie dieses Gericht für 2 Personen zubereiten). Big Green Egg mit dem Standardrost auf 130 °C anheizen. 2. In der Zwischenzeit das Thunfischfilet in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken.

Von der Piri-Piri-Schote den Stiel und die Samen entfernen und die Schote in sehr dünne Ringe schneiden. Den Schnittlauch mit einer Schere fein schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben und nach Belieben mit Limettenschale bestreuen. Den Saft von einer halben Limette auspressen und mit Olivenöl, Kreuzkümmelpulver, Fleur de Sel und frisch gemahlenem Pfeffer in die Thunfischmischung geben. Gut vermischen und bis zur Verarbeitung abgedeckt im Kühlschrank lagern. 3. Die Grillplanke aus Zedernholz aus dem Wasser herausnehmen. Den Königsasternpilz in drei Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und mit Sherry-Essig bestreichen. Kurz von beiden Seiten auf dem Big Green Egg grillieren und dann dicht zusammen und versetzt auf die Grillplanke aus Zedernholz legen. Einen runden Grillring darauf setzen und diesen mit Tatar füllen. Das Tatar mit der Rückseite eines Löffels sanft andrücken und den Grillring wieder entfernen. Das Wachtelei vorsichtig trennen und den Eidotter auf das Tatar legen. 4. Die Grillplanke aus Zedernholz auf den Rost des EGG legen, den Deckel schliessen und 5-8 Minuten räuchern. Das Brettchen aus dem EGG herausnehmen und vor dem Servieren auf einen Teller geben. Eventuell mit halbierten Kirschtomaten und Rucola garnieren.



Gegrillte Lammkoteletts mit grünen Kräutern

Für 4 Personen

- 1 Lammrack mit 8 Rippen
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 10 g Hibiskussalz
- 1 TL Kreuzkümmelpulver
- 1 TL Fenchelpulver
- ¼ TL Zimt
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 2 EL Olivenöl

1. Den Fettrand des (küchenfertig präparierten) Lammracks kreuzweise einschneiden. Das Lammrack halbieren, sodass 2 kleine Racks mit jeweils 4 Rippen entstehen. Thymian und Rosmarin waschen und abtropfen lassen. Mit einem Wetzstahl knapp unter dem Fettrand einen "Tunnel" bohren und diesen mit Thymian und Rosmarin füllen. Das Salz mit den Gewürzen mischen und das Fleisch damit einreiben. Mit Olivenöl beträufeln. 2. Das Fleisch 15 Minuten marinieren und in der Zwischenzeit das Big Green Egg mit dem Standardrost auf 160 °C vorheizen. 3. Die Lammracks auf den Rost legen und das Fleisch in 8-10 Minuten schön rosa grillieren. Nach der Hälfte der Grillzeit umdrehen. 4. Das Fleisch aus dem Big Green Egg nehmen. Die Kräuter vorsichtig entfernen und das Fleisch in schöne Koteletts schneiden. Auf jeden Teller zwei Koteletts legen und mit Grüner Sauce und Gemüse nach Wahl garnieren.

Rostheber

Mit einer Vierteldrehung sichern Sie den Rostheber für gusseiserne und emaillierte Roste. Anschliessend können Sie den Rost schnell und einfach in das Big Green Egg legen und wieder herausnehmen. Der Griff bietet guten Halt und schützt Ihre Hand, wenn es einmal heiss wird.



Runde Tropfschale

Diese multifunktionale runde Tropfschale (Ø 23 cm) ist vielseitig einsetzbar. Sie fängt Fett und andere Flüssigkeiten auf; sie kann mit etwas Wasser gefüllt werden, um eine höhere Feuchtigkeit im EGG zu schaffen, oder Sie verwenden Sie als Pfanne zum Erhitzen von Flüssigkeiten. Da ihre Oberfläche beschichtet ist, lässt sich die Schale einfach reinigen, und Sie können sie auch als Kuchenform verwenden. Ein sehr beliebtes Zubehörteil, das Sie auch in Kombination mit dem Geflügel-Sitz benutzen können.



Digitales Thermometer

Mit diesem praktischen, elektronischen Thermometer können Sie die genaue Kerntemperatur von Fleisch, Fisch oder Geflügel, das Sie gerade kochen, sofort ablesen. So können Sie einfach und sicher prüfen, ob Ihr Essen richtig zubereitet wird. Stecken Sie den Fühler aus Edelstahl in die Mitte des Produkts, und schon können Sie die Kerntemperatur auf der grossen LCD-Anzeige ablesen. Das Instant Read Digital Thermometer hat einen Messbereich bis 232 °C und schaltet sich automatisch ab, wenn es fünf Minuten lang nicht benutzt wird.

BIG GREEN EGG MENÜ DER SAISON

Den Sommer schmecken

Wenn der Sommer einmal Einzug gehalten hat, gibt es auch wieder ein tolles Angebot an saisonalen Produkten. Sie bilden einen appetitlichen Ausgangspunkt für eine Vielzahl von Gerichten, die Sie auf dem Big Green Egg zubereiten können. Geniessen Sie dieses feine, sonnige Menü!

Sie möchten jeden Monat inspiriert werden? Dann melden Sie sich an unter biggreenegg.eu für das Menü des Monats an und Sie erhalten Monat für Monat automatisch die Beschreibung für ein saisonales Drei-Gänge-Menü und weitere Specials, in denen eine spezifische Zutat auf unterschiedliche Weise zubereitet wird.

Gegrillte Sardinen mit Tomaten-Mangochutney



Gegrillte Lammgigot mit Ratatouille und Basilikumpesto



Financier mit Himbeeren



Benötigtes Zubehör:	Hauptgericht
Rost aus Gusseisen	600 g Lammgigot ohne Knochen
Grillzange	4 Knoblauchzehen
Halbe Grillplatte aus Gusseisen	2 Zweige Thymian
Grillhandschuh	2 Zweige Rosmarin
Funkthermometer mit zwei Fühlern	5 EL Natives Olivenöl Extra
Rostheber	1 Aubergine
convEGGtor	Olivenöl
Runde Auffangschale	1 rote Paprika
	1 gelbe Paprika
	2 Ochsenherztomaten
	3 Kartoffeln
	1 Zucchini
	1 Zwiebel
	100 g Wildspinat
	30 g Pinienkerne
	30 g geriebener Parmesan
	20 g frisches Basilikum
Einkaufsliste für 4 Personen	Nachspeise
Vorspeise	150 g Butter + extra Butter zum Einfetten
12 Sardinen	100 g Mandelpulver
500 g (vorzugsweise) gelbe Tomaten	300 g Zucker
½ Mango	250 g Eiweiss
2 Schalotten	100 g Weissmehl + etwas Mehl zum Bestäuben
2 Knoblauchzehen	300 g Himbeeren
½ rote Chilischote	4 Zweige Minze
25 g Ingwer	Puderzucker
200 ml Olivenöl + extra Öl zum Braten	
100 ml Weisswein	
100 ml Weissweinessig	
50 ml Ingwersirup	
2 Frühlingszwiebeln	
1 Sauerteigbrot	

Vorbereitung 1: Lammgigot (am Vorabend)
Die eventuelle Silberhaut von der Lammgigot entfernen. Eine Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Blättchen eines Thymianzweigs und die Nadeln eines Rosmarinzweigs abzupfen und fein hacken. Knoblauch und Kräuter mit dem nativen Olivenöl vermischen und die Lammgigot mit der Mischung bestreichen. Im Kühlschrank abgedeckt marinieren lassen.

Vorbereitung: Sardinen
Die Sardinen unter kaltem Wasser gut abspülen und dabei die Schuppen und Seitenflossen entfernen. Von den Sardinen die Köpfe abschneiden und die Bäuche der Länge nach öffnen. Die Mittelgräte vorsichtig entfernen. Die Sardinen aufklappen, eventuelle restliche Gräten und Eingeweide entfernen, die Rückenflosse abschneiden. Unter fließendem Wasser abspülen und die Sardinen wieder zuklappen. In einer Frischhaltebox im Kühlschrank lagern. Für das Mangochutney einen Topf mit Wasser auf dem Herd zum Kochen bringen. Die Tomaten kreuzweise einschneiden und jeweils 10 Sekunden lang ins kochende Wasser tauchen, bis sich die Haut löst. Direkt mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut entfernen. Die Tomaten vierteln und die Samenkörner entfernen. Das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. Die Mango schälen und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch in 0,5 cm grosse Würfel schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und schneiden. Die Chilischote aufschneiden, die Samenkörner entfernen und die Schote fein hacken. Den Ingwer schälen und klein schneiden. Ein Schuss Olivenöl in einer Pfanne auf dem Herd erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Tomate und Mango mit den Zwiebeln vermischen und danach die fein geschnittenen Chilischoten, den Ingwer und die Hälfte des Knoblauchs zugeben. Mit Weisswein, Weissweinessig und Ingwersirup ablöschen und leise köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht und ein schönes Chutney entstanden ist. Die Pfanne vom Herd nehmen, abkühlen lassen und abgedeckt im Kühlschrank lagern. Den restlichen Knoblauch mit dem Olivenöl vermischen und abgedeckt im Kühlschrank lagern. Die Frühlingszwiebeln putzen, in dünne Ringe schneiden und in Eiswasser im Kühlschrank lagern. Das Sauerteigbrot in schöne Scheiben schneiden und in einer geschlossenen Plastiktüte aufheben.

Vorbereitung 2: Lammgigot
Das Big Green Egg anzünden und auf 180°C vorheizen. Den restlichen Knoblauch schälen und fein hacken. Thymianblättchen und Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Aubergine der Länge nach halbieren. Die Schnittfläche mit Olivenöl beträufeln und mit einer fein gehackten Knoblauchzehe sowie mit der Hälfte der Kräuter bestreuen. Die Auberginenhälften, zusammen mit den gelben Paprika, auf den Grillrost legen und den Deckel schliessen. Ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel grillieren. Die



Paprika ab und zu mit der Grillzange wenden. Aubergine und Paprika aus dem EGG herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Haut und Stiel von Aubergine und Paprika entfernen, auch die Samenleisten der Paprika entfernen. Das Gemüse in grobe Stücke schneiden. Die halbe Grillplatte aus Gusseisen (mit der glatten Seite nach oben) auf den Rost legen und die Ochsenherztomaten darauf legen. Tomaten ca. 8 Minuten braten und mit der Grillzange regelmässig wenden. Tomaten aus dem EGG herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. Die Glut im EGG löschen oder, zum Einsparen von Holzkohle, die Belüftungsöffnungen nur ganz wenig öffnen, wenn Sie kurz darauf mit der Zubereitung beginnen. Die Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem runden Ausstecher schöne Kreise ausstechen. Einen Topf mit Salzwasser auf dem Herd zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin wenige Minuten kochen, bis sie bissfest sind. Abgiessen und mit kaltem Wasser abschrecken. Abtropfen lassen und in einer Frischhaltebox im Kühlschrank lagern. Die Zucchini der Länge nach halbieren und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden. Spinat waschen und abtropfen lassen. Die Zutaten separat abgedeckt im Kühlschrank lagern. Für das Basilikumpesto eine fein gehackte Knoblauchzehe in die Küchenmaschine geben. Die Pinienkerne und den Parmesan zugeben und die Zutaten so lange mischen, bis sie gut zerkleinert und vermischt sind. Basilikum hinzufügen und so lange mischen, bis das Basilikum fein gehackt ist und mit den restlichen Zutaten eine kompakte Masse bildet. Die Maschine drehen lassen und so viel Olivenöl zugeben, bis das Pesto die gewünschte Konsistenz hat. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und in einem sauberen, verschliessbaren Becher im Kühlschrank lagern. Den restlichen Knoblauch, Thymian und Rosmarin für die Zubereitung aufbewahren.

Vorbereitung: Financier
Die Butter in einem kleinen Topf auf dem Herd langsam erhitzen. In der Zwischenzeit Mandelpulver, Zucker und Eiweiss in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren. Die Mischung darf nicht zu luftig werden. Danach das Mehl und schliesslich die zerlassene Butter durch die Mischung rühren. Eine (Auflauf-)Form mit Butter einfetten und grosszügig mit Mehl bestreuen. Drei Viertel der Himbeeren auf dem Boden der Form verteilen und danach den Teig darüber giessen. Mit Frischhaltefolie abdecken und bis zum fertig backen im Kühlschrank lagern.

Zubereitung: Sardinen
Big Green Egg erneut anzünden oder mehr Luft zuführen, sodass die Temperatur auf 180°C ansteigt. In der Zwischenzeit das Chutney auf Zimmertemperatur bringen und die Frühlingszwiebeln abtropfen lassen. Die Brotscheiben auf der einen Seite mit dem Knoblauchöl beträufeln und

mit Pfeffer und Salz bestreuen. Das Brot 1 Minute von beiden Seiten auf der halben Grillplatte aus Gusseisen rösten. Aus dem EGG nehmen und auf einen Teller legen. Die Sardinen auf der halben Grillplatte aus Gusseisen und bei geschlossenem Deckel 1 Minute auf beiden Seiten grillieren. Die Sardinen aus dem EGG herausnehmen und mit den Frühlingszwiebeln garnieren. Mit dem gerösteten Brot und dem Chutney servieren.

Zubereitung: Lammgigot
Das EGG auf 180°C anheizen. Lammgigot aus dem Kühlschrank nehmen und möglichst viel Knoblauch und Kräuter vom Fleisch abwischen. Mit Pfeffer und Salz bestreuen und das Fleisch auf dem Gusseisenrost von allen Seiten schön braun grillieren. Zwischendurch immer wieder den Deckel schliessen und die Belüftungsöffnungen ein wenig schliessen, sodass die Temperatur des EGG auf 120°C sinkt und die Lammgigot später langsam garen kann. Stecken Sie den Messfühler des Funkthermometers in die Mitte vom Fleisch, schliessen Sie den Deckel und stellen Sie die Kerntemperatur auf 61°C ein. Für das Ratatouille einen Schuss Olivenöl in einer Pfanne auf dem Herd erhitzen. Die Zwiebeln und den restlichen Knoblauch darin anschwitzen und danach die Zucchini noch einige Minuten mitbraten lassen. Danach die Paprika und zum Schluss die Aubergine und die Tomaten zugeben. Den Herd ausschalten und das Ratatouille noch einmal aufwärmen, wenn die Lammgigot gar ist.

Sobald die gewünschte Kerntemperatur der Lammgigot erreicht ist, nehmen Sie diese aus dem EGG heraus und lassen das Fleisch unter Alufolie ruhen. Das EGG wieder auf 180°C anheizen. In der Zwischenzeit die halbe Grillplatte aus Gusseisen mit Olivenöl bestreichen und die Kartoffelscheibchen von beiden Seiten goldbraun anbraten. Das Ratatouille aufwärmen, vom Herd nehmen und mit dem restlichen Thymian und Rosmarin sowie mit dem Spinat vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Lammgigot in schöne Scheiben schneiden und mit den Bratkartoffeln und dem Ratatouille auf den Tellern verteilen. Das Basilikumpesto über das Gericht verteilen.

Zubereitung: Financier
Halbe Grillplatte aus Gusseisen aus dem EGG herausnehmen und den Rost aus Gusseisen mit dem Rostheber herausnehmen. Den convEGGtor einsetzen und die runde Auffangschale darauf stellen und vorsichtig etwas Wasser einfüllen. Rost aus Gusseisen wieder einsetzen und die Temperatur auf 180°C steigern. Die Backform auf den Rost des Big Green Egg stellen und den Deckel schliessen. Den Financier in ca. 40 Minuten goldbraun backen. Aus dem EGG herausnehmen, mit Puderzucker bestreuen und mit den restlichen Himbeeren und der Minze garnieren. ■

Optimaler Genuss

Die feinsten Rezepte automatisch in Ihrem Postfach

Sie haben ein Big Green Egg oder erwägen sein Anschaffung? Wir wollen Sie dauerhaft inspirieren, und zwar nicht nur anhand dieser und folgender Ausgaben von Enjoy! Wenn Sie sich unter biggreenegg.eu für unseren digitalen Newsletter anmelden, erhalten Sie zwölf Mal jährlich automatisch die Anleitung für ein köstliches Menü sowie die feinsten Rezepte, die Sie auf Ihrem Big Green Egg zubereiten können. Diese

Menüs und Rezepte werden speziell für Sie entwickelt. In den Rezepten werden alle Handlungen deutlich beschrieben und die wunderbaren Begleitfotos zeigen die diversen Schritte und das appetitliche Endergebnis. Dank dieser Rezepte können Sie Ihren EGG optimal benutzen und seine vielen Möglichkeiten richtig auskosten.

Der monatliche Newsletter umfasst acht Mal jährlich ein köstliches Drei-

Gänge-Menü auf der Grundlage von Zutaten der Saison. Die Menüs werden vom SVH Meisterkoch Michel Lambermon und dem Küchenchef Arjen Rector zusammengestellt. In ihrem Unternehmen 'To Amuse' bieten sie unter anderem Workshops zum Thema Big Green Egg an. Sie zeigen Ihnen, wie Sie mit dem Big Green Egg, und den richtigen Vorbereitungen, mühelos eine Vor-, Haupt- und Nachspeise zaubern.

Die restlichen vier Monate stehen im Zeichen bestimmter Zubereitungstechniken. Ralph de Kok, niederländischer Grillmeister 2010, Inhaber des Barbecue Paleis und EGG-Spezialist, nimmt zu diesem Zweck jeweils eine spezifische Zutat als Ausgangspunkt. Er gibt Ihnen praktische Produktinformationen und zeigt durch den Einsatz von unterschiedlichen Kochtechniken jedes Mal drei verschiedene Arten der Zubereitung. Dieselbe Zutat bekommt dadurch immer eine etwas andere Geschmacksrichtung, was zu überraschenden Ergebnissen führt. So lernen Sie nach und

nach auf appetitliche Weise alle Kochmöglichkeiten kennen, die mit einem Big Green Egg möglich sind. Sie werden immer wieder merken, dass Sie daraus etwas lernen können.

Sie möchten die Menüs und Rezepte künftig per E-Mail erhalten? Dann melden Sie sich an unter biggreenegg.eu für das 'Menü des Monats' an. Klicken Sie dazu auf 'Inspiration' und danach auf 'Menü des Monats'. Sobald Sie angemeldet sind, können Sie die Menüs und Rezepte auch immer auf der Website nachlesen.



MENÜ DES MONATS



Die Zeit als Freund...

Im Verwandten- und Freundeskreis suchen wir Anschluss und Gemütlichkeit. Gemeinsam bereiten wir das Essen vor, das langsam garen darf. Im wörtlichen und übertragenen Sinne machen wir uns so unser eigenes Lagerfeuer, um das wir uns im Kreis der Verbundenheit scharen können, um in entspannter und angenehmer Atmosphäre sitzen, liegen, lachen, reden, essen und trinken zu können. Hier wird sozusagen die Friedenspfeife geraucht. In diesem Kreis geniessen wir das Leben und fühlen uns wohl. Die Aktivierung der Sinne ist sogar ein Bestandteil bestimmter Therapieformen zum Stressabbau. Die sinnlichen Wahrnehmungen des Sehens, Hörens und Riechens, der Genuss der Atmosphäre und des Essens lassen uns wieder unsere eigene Mitte finden. Wir erden und entspannen uns und kommen wieder im Hier und Jetzt an.

Die gemeinsame Zubereitung von Essen auf dem Big Green Egg passt hervorragend zu diesem Cocooning-Trend.

In diesem Beitrag steht das Fleisch im Mittelpunkt, weil es eine Zutat ist, die sehr häufig auf dem Big Green Egg zubereitet wird. Wir werden uns an dieser Stelle nicht an der Diskussion über Fleischesser und Vegetarier beteiligen. Wichtig ist für uns, dass das zubereitete Essen fein und gesund ist. Schliesslich gibt es einen grossen Unterschied zwischen dem möglichst schnellen Grillieren und dem langsamen Garen von Fleisch. Das ist eine Wissenschaft für sich.

Das Fleisch, das wir essen, besteht grösstenteils aus Muskelgewebe. Die Muskelfasern werden von Bindegewebe und von mehr oder weniger Fettgewebe umgeben. Beim Garen haben diese

einzelnen Gewebearten ihre eigenen Merkmale. Da sich im Eiweiss des Muskelgewebes Eisenmoleküle befinden, die beim Erhitzen oxidieren, wechselt die rote Farbe des Muskelgewebes von rosa zu braun. Das Bindegewebe besteht aus Kollagen, das unter Einfluss eines langsamen Garprozesses in Gelatine umgewandelt wird. Das macht das Fleisch schön zart. Die Fette sind für den Geschmack und für die Textur des Fleisches von wesentlicher Bedeutung. Die harten Fette schmelzen und machen das Gewebe glänzend. Wir empfehlen bei der Fleischzubereitung den Einsatz eines Kernthermometers, damit Sie den Garprozess ganz genau beobachten können. Bei den nachstehenden

Temperaturen vollzieht sich der folgende Prozess:

50°C. Weisses Fleisch bekommt eine opalweiße Farbe und rotes Fleisch wird leicht rosa. Die wärmeempfindlichen Eiweisse verändern ihre Struktur. Sie fallen zuerst auseinander (denaturieren), um danach zu gerinnen (koagulieren). Für saignant gegartes Fleisch muss sich dieser Prozess vollzogen haben und ist dies die richtige Kerntemperatur. Das Fleisch hat eine saftige und feste Konsistenz.

60°C. Das Fleisch wird braun und durchgebraten. Es schrumpft und wird auch zäher, weil sich die Struktur des vorhandenen Kollagens verändert. Eiweisse und Feuchtigkeit teilen sich noch weiter auf, das Fleisch verliert an Saft und wird etwas trockener. Das Fleisch ist nun medium gegart.

70°C. Das Kollagen schmilzt und das Bindegewebe verwandelt sich in Gelatine. Die Muskelfasern lösen sich allmählich. Obwohl diese noch steif und trocken sind, scheint das Fleisch zarter, weil die Gelatine saftig ist. Das Fleisch ist in dieser Phase "well done", also gut durch.

100°C. Dies ist die geeignete Temperatur zum Kochen und Schmoren. Ursprünglich vollzog sich dies in einem geschlossenen Topf, in dem bestimmte

Fleischsorten, die von Natur aus zäh sind, in Wasser und Öl getaucht wurden. Der Topf wurde danach mit einer Schicht glühender Holzkohle bedeckt. Bei dieser Methode blieb der Saft im Fleisch und durch die gebildete Gelatine wurde das Fleisch herrlich zart. Durch die Kombination des geschlossenen Systems und der einzigartigen Keramik des Big Green Egg, ermöglicht dieser diese ideale Garmethode. Wir halten die Temperatur des EGG dabei um die 60-65°C.

Die oben stehenden Informationen scheinen sich zu widersprechen. Damit zartes Fleisch schön saftig bleibt, darf die Temperatur vom Fleisch nicht über 50°C steigen und damit sich die saftige Gelatine entwickeln kann, sollte die Kerntemperatur knapp über 70°C liegen.

Die Lösung dieses Rätsels ist die Zeitdauer. Wenn wir langsam garen, wird sich das Bindegewebe in Gelatine verwandeln und das Fett wird schmelzen. Slow Cooking mit Holzkohle verleiht diesem Prozess noch eine zusätzliche Dimension. Holz enthält die Stoffe Zellulose und Lignin. Bei einer langsamen Verbrennung karamellisiert die Zellulose und das Lignin verwandelt sich, je nach Holzsorte, in eine Palette von aromatischen Geschmacksstoffen. Deshalb ist es wichtig, Holzkohle aus reinen, nicht imprägnierten Holzarten zu verwenden.

Schlussfolgerung: Das Essen schmeckt am besten, wenn man gemeinsam eine gute Atmosphäre schafft, wobei das Big Green Egg in aller Ruhe für ein optimales Ergebnis sorgt. Enjoy!

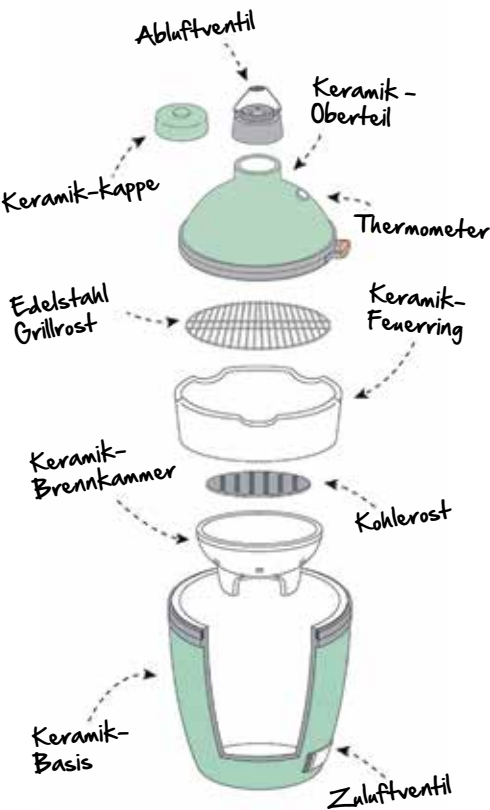


Hans van Montfort, Arzt, R&D

Yvonne Coolen, Gestalttherapeutin und Bewusstseinsintrainerin

Befüllen, anzünden & kochen

Mit einem Big Green Egg sind viele Kochtechniken möglich, wenn Sie, nach dem Anzünden des EGG, eventuell mithilfe von Zubehörteilen gewisse Aufbauten verwenden. Auf diese Weise können Sie Ihr Big Green Egg zum Grillieren, Backen, Kochen, Schmoren, Räuchern oder Niedrigtemperaturgaren verwenden. Auf dieser Seite finden Sie als Leitfaden die Grundaufbauten und einige dazu passende Zubereitungsweisen.



SO ZÜNDEN SIE DAS BIG GREEN EGG AN

- 1. Füllen Sie den keramischen Feuerkorb bis ca. 5 cm über den Rand mit Holzkohle. Legen Sie 3 Big Green Egg Holzkohle-Grillanzünder darauf.
- 2. Öffnen Sie das Zuluftventil an der Keramikbasis vollständig und zünden Sie die Grillanzünder an. Lassen Sie den Deckel offen stehen. Durch die grosse Menge an Sauerstoff wird die Holzkohle schnell zu glühen beginnen.
- 3. Setzen Sie nach 10 bis 15 Minuten, wenn die Grillanzünder aufgebrannt sind, die Zubehörteile für den gewünschten Aufbau ein.
- 4. Schliessen Sie den Deckel und setzen Sie das Abluftventil darauf. Stellen Sie die Temperatur ein und zwar wie unter Tipp 3 auf Seite 9 angegeben.

Achtung! Halten Sie den Deckel vom Big Green Egg nach dem Anzünden möglichst geschlossen, damit die gewünschte Temperatur im EGG erhalten bleibt.

TEMPERATUREN & GARZEITEN

In dieser Übersicht finden Sie eine Auflistung sowie Temperatur- und Zeitangaben für häufige Zubereitungen auf dem Big Green Egg.

Zubereitung	Gewicht	Temperatur Big Green Egg	Kern-temperatur	Zeit (ca.)
Aufbau 1				
Obst & Gemüse grillieren	20-100 g	220°C	-	2-5 Min.
Schalentiere grillieren	20-100 g	220°C	55°C	13 Min.
Fisch grillieren	150-500 g	220°C	55°C	13 Min.
<i>Fleisch mit kurzen Garzeiten</i>				
Rib-Eye	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 Min.
Poulet	100-250 g	220°C	75°C	20 Min.
Lammkoteletts	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 Min.
Aufbau 2				
<i>Braten</i>				
Schweinehals	2-5 kg	120°C	65°C	4 Std.
Lammgigot	2-5 kg	120°C	55°C	3 Std.
Rinderschwanzstück	2-5 kg	120°C	48°C	1,5 Std.
<i>Räuchern</i>				
Schweinehals	2-5 kg	90°C	65°C	4 Std.
Rinderschwanzstück	1-3 kg	90°C	48°C	1,5 Std.
Lachs	75-125 g	100°C	50°C	5 Min.
Aufbau 3				
Schmorgericht mit Fleisch	2-8 kg	150°C	-	3-4 Std.
Schmorgericht mit Gemüse	1-5 kg	150°C	-	20 Min.
Aufbau 4				
Pizza	-	250°C	-	5-6 Min.
Röstkartoffeln	-	150°C	-	2-3 Std.
Geröstetes Knollengemüse	-	150°C	-	2-3 Std.
Warmer Schokoladenkuchen	-	200°C	-	10 Min.

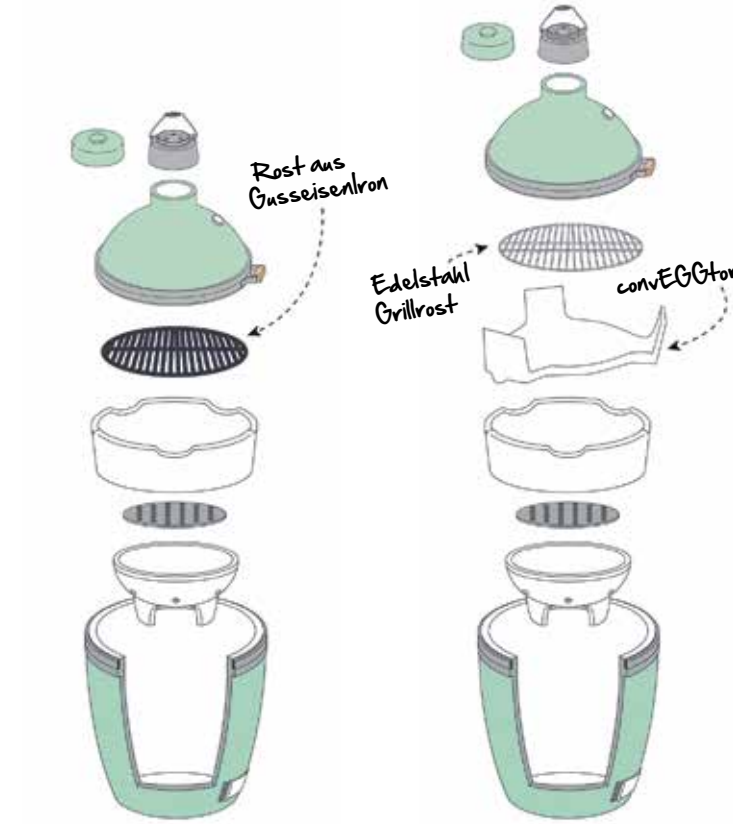
Nach Gebrauch

Wenn Sie das untere Zuluftventil vom Big Green Egg nach Gebrauch schliessen, später das Abluftventil abnehmen und mit der Keramikkappe schliessen, wird die Glut gelöscht. Beim nächsten Gebrauch können Sie die restliche Holzkohle wieder neu anzünden. Stochern Sie mit einem Aschenschieber in der Holzkohle herum, sodass die Asche nach unten fällt, füllen Sie mit neuer Holzkohle auf und zünden Sie das Big Green Egg an.



GRUNDAUFBAUTEN

- 1 Rost aus Gusseisen
- 2 convEGGtor & Edelstahl Grillrost



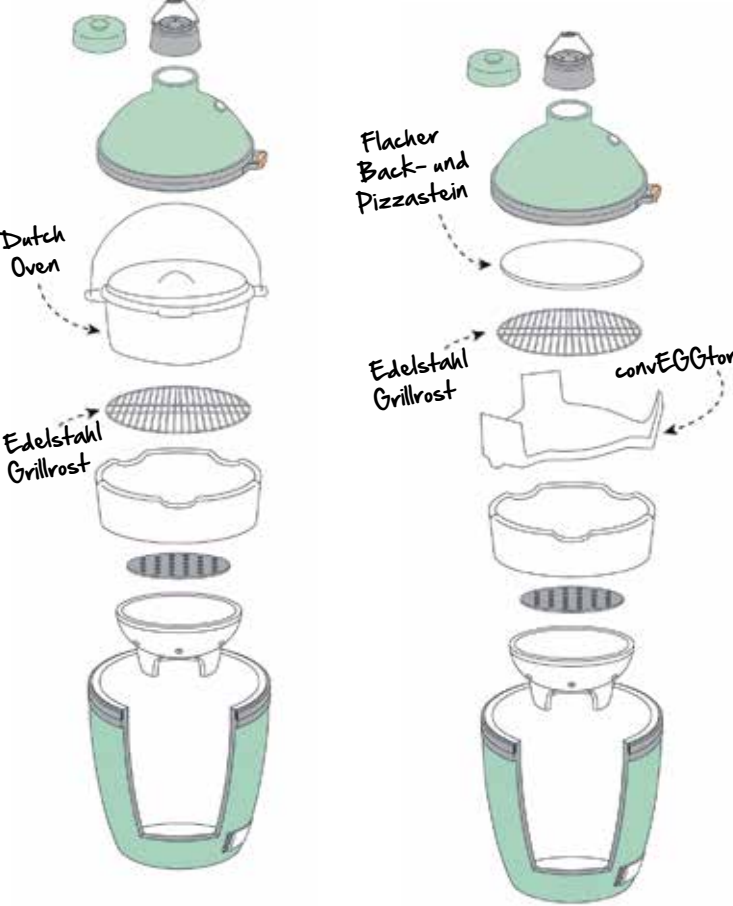
Die Kunst des Grillens!
Durch die Verwendung des Grillrostes aus Gusseisen bei der direkten Garung erhalten die Zutaten schöne, typische Grillstreifen. Gusseisen speichert die Temperatur ausserdem besser als Edelstahl.

Unter anderem geeignet für:
Fleisch mit kurzen Garzeiten / Gemüse / Fisch / Obst / Jakobsmuscheln

Indirektes Garen
Durch das Einsetzen des convEGGtors verwandeln Sie Ihr Big Green Egg in einen Ofen. Einsetzbar für niedrige und hohe Temperaturen, eventuell mit Zugabe von Holzchips zum Räuchern von Zutaten.

Unter anderem geeignet für:
Garen von Braten / Fisch / Räuchern von Braten und Fisch

- 3 Edelstahl Grillrost & Dutch Oven
- 4 convEGGtor, Edelstahl Grillrost & flacher Back- und Pizzastein



Schmoren
Durch die Verwendung des Dutch Oven ohne Deckel wird das Gericht gut von dem köstlichen Aroma durchzogen, für welches das Big Green Egg bekannt ist.

Unter anderem geeignet für:
Geschmorte Kalbsbäckchen / Schmor Gemüse / Boeuf Bourguignon / Schmorzwiebeln

Backen auf Stein
Für das Backen von Torten, Brot, Pizzas und das Dünsten von beispielsweise (Süss-)Kartoffeln und Gemüse.

Unter anderem geeignet für:
Brot / Pizza / Warmen Schokoladenkuchen / Gedünstete Kartoffeln und Gemüse



Köstliche Gerichte mit Fisch der Saison

Fisch, aber auch Schalen- und Krustentiere lassen sich hervorragend auf dem Big Green Egg zubereiten. Diese Schätze aus dem Meer sind nicht nur unheimlich fein, sondern sie enthalten ausserdem wertvolle Nährstoffe. Sie brauchen nicht unbedingt bei jedem Gericht im Vordergrund zu stehen, denn Sie können gerade durch die Ergänzung eines Gerichts mit Fisch, Schalen- oder Krustentieren dieses nach Herzenslust variieren. Lassen Sie sich dabei unbedingt von der jeweiligen Saison inspirieren, denn nur in der Saison ist der Geschmack bestimmter Sorten optimal und ausserdem schützen Sie damit die Fischbestände.

Gebratener Thunfisch mit grünem Spargel

Für 4 Personen

- 400 g Thunfischfilet
 - 4 Stangen grüner Spargel
 - 4 Radieschen
 - 1 rote Spitzpaprika
 - Cajun-Gewürzmischung
 - 2 Limetten
 - 1 EL Kikkoman Sojasauce
 - 1EL Ketjab Manis
 - Wasabi-Mayonnaise
 - einige Kerbelblätter
 - Oliveneröl
- Benötigtes Zubehör:**
Rost aus Gusseisen
Rostheber
convEGGtor
Flacher Back- und Pizzastein

1. Big Green Egg mit dem Rost aus Gusseisen auf 200°C anheizen. Die Thunfischfilets in Streifen von 2 x 2 cm schneiden. Den unteren Teil der Spargelstangen schälen und das untere, harte Stück ab-

schneiden. Einen Topf mit Salzwasser auf dem Herd zum Kochen bringen und den Spargel ca. 1 Minute darin blanchieren. Abgiessen und in Eiswasser abschrecken. Spargel abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
2. Spargel, Radieschen und Spitzpaprika auf den Rost des Big Green Egg legen, den Deckel schliessen und ca. 3 Minuten grillieren. Das Gemüse zwischendurch einmal wenden. Das Gemüse aus dem EGG herausnehmen und mit Alufolie abdecken, sodass es beim Servieren noch lauwarm ist (oder später in einer Edelstahlschale auf dem flachen Backstein im EGG noch einmal aufwärmen).
3. Rost aus Gusseisen mit dem Rostheber aus dem EGG herausheben und an einer sicheren Stelle ablegen. convEGGtor einsetzen und den Standardrost aus Edelstahl mit dem flachen Back- und Pizzastein in den EGG einsetzen. Deckel schliessen. Das EGG und der flache Back- und Pizzastein müssen nun die richtige Temperatur erreichen. In der Zwischenzeit einen Teller



mit der Cajun- Gewürzmischung bestreuen und den Thunfisch darin wälzen. Für das Dressing den Saft einer Limette auspressen und mit Sojasauce und Ketjab vermischen.
4. Die Thunfischstreifen auf den flachen Back- und Pizzastein legen und in 1 Minute

von beiden Seiten anbraten. Etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Spargel in Stücke schneiden und mit Pfeffer und Salz bestreuen. Die Radieschen in dünne Scheibchen und die Paprika in feine Streifen schneiden. Jeden Thunfischstreifen in vier Würfel schneiden.



5. Thunfisch und Gemüse über die Teller verteilen und etwas Limettenschale darüber reiben (verwenden Sie den Saft dieser Limette für ein anderes Gericht). Mit Wasabi-Mayonnaise und Kerbel garnieren. Teller mit Dressing und Olivenöl beträufeln.



Salat mit geräuchertem Heilbutt und gegrilltem Gemüse

Für 4 Personen

- 400 g Heilbuttfilet, ohne Haut
 - 1 rote Paprika
 - 1 gelbe Paprika
 - 1 Zucchini
 - 4 Stangen Bleichsellerie
 - 4 Mini-Maiskolben
 - 1 Frühlingszwiebel
 - 2 Knoblauchzehen
 - 2-3 Zweige Thymian
 - Oliveneröl
 - 100 g Queller
 - 2 EL Sushi-Essig
 - 1 Limette
 - Schnittlauch
 - Basilikum
- Benötigtes Zubehör:**
Rost aus Gusseisen
Pekannuss-Holzchips
Rostheber
convEGGtor
Flacher Back- und Pizzastein

1. Big Green Egg mit dem Rost aus Gusseisen auf 170°C anheizen. Eine Handvoll Pekannuss-Holzchips in Wasser

einweichen. Von den Paprika die Stiele und Samenleisten entfernen und das Fruchtfleisch in grosse Stücke schneiden. Die Ober- und Unterseite der Zucchini abschneiden und die Frucht der Länge nach vierteln. Bleichsellerie schälen. Knoblauch schälen und zusammen mit dem Thymian fein hacken. 3 EL Olivenöl unterrühren und das Gemüse mit der Mischung bestreichen. Den Queller 1 Minute in kochendem Wasser blanchieren und abgiessen. Sofort in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.
2. Das Gemüse, abgesehen vom Queller, auf den Rost des Big Green Egg legen, den Deckel schliessen und ca. 3 Minuten grillieren. Das Gemüse nach der Hälfte der Zubereitungszeit wenden und vom Rost nehmen.
3. Grillrost mithilfe des Rosthebers aus dem EGG herausheben und an einer sicheren Stelle ablegen. Deckel des EGG schliessen und die Belüftungsöffnungen nur ganz wenig öffnen, sodass die Temperatur sinkt. Warten Sie, bis diese etwa 130°C beträgt, öffnen Sie dann den Deckel und streuen Sie die eingeweichten Pekannuss-Holzchips auf die glühende Holzkohle. convEGGtor einsetzen und den Standardrost aus



Edelstahl mit dem flachen Back- und Pizzastein in das EGG einsetzen. Deckel schliessen und ca. 5 Minuten warten, bis der flache Backstein heiss ist.
4. Das Heilbuttfilet auf den flachen Back- und Pizzastein legen und mit Pfeffer und Salz bestreuen. Mit Olivenöl bestreichen und den Deckel schliessen. Ca. 15 Minuten räuchern. Das Fleisch vom Fisch muss einigermaßen glasig bleiben. In der Zwischenzeit das Gemüse in Stücke schneiden. Sushi-Essig mit 4 EL Olivenöl vermischen, mit Pfeffer und

Salz würzen und das Dressing über das Gemüse träufeln.
5. Das gegrillte Gemüse und den Queller jeweils in der Mitte der Teller anrichten. Den Heilbutt mithilfe eines Wenders aus dem EGG herausnehmen und auf ein Schneidebrett legen. Mit Pfeffer bestreuen und etwas Limettenschale darüber reiben. Das Fischfilet in Würfel schneiden und über die Teller verteilen. Mit Basilikum und Schnittlauch garnieren.



Pasta alle vongole mit Tomate, schwertförmigen Scheidenmuscheln und Spargel

Für 4 Personen

- 750 g Venusmuscheln
 - 12 schwertförmige Scheidenmuscheln
 - 12 Stangen weisser Spargel
 - ½ Fenchelknolle
 - 1 Zwiebel
 - 200 g Datteltomaten
 - 2 Zweige Zitronenthymian
 - 1 Zweig Estragon
 - 1 Bund Petersilie
 - 2 geräucherte Knoblauchzehen
 - neutrales Pflanzenöl
 - 20 ml Pernod
 - 300 ml Weisswein
 - 2 Limetten
 - 450 g frische Fettuccine
 - Olivenöl
- Benötigtes Zubehör:
Rost aus Gusseisen
Dutch Oven

1. Big Green Egg mit dem Rost aus Gusseisen auf 200 °C anheizen. In der Zwischenzeit die Venus- und die Scheidenmuscheln waschen und eventuelle kaputte Exemplare wegwerfen. Die Spargelstangen schälen und das untere, harte Stück abschneiden. Den Fenchel in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden. Die

Tomaten halbieren. Thymianblättchen abzupfen, Estragon und Petersilie fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Saft von 1 Limette auspressen.
2. Das Gemüse kurz von beiden Seiten grillieren. Gemüse vom Rost nehmen. Spargel in Stücke und Fenchel und Zwiebel in Würfel schneiden.
3. Den Dutch Oven auf den Rost des Big Green Egg stellen. Einen Schuss Pflanzenöl darin erhitzen und Fenchel, Zwiebeln, Tomaten, Thymian und Knoblauch zugeben. So lange anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind, danach die Venus- und Scheidenmuscheln zugeben. Mit Pernod, Weisswein und Limettensaft ablöschen. Dutch Oven mit dem Deckel schliessen, Deckel des EGG ebenfalls schliessen und das Ganze 4 Minuten kochen lassen.
4. In der Zwischenzeit die frischen Fettuccine auf dem Herd in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen. Frische Pasta braucht nur 30-60 Sekunden zu kochen. Abschütten. Kontrollieren Sie, ob die Venus- und Scheidenmuscheln geöffnet sind. Fettuccine und Spargelstückchen in den Dutch Oven geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz abschmecken. Mit Estragon, Petersilie und geriebener Limettenschale bestreuen. Vorsichtig umschichten und über die Teller verteilen oder den Gusseisentopf auf einer hitzefesten Unterlage auf den Tisch stellen.



Bouillabaisse

Für 4 Personen

- 2 kg Strandkrabben
 - 1 Fenchel
 - 1 Stängel Zitronengras
 - 4 Knoblauchzehen
 - neutrales Pflanzenöl
 - 1 Bouquet garni
 - 1 EL Tomatenmark
 - 250 g geschälte Tomaten (Dose)
 - 2 l Fischbouillon
 - 300 ml Weisswein
 - 1 Brokkoli
 - 4 kleine Karotten
 - 100 g Datteltomaten
 - 500 g Venusmuscheln
 - 8 schwertförmige Scheidenmuscheln
 - 1 Knoblauchzehe
 - 3 cm Ingwer
 - 400 g Weissfischfilet
 - 100 g Thunfischfilet
 - 4 Zweige Petersilie
 - 4 Mini-Maiskolben
 - 25 g Butter
 - Olivenöl
- Benötigtes Zubehör:
Rost aus Gusseisen
Dutch Oven
Auffangschale



1. Big Green Egg mit dem Rost aus Gusseisen auf 200 °C anheizen. In der Zwischenzeit die Krabben in Stücke hacken, damit mehr Geschmack freigesetzt wird. Fenchel in Würfel und Zitronengras in Stücke schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.



2. Den Dutch Oven auf den Rost des Big Green Egg stellen. Einen Schuss Pflanzenöl darin erhitzen und Krabben, Fenchel, Zitronengras, Knoblauch und Bouquet garni zugeben. Deckel vom EGG schliessen, einige Minuten unter gelegentlichem Wenden braten lassen.



3. Tomatenmark, geschälte Tomaten, Fischbouillon und 200 ml Weisswein zugeben. Dutch Oven mit dem Deckel schliessen, Deckel vom EGG ebenfalls schliessen und das Ganze 2 Stunden leise köcheln lassen.

3. In der Zwischenzeit den Brokkoli



in Röschen schneiden und einige Minuten in Salzwasser in einem Topf auf dem Herd blanchieren. Abschütten. Die Karotten schälen und die Tomaten halbieren. Venus- und Scheidenmuscheln waschen und eventuelle kaputte Exemplare wegwerfen. Knoblauch schälen und fein hacken. Ingwer schälen und fein hacken. Fischfilet in Würfel schneiden. Petersilie fein hacken.
4. Ein Sieb auf einen Topf stellen und die Bouillon aus dem Dutch Oven hineingeben. Die festen Zutaten aus dem Dutch Oven wegwerfen. Die Temperatur des EGG auf 180°C bringen.
5. Die Auffangschale auf den Rost des EGG stellen und die Tomaten hineinlegen. Deckel schliessen und Tomaten 7 Minuten grillieren. Den Deckel nach 4 Minuten öffnen und die geschälten Karotten und Mini-Maiskolben auf den Rost legen und 3 Minuten grillieren. Das Gemüse zwischendurch einmal wenden. Gemüse vom Rost nehmen, etwas abkühlen lassen und Karotten und Mais in Stücke schneiden.
6. Den (gereinigten) Dutch Oven auf den Rost vom EGG stellen und darin einen Schuss Olivenöl erhitzen. Knoblauch, Ingwer und Venusmuscheln zugeben und einige Minuten erhitzen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Mit dem restlichen Weisswein ablöschen.
7. Den Topf mit der Bouillon auf dem Herd oder auf dem Rost des EGG erhitzen (bitte verwenden Sie in dem Fall einen Topf mit hitzebeständigen Griffen). In der Zwischenzeit Fischfiletstückchen, Brokkoli, Karotten, Mais, Tomaten, Venusmuscheln und Scheidenmuscheln über die Teller verteilen. Die Butter in kleine Würfel zerteilen. Den Topf mit der Bouillon vom Herd nehmen und mit dem Stabmixer die Butter und einen Schuss Olivenöl durch die Bouillon rühren. Die Bouillon in die Teller füllen und sofort servieren.





Pizza mit Weissfisch und Gambas

Für 4 Personen

- 4 Kugeln Pizzateig
1 (rote) Paprika
1 Zucchini
1 Zwiebel
400 g Weissfischfilet
16 geschälte Gambas
2 Kugeln Mozzarella à 125 g
100 g Blauschimmelkäse
12 Schnittlauchhalme
4 Zweige Dill
Olivenöl

Für die Sosse:
1 kg Romatomen
1 Bund Basilikum
2 Knoblauchzehen
50 g Ingwer
150 g brauner Basterdzucker

Benötigtes Zubehör:
Rost aus Gusseisen
Dutch Oven
Rostheber
convEGGtor
Flacher Back- und Pizzastein
Pizza Schaufel aus Aluminium

1. Big Green Egg mit dem Rost aus Gusseisen auf 200 °C anheizen. In der Zwischenzeit die Tomaten für die Sosse in Stücke schneiden und das Basilikum fein hacken. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.

2. Dutch Oven auf den Rost stellen und alle Zutaten für die Sosse zugeben. Deckel des EGG schliessen und 20 Minuten leise köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Stiel und die Samenleisten von der Paprika entfernen und die Schote in dünne Streifen schneiden. Die Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Das Fischfilet in dünne Streifen schneiden und die Gambas halbieren.

3. Dutch Oven aus dem EGG herausnehmen. Den Rost aus Gusseisen mithilfe des Rosthebers aus dem EGG herausheben und den convEGGtor hinstellen und den Rost wieder einsetzen. Den flachen Back- und Pizzastein darauf legen und den Deckel schliessen. Das EGG auf 250°C aufheizen.

4. Die Sosse durch ein Sieb geben. Die Kugeln mit dem Pizzateig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte ausrollen. Die Teigböden mit der Sosse bestreichen und mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Fisch und Gambas belegen. Den Mozzarella in Stücke reissen und

über die belegten Pizzaböden verteilen. Zum Schluss den Blauschimmelkäse darüber krümeln.

5. Eine Pizza mithilfe der Pizza Schaufel aus Aluminium auf den flachen Back- und Pizzastein legen. Deckel schliessen und in ca. 8 Minuten schön knusprig backen. In der Zwischenzeit Schnittlauch und Dill in Stücke schneiden. Pizza aus dem EGG herausnehmen und mit den Kräutern bestreuen. Mit Olivenöl beträufeln und sofort servieren. Die restlichen Pizzas in gleicher Weise backen.

TIPPS:

- Es schmeckt einfach köstlich, wenn Sie die Ränder der Pizza nach dem Backen mit Knoblauchöl bestreichen. Sie können dieses Öl ganz einfach selbst herstellen, indem Sie ½ geschälte und fein gehackte Knoblauchknolle mit 500 ml Maisöl vermischen.
- Je nach Geschmack können Sie eine Fenchelknolle in hauchdünne Scheiben schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer bestreuen und nach dem Backen über die Pizzas verteilen.



Goldbrasse in der Salzkruste gebraten

Für 4 Personen

- 2 Goldbrassen mit Haut und Schuppen, ausgenommen
1 Fenchelknolle
2 Knoblauchzehen
6 Zweige Rosmarin
1 Limette
3 kg Meersalz
8 Eiweiss

Als Beilage:
Grüner Salat

Benötigtes Zubehör:
convEGGtor
Rost aus Gusseisen
Flacher Back- und Pizzastein
1. Big Green Egg mit convEGGtor und Rost aus Gusseisen auf 175 °C anheizen. In der Zwischenzeit die Goldbrassen gut waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

2. Die Fische auf beiden Seiten dreimal schräg einschneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Vom Rosmarin zwölf kleine Stückchen abschneiden und vom restlichen

Rosmarinzwig die Nadeln abzupfen. In jede Einkerbung ein Scheibchen Knoblauch und ein Stückchen Rosmarin füllen. Die übrigen Nadeln fein hacken und die Limettenschale reiben. In einer Schüssel Meersalz und Eiweiss vermischen.

3. Die Bauchhöhlen vom Fisch mit Pfeffer und Salz bestreuen. Den Fenchel der Länge nach halbieren und die Goldbrassen mit der Bauchhöhle über die gewölbte Seite der Fenchelhälften stülpen.

4. Den flachen Back- und Pizzastein mit einer Schicht Salz bedecken und die Goldbrassen darauflegen. Mit Salz abdecken und etwas andrücken. Den flachen Backstein auf den Rost vom EGG legen, den Deckel schliessen und 20 Minuten braten.

5. Den flachen Back- und Pizzastein vorsichtig aus dem EGG herausnehmen und auf einen hitzefesten Untergrund legen. Die Salzkruste mit der Rückseite eines Löffels vorsichtig zerschlagen. Das Salz entfernen, die Haut löst sich dann ebenfalls.

6. Den Fisch entgräten, mit Olivenöl bestreichen und, bei Bedarf, mit Salz abschmecken. Den Fisch über die Teller verteilen und mit grünem Salat servieren.

Gegrillte Austern mit Petersiliengel

Für 4 Personen

- 4 Austern
Meersalz

Für das Gel:
3 Blätter Gelatine
1 Bund Petersilie

1. Zuerst das Gel vorbereiten: Weichen Sie dazu die Gelatine einige Minuten in kaltem Wasser ein. Petersilie in einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Abschütten und die Kochflüssigkeit auffangen. 250 ml der Kochflüssigkeit abmessen, die Gelatine gut aus-

drücken und in der Flüssigkeit auflösen. Mit der Petersilie in einen Standmixer geben und schön glatt mixen. Durch ein Sieb geben und abkühlen lassen. Im Kühlschrank in einer sauberen Flasche lagern.

2. Big Green Egg auf 170°C anheizen. Die (geschlossenen) Austern auf den Rost legen, den Deckel schliessen und ca. 4 Minuten grillieren. In der Zwischenzeit auf jeden Teller einen Löffel Meersalz geben.

3. Die Austern vom Rost nehmen. Mit einem Geschirrtuch festhalten und die Austern mit einem Austernmesser öffnen. Auf das Meersalz jeweils eine Auster legen und etwas Petersilien-Gel daraufgeben oder -spritzen.



Schnelle Mahlzeit

Mit dem Big Green Egg lassen sich nicht nur aufwendige Menüs, sondern auch schnelle Mahlzeiten zaubern. Zünden Sie Ihr EGG an, treffen Sie in der Zwischenzeit die Vorbereitungen und im Nu steht eine feine Mahlzeit auf dem Tisch. Diese köstlichen Gerichte sind relativ einfach und schnell zubereitet und eignen sich somit ausgezeichnet für einen stressigen Wochentag!

Geflügelcurry mit Nudeln

Für 4 Personen

- 500 g Pouletschenkelfleisch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- ½ rote Chilischote
- 30 g frischer Ingwer
- 2 Frühlingszwiebeln
- Sonnenblumenöl
- 1 Stängel Zitronengras
- 40 g gelbe Currypaste
- 200 ml Kokosmilch
- 200 ml Hühnerbouillon
- 400 g Udon Nudeln
- 3 Zweige Koriander

Benötigtes Zubehör:
Paella-Pfanne

1. Big Green Egg mit dem Standardrost auf eine Temperatur von 190°C aufheizen. In der Zwischenzeit das Pouletschenkelfleisch in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und schneiden. Von der Chilischote den Stiel und die Samen entfernen und die Schote in dünne Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen und in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden.
2. Die Paella-Pfanne auf den Rost vom EGG stellen und darin einen ordentlichen Schuss Sonnenblumenöl erhitzen. Das Pouletschenkelfleisch von allen Seiten anbraten und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

3. Das Zitronengras quetschen, indem Sie an diversen Stellen mit einer Teigrolle darauf schlagen und mit Zwiebeln, Knoblauch, Chilischoten und Ingwer zum Fleisch geben. Umrühren und die Currypaste 1 Minute mitbraten. Mit Kokosmilch und Hühnerbouillon ablöschen und den Deckel vom EGG schliessen. Das Curry 5 Minuten leise köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Nudeln in einer Schüssel mit heissem Wasser einweichen und den Koriander grob hacken.
4. Die Frühlingszwiebeln in das Curry geben und die Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen. Über die Teller verteilen und mit Koriander bestreuen.



Tortilla aus dem Big Green Egg

Für 4 Personen

- 3 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Paprika
- 100 g Chorizo
- 250 g Champignons
- 8 rohe Gambas
- 200 ml Sahne
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 400 g vorgekochte Kartoffelscheiben
- 50 g geriebener Parmesan
- 12 Blätter Rucola
- Brot als Beilage

Benötigtes Zubehör:
Rost aus Gusseisen
Dutch Oven
Rostheber
convEGGtor

1. Big Green Egg mit dem Rost aus Gusseisen auf 180°C vorheizen. In der Zwischenzeit Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebel in halbe Ringe schneiden, Knoblauch fein hacken. Von der Paprika den Stiel und die Samenleisten entfernen und die Schote in Streifen schneiden. Die Chorizo in kleine Würfel, die Champignons in Scheiben schneiden.

- Die Gambas schälen, den Darm entfernen und die Gambas halbieren. Von der Sahne 50 ml abmessen und diese zusammen mit dem Ei und dem Eigelb mit einem Schneebesen verquirlen.
2. Dutch Oven auf den Rost stellen und das Sonnenblumenöl darin erhitzen. Die Kartoffelscheiben zugeben und einige Minuten lang anbraten. Zwiebelwürfel, Knoblauch, Paprika, Chorizo und Champignons zugeben. Mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und umrühren. Deckel vom EGG schliessen, nach 5 Minuten die restlichen 150 ml Sahne in den Gusseisentopf giessen und bei geschlossenem Deckel 5 Minuten garen lassen.
 3. Dutch Oven aus dem EGG herausnehmen und den Inhalt des Gusseisentopfes mit der Ei-Sahne-Mischung und den Gambas vermischen. Über vier Mini-Cocottes verteilen und mit Parmesan bestreuen. Rost aus Gusseisen mithilfe des Rosthebers aus dem EGG herausheben und an einer sicheren Stelle ablegen. ConvEGGtor und Standardrost in das EGG einsetzen. Deckel schliessen und warten, bis das EGG wieder die richtige Temperatur erreicht hat.
 4. Die Mini-Cocottes auf den Rost stellen, den Deckel schliessen und ca. 30 Minuten goldbraun und gar werden lassen. Die Mini-Cocottes aus dem EGG herausnehmen, mit Rucola garnieren und mit Brot servieren.



Cassoulet mit frischer Bratwurst

Für 4 Personen

- 250 g getrocknete weisse Bohnen
- 2 frische Bratwürste à 300–400 g
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 5 kleine Karotten
- ½ Knollensellerie
- 150 g Pfifferlinge
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 l Hühnerbouillon
- 4 Zweige glatte Petersilie

Benötigtes Zubehör:
Rost aus Gusseisen
Dutch Oven

1. Die weissen Bohnen 12 Stunden vorher in ausreichend kaltem Wasser im Kühlschrank einweichen.
2. Big Green Egg mit dem Rost aus Gusseisen auf eine Temperatur von 180°C aufheizen. In der Zwischenzeit die Bratwürste zu einer Schnecke einrollen und in jede Wurst kreuzweise zwei Holzspiesse stecken, damit die Schnecke eingerollt bleibt. Zwiebel und Knoblauch schälen und schneiden. Karotten schälen und in gleich grosse Stücke schneiden. Knollensellerie schälen und in ca. 1 x 1 cm grosse Würfel schneiden. Pfifferlinge putzen, waschen und trocken tupfen. Die Frühlingszwiebeln putzen und in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden. Die Blättchen von der Petersilie abzupfen.

3. Die Bohnen in ein Sieb geben. Dutch Oven auf den Rost stellen und Öl darin erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, die Bohnen zugeben und mit der Hühnerbouillon ablöschen. Deckel vom EGG schliessen und die Temperatur vom EGG auf 110°C bringen. Die Bohnen 15 Minuten leise köcheln lassen und danach Karotten und Knollensellerie zugeben.
4. 30 Minuten später die Pfifferlinge und die Frühlingszwiebeln zugeben. Deckel erneut schliessen und das Ganze noch einmal 15 Minuten leise köcheln lassen, bis die Bohnen gar sind. Die Bouillon ist jetzt fast vollständig eingekocht. Dutch Oven aus dem EGG herausnehmen und den Topf mit dem Deckel schliessen. Die Temperatur des EGG auf 180°C bringen.
5. Die Bratwürste auf den Rost legen und auf jeder Seite ca. 3 Minuten goldbraun grillieren.
6. Das Cassoulet in eine grosse Schüssel geben, die Bratwürste darauflegen und mit der glatten Petersilie bestreuen.



Eintopf aus Kopfsalat mit gebratenem Kabeljau

Für 4 Personen

- 800 g Kartoffeln
- 600 g Kabeljaufilet mit Haut
- 1 Kopfsalat
- 50 g Silberzwiebeln aus dem Glas
- 3 saure Gurken
- 4 Scheiben Frühstücksspeck
- 2 EL Piccalilly
- 50 g Butter
- 50 ml Sahne

Benötigtes Zubehör:
Dutch Oven
Halbe Grillplatte aus Gusseisen

1. Big Green Egg mit dem Standardrost auf eine Temperatur von 180°C anheizen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in gleich grosse Stücke schneiden. Die Kartoffeln in den Dutch Oven geben und so viel Wasser einfüllen, dass sie gerade damit bedeckt sind. Salz nach Geschmack zugeben und die Pfanne auf den Rost stellen. Deckel vom EGG schliessen, das Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln in ca. 20 Minuten gar kochen.
2. In der Zwischenzeit das Kabeljaufilet in 4 gleich grosse Stücke schneiden. Salat putzen und waschen und in eine Salatschleuder geben oder mit einem sauberen Geschirrtuch trocken tupfen. Vom Salatherzen 8 Blätter beiseite legen und den restlichen Salat in grobe Stücke schneiden. Die Silberzwiebeln und die sauren Gurken abtropfen lassen und in grobe Stücke schneiden.
3. Den Dutch Oven vorsichtig aus dem EGG herausnehmen und die halbe Grillplatte aus Gusseisen mit der glatten Seite nach oben auf den Rost stellen. Den Deckel schliessen, damit die halbe Grillplatte aus Gusseisen sich aufheizen kann und die Kartoffeln abschütten. Dutch Oven mit dem Deckel schliessen.
4. Den Frühstücksspeck auf die halbe Grillplatte aus Gusseisen legen und in wenigen Minuten

- schön knusprig anbraten. Frühstücksspeck mit einem Wender von der Grillplatte abnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kabeljaufilets mit Salz bestreuen und auf der Haut auf die Grillplatte legen. Deckel vom EGG schliessen und in circa 3 Minuten goldbraun backen. Die Kabeljaufilets wenden und bei geschlossenem Deckel weitere 2 Minuten braten. In der Zwischenzeit die Kartoffeln fein stampfen, den grob geschnittenen Salat hinzufügen, mit Silberzwiebeln, sauren Gurken, Piccalilly, Butter und Sahne vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Auf jeden Teller einen Kochring mit einem Durchmesser von ca. 10 cm legen, mit dem Eintopf füllen und den Ring wieder entfernen. Jeweils ein Kabeljaufilet auf den Eintopf legen und mit einer Scheibe ausgebackenem Frühstücksspeck und einem Salatblatt garnieren.





Big Green Egg's Flavour Fair

Erleben Sie mit uns Genuss pur!

Teilnehmer und Besucher freuen sich jedes Jahr gleichermassen auf den Big Green Egg Member Day. Dieses Event hat sich im Laufe der Jahre zu einem grossen kulinarischen Spektakel entwickelt, das ab 2015 unter der Bezeichnung Big Green Egg Flavour Fair stattfinden wird.

Auch in diesem Jahr steht die Gastronomie am 3. Sonntag im Juni wieder im Mittelpunkt des Interesses. Vor der malerischen Kulisse des Landgutes Heerlijkheid Mariënwaardt im niederländischen Beesd werden etwa 70 Kochpros aus dem In- und Ausland die feinsten Gerichte zubereiten, von Amuse-Gueules bis Desserts. Jeder Chefkoch entscheidet mit seinem Team selbst, was auf dem Big Green Egg zubereitet und den Gästen kredenzt wird. Die Palette der Gerichte wird dabei zweifellos wieder von echten Klassikern bis hin zur innovativen Küche reichen. Darüber hinaus werden naturbelassene, auf dem Big Green Egg gegarte Zutaten serviert, damit Sie selbst schmecken können, auf welche Weise das Big Green Egg den Geschmack der Zutaten explodieren lässt.

Ein appetitanregender Tag

Verkostungen, naturbelassene Produkte und Kochkünste stehen an diesem appetitanregenden Tag im Mittelpunkt. Verkostungen der köstlichen kleinen Gerichte, die die Teilnehmer servieren, zubereitet auf der Basis der besten Qualitätsprodukte. Das Angebot an Gerichten ist sehr umfangreich und umfasst sowohl Fleisch, Fisch und Gemüse als auch Kuchen und Teigwaren. Die Kunst des Kochens wird auf unterschiedliche Weise zum Ausdruck gebracht, und zwar von Profis, die stolz auf ihr Fach sind und diesen Stolz auch mit Begeisterung zeigen. Sie teilen ihr Wissen und ihre handwerklichen Kniffe in Bezug auf das Kochen mit dem Big Green



Egg. Einige von ihnen werden spezielle Kochtechniken vorführen, sodass Sie Ihr Wissen auf informelle Weise ergänzen können. Es wird grossen Wert auf die Interaktion mit den Besuchern gelegt und die Kochpros werden ein offenes Ohr für Ihre Fragen haben. Ideal, wenn Sie selbst ein Big Green Egg haben oder dessen Anschaffung erwägen.

Familientag

Natürlich haben wir auch an die Kinder gedacht. Sie können sich unter anderem auf den Hüpfkissen in den für sie eingerichteten Zelten vergnügen. Ausserdem werden spezielle Kochaktivitäten für Kinder angeboten. Unter fachmännischer Führung werden die Kinder auf den vorhandenen Big Green

Eggs mit ehrlichen, naturbelassenen und frischen Zutaten ihre eigenen Kreationen zubereiten. Zur Vervollständigung des sinnlichen Erlebnisses auf der Big Green Egg Flavour Fair darf natürlich auch ein musikalisches Rahmenprogramm nicht fehlen. Die vielen Formen von Unterhaltung für Jung und Alt garantieren erneut einen unterhaltsamen und köstlichen Familientag.

Möchten Sie auch Genuss pur erleben? Dann bestellen Sie Ihre Karte(n) über biggreenegg.eu. In den Kosten von € 35,- pro Person ist das unbeschränkte Probieren aller Gerichte enthalten. Kinder bis 12 Jahre zahlen keinen Eintritt und auch das Parken ist frei.

Nächstes Mal in Enjoy!



Wir hoffen, dass die Rezepte und Geschichten in dieser Ausgabe von Enjoy! Ihren Geschmack getroffen haben. Feine Frühjahrsgerichte und sonnige Sommerrezepte stehen hier im Vordergrund. In der nächsten Enjoy! werden wir Ihnen Rezepte präsentieren, die perfekt zu Herbst und Winter passen. Auf diese Weise sorgen wir ganzjährig für Inspiration ...

Menüs der Saison

Kosten Sie den Herbst & den Winter

Die Heimat des Chefkochs
Geschmacksrichtungen aus Finnland

Nachhaltig
Köstliche Gerichte mit Fisch der Saison II

Regionales
Spezialitäten aus dem Piemont

Für stressige Tage
Schnelle Mahlzeiten

THE BIG GREEN EGG BOOK



Anfang letzten Jahres ist das offizielle Big Green Egg Book erschienen. Dieses erstaunliche Lexikon, das ein Vorwort des niederländischen Starkochs Jonnie Boer vom Drei-Sterne-Restaurant De Librije in Zwolle enthält, war ein riesiger Erfolg.

Alle Kochtechniken, die Sie bei einem Big Green Egg anwenden können, wie zum Beispiel Backen, Braten, Schmoren, Grillieren, Räuchern und Niedrigtemperaturgaren, werden hier mit der ihnen gebührenden Aufmerksamkeit ausführlich, klar verständlich und Schritt für Schritt erläutert. Die zahlreichen Grundrezepte sowie die etwas anspruchsvolleren Rezepte unserer Botschafter machen dieses Buch zu einer wertvollen Inspirationsquelle für alle, die ein Big Green Egg besitzen oder sich eines anschaffen möchten. Wie Sie es bereits gewohnt sind, werden nur die besten Zutaten verwendet, die dank des Gebrauchs des Big Green Egg um eine subtile, aber unverwechselbare Geschmacksnuance bereichert werden. Und die Ergebnisse? Sie sind im Big Green Egg Book in wunderschönen Fotos zu bewundern, bei deren Anblick einem das Wasser im Mund zusammenläuft.

The Big Green Egg Book enthält einen wahren Schatz an Informationen und Rezepten. Das Buch

(24 x 28 cm) hat 192 Seiten und einen stilvollen Festeinband. Wahrscheinlich wird das Buch, neben der bestehenden niederländischen Fassung, Mitte 2015 auch auf Englisch und Deutsch erscheinen.



The Big Green Egg Book kostet € 57,- (unverbindliche Preisempfehlung) und ist bei den Big Green Egg Händlern erhältlich.



Die nächste Ausgabe von Enjoy! ist ab Mitte Oktober 2015 bei Ihrem Big Green Egg Händler 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.CH

OPEN FLAVOUR

