

Enjoy!



#6 DE - Herbst/Winter

OPEN FLAVOUR

TRADITIONELLE SPEZIALITÄTEN

Piemont - Italien



Erleben Sie den Geschmack von Herbst und Winter

Mit den richtigen Vorbereitungen können Sie auf dem Big Green Egg® relativ einfach ein komplettes Menü zubereiten. Natürlich spielen die Produkte der Saison dabei die Hauptrolle, denn diese sind nur in der richtigen Jahreszeit optimal im Geschmack und in der Qualität. Genießen Sie diese wunderbaren saisonalen Menüs gemeinsam mit Freunden oder mit der Familie.

>> 3 und 20

Entdecken Sie die Heimat des Chefkochs

Chefkoch Sasu Laukkonen gehört in Finnland zu den Spitzengastronomen. Die Küche seines Restaurants "Chef & Sommelier" basiert auf dem unverfälschten Geschmack natürlicher Produkte. Diesmal zieht es den Chefkoch hinaus ins Freie, und er stellt Ihnen seine leckersten Outdoor-Kreationen vor.

>> 5

Köstliche Gerichte mit Fisch der Saison

Auch in dieser Jahreszeit ist ein reichhaltiges Angebot an nachhaltig erzeugtem Fisch, Muscheln und Schalentieren erhältlich. Das Big Green Egg bietet für diese Produktgruppe eine Vielzahl an Zubereitungsmöglichkeiten. Lassen Sie sich von der Fülle an köstlichen Gerichten verführen.

>> 12

Spezialitäten aus dem Piemont

Beim Piemont denken wir sicher zunächst an Barolo und weiße Trüffel, aber diese Region hat noch viele andere Spezialitäten zu bieten. Die Qualität der Haselnüsse, die dort wachsen, ist einzigartig und die traditionellen Piemonteser Gerichte sind ein wahres Fest für den Gaumen. Lernen Sie die kulinarischen Genüsse des Piemont kennen.

>> 14

Die einfache Mahlzeit

Dank der großen Vielfalt an Zubereitungsmethoden, die ein Big Green Egg ermöglicht, eignet sich dieses Kochgerät für lange Garzeiten mit niedriger Temperatur genauso wie für die Zubereitung schneller Mahlzeiten. Nach einem stressigen Tag stehen diese Gerichte schnell auf dem Tisch und Sie können Ihren Feierabend entspannt genießen.

>> 22

Big Green Egg

OPEN FLAVOUR™

Big Green Egg ist in vielerlei Hinsicht wirklich einzigartig. Unsere EGGs sind von unvergleichlicher Qualität, weil dafür diverse für NASA-Zwecke patentierte Keramikteile verwendet werden. Big Green Egg ist weltweit der einzige Kamado, der aus dieser besonderen Keramik angefertigt wird. 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, die gesunden Nährstoffe bleiben dank des langsamen Garens auf niedrigen Temperaturen besser erhalten und das 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 damit Ihr Big Green Egg 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 Ziel ist es auch, dass Sie diese möglichst optimal einsetzen, um mit Familie und Freunden Genuss pur erleben zu können. Zweimal jährlich nehmen wir Sie durch Enjoy! mit auf die Reise, um Sie auf genussvolle Weise zu inspirieren. Darin informieren wir Sie über die besten Zutaten und die köstlichsten Rezepte, und wir präsentieren Ihnen die Gaumenfreuden diverser Länder und Regionen. Lassen Sie sich von dieser Ausgabe von Enjoy! (ver-) führen: Sie werden in den Genuss der himmlischsten Gerichte kommen, die mit den köstlichen Zutaten der Saison zubereitet werden. Selbstverständlich darf das Big Green Egg dabei nicht fehlen. Denn jeder Hobbykoch arbeitet schließlich vorzugsweise mit den besten Produkten und mit den hochwertigsten Materialien und Geräten, die den Geschmack der Zutaten optimal zur Geltung bringen.

Diese Ausgabe steht ganz im Zeichen von Herbst und Winter. Mit unseren Rezepten servieren Sie sozusagen den Geschmack dieser Jahreszeiten. In der nächsten Ausgabe, die ab Ende März 2016 bei Ihrem Händler aufliegt, werden wir uns mit den Gerichten des Frühjahrs und Sommers befassen. Sie möchten nicht so lange warten? Unsere Website biggreenegg.eu regt Ihre Geschmacksnerven zusätzlich wunderbar an. Sie finden hier nicht nur alle früheren Ausgaben von Enjoy!, sondern auch eine Vielzahl von Rezepten und Menüs, die Sie mit dem Big Green Egg zubereiten können. Außerdem können Sie sich hier für unseren monatlichen Newsletter anmelden, sodass Sie zwölf Mal im Jahr automatisch die neuesten Rezepte erhalten. Enjoy!

Big Green Egg Europe

Rezeptindex

Seite 3

- Quiche mit Linsen, Pilzen und Ziegenkäse
- Gefüllte Maishähnchen mit gegrilltem Lauch
- Crème caramel mit Gewürznelken und gegrillter Birne

Seite 8

- Finnische Fischsuppe mit geräucherter Bachforelle
- Gegrilltes Rind mit sanft gedünsteten Möhren und Rüben aus Bio-Anbau

Seite 9

- Gegrilltes wildes Rentier mit Preiselbeeren
- Finnischer Schmortopf mit Rind- und Schweinefleisch, Möhren und Zwiebeln

Seite 12

- Gegrillter Hummer mit Grill-Kartoffeln, gedünsteten Rüben und Spinat
- Pochiertes Skrei-Filet mit Kartoffelpüree und gegrillten Radieschen
- Muscheln in Ingwerbier mit gegrillter Petersilienwurzel

Seite 13

- Fischarte mit Sauerkraut und gegrilltem Gemüse
- Fischsuppe mit Muscheln, Scheiden- und Venusmuscheln

Seite 16

- Grissini
- Risotto mit weißem Trüffel

Seite 17

- Schmorkaninchen mit Knollensellerie, Kartoffeln und Pfifferlingen
- Bonet

Seite 18

- Antipasti
- Vitello tonnato

Seite 19

- Brasato

Seite 20

- Kohlsalat mit gegrillter Wachtel, Pancetta und Apfel
- Glasierter Schinken mit gegrillten Pastinaken und Kartoffel-Sellerie-Püree
- Schokoladenpudding mit Walnüssen und Feigen

Seite 22

- Pilzrisotto mit Zander in Serrano-Schinken
- Wraps mit Wildhackfleisch und gegrilltem Gemüse
- Filet vom freilaufenden Polderhuhn mit Brie und Perl-Couscous
- Miesmuscheln mit Brot

Impressum

Enjoy! ist eine Ausgabe von Big Green Egg Europe BV
Jan van de Laarweg 18
2678 LH De Lier, Nederland
E-Mail: enjoy@biggreenegg.eu
www.biggreenegg.eu

Redaktion Inge van der Helm

Rezepte

Coen van Dijk, Sasu Laukkonen, Martin Rotteveel, Michel Lambermon und Arjen Rector.

Konzept & Umsetzung

Big Green Egg Europe BV

Fotografie Creative Skills

Vertrieb Big Green Egg Europe BV

Druck
Rodi Rotatiedruk



Wir bedanken uns bei Yvonne Coolen, Hans van Montfort, Paolo und Luisella Manzone.

Für die Verwendung von den in Enjoy! publizierten Artikeln ist die vorherige schriftliche Genehmigung von Big Green Egg Europe erforderlich. Diese Ausgabe wurde mit größter Sorgfalt zusammengestellt. Dennoch können weder ihre Autoren noch Big Green Egg Europe für eventuelle Schäden, die mit den darin enthaltenen Informationen in Zusammenhang gebracht werden, haftbar gemacht werden.

Big Green Egg®, EGG®, convEGGtor® und MiniMax™ sind (eingetragene) Marken von Big Green Egg Inc.

© 2015 Big Green Egg Europe
Enjoy! Herbst/Winter 2015

Sicherheit steht an erster Stelle

Beim Kochen muss der convEGGtor® regelmäßig eingesetzt oder aus dem EGG® herausgenommen werden oder der Rost aus Edelstahl muss durch den gusseisernen ersetzt werden (oder umgekehrt). Verwenden Sie dazu stets das richtige Zubehör, wie zum Beispiel die Grillhandschuhe mit Aramidgewebe und den Rostheber. Achten Sie darauf, das angezündete EGG immer in zwei Schritten zu öffnen: Öffnen Sie den Deckel zunächst einige Zentimeter, sodass langsam Sauerstoff zugeführt wird. Halten Sie den Deckel einige Sekunden in dieser Position, bevor Sie den Grill ganz öffnen. Auf diese Weise werden Stichflammen vermieden. Lesen Sie vor dem erstmaligen Gebrauch Ihres EGG alle Sicherheitstipps unter biggreenegg.eu sorgfältig durch!



Neu: Praktische Anleitungsvideos

Mit unserem Newsletter Enjoy! sowie einer großen Auswahl an Rezepten unter biggreenegg.eu möchten wir Sie dauerhaft inspirieren. Allerdings fängt der Einsatz des Big Green Eggs bei den grundlegenden Dingen an, weshalb wir von Big Green Egg einige Anleitungsvideos angefertigt haben, in denen die Grundlagen im Umgang mit dem EGG verständlich erläutert werden. Denn so haben Sie noch mehr Freude an Ihrem EGG!

Das Big Green Egg ist nicht irgendein herkömmlicher Grill, sondern vielmehr ein vielseitiges Kochgerät, das den kulinarischen Möglichkeiten kaum Grenzen setzt. Es verleiht den Zutaten und Gerichten - unabhängig von der verwendeten Kochtechnik - wunderbare

Geschmacksnoten. Aber wie viel Holzkohle gehört eigentlich in den Feuerkorb, wie zündet man diese am besten im EGG an, und sollte der Deckel nun offen oder zu sein, wenn die Anzünder brennen? Wie verwandelt man das Big Green Egg in einen Steinofen, um

darin die leckersten Pizzas und Brote zu backen, und wie kann man die Temperatur ganz genau regulieren? Welche weiteren Kochtechniken bietet das Big Green Egg, wie bereitet man es dafür vor und welche Vorteile bringt der Rost aus Gusseisen?

Do's und Don'ts

Diese und viele weitere Fragen werden in den folgenden sieben äußerst informativen Anleitungsvideos beantwortet: "Anzünden und ausmachen", "Richtige Temperaturregelung", "Sofort starten

und grillen", "Indirekt kochen", "Räuchern", "Arbeiten mit dem Pizza-Backstein" und "Reinigung und Pflege". Die Videos sind thematisch geordnet, sodass Sie eine Anleitung zu einem bestimmten Thema auswählen können. Sie können aber auch gleich alle Videos hintereinander ansehen. Jedes Video dauert nur 1,5 bis 2 Minuten, erläutert Ihnen kurz und bündig die Do's und Don'ts und es wird Ihnen beim Ansehen sicher gleich das Wasser im Mund zusammenlaufen. Sie bekommen unglaublich viele nützliche und kulina-

risch wertvolle Tipps und können sich mithilfe der Videos mit den Grundlagen des Big Green Eggs vertraut machen. Mit diesem Wissen und natürlich auch mit den köstlichen Rezepten, die der Enjoy!-Newsletter bzw. unsere Website biggreenegg.eu für Sie bereithalten, können Sie gleich loslegen und munter herumexperimentieren.

Haben die Anleitungsvideos Ihr Interesse geweckt? Sehen Sie sich alle Videos unter biggreenegg.eu an! Viel Vergnügen beim Ansehen und Kochen!

BIG GREEN EGG MENÜ DER SAISON

So schmeckt der Herbst

Mit einer guten Vorbereitung können Sie auf einfache Weise ein leckeres Drei-Gänge-Menü im Big Green Egg zubereiten. Sie werden sehen, dass bei diesem tollen Herbstmenü die meiste Arbeit schon vorher erledigt wird, sodass Sie das Essen wirklich gemeinsam und in Ruhe genießen können.

Möchten Sie köstliche Menüs der Saison und andere besondere Rezepte per Mail erhalten? Dann abonnieren Sie unseren Newsletter unter biggreenegg.eu

Quiche mit Linsen, Pilzen und Ziegenkäse



Gefüllte Maishähnchen mit gegrilltem Lauch



Crème caramel mit Gewürznelken und gegrillter Birne



Einkaufsliste für 4 Personen

- Vorspeise**
200 g grüne Linsen
1 Knoblauchzehe
3 Zweige Thymian
6 bis 8 Stücke Tiefkühl-Blätterteig (genug zum Auslegen der Form)
500 g Austernpilze
1 rote Zwiebel
1 EL Pflanzenöl
4 Eier
100 ml Sahne
1 Rolle Ziegenkäse à 200 g
1 Zweig Salbei
25 g Rucola
Olivenöl

- Hauptgericht**
2 Maishähnchen à 600 g
2 große Schalotten
1 Knoblauchzehe
250 g Kastanienchampignons
3 Zweige Salbei
30 g Butter
4 junge Lauchstangen
1 Bauernbrot oder Steinofenbrot

- Nachspeise**
250 ml Sahne
4 Gewürznelken
150 g Zucker
2 Eier
2 Eidotter
25 ml Rum
25 ml Wasser
2 reife Tafelbirnen, z. B. Doyenné du Comice

- Benötigtes Zubehör:**
convEGGtor
Grillrost aus Gusseisen
Runde Auffangschale
2 Grillringe aus Edelstahl
Rostheber
Grillhandschuh mit Aramidgewebe

Vorbereitung: Crème caramel 1
Die Sahne mit den Gewürznelken und 50 g des Zuckers in einem Topf auf dem Herd erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. In der Zwischenzeit die Eier, die Eidotter und den Rum in eine Schüssel geben und während des Rührens die erwärmte Sahne hinzugeben. 4 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen, sodass die Gewürznelken Zeit haben, ihr Aroma abzugeben. Den restlichen Zucker mit dem Wasser in einem Topf mit dickem Boden bei mittlerer Hitze erwärmen und warten, bis er anfängt zu karamellisieren. Den Topf vom Herd nehmen und die Crème caramel auf vier Ofenförmchen verteilen.

Vorbereitung: Quiche 1
Zünden Sie das Big Green Egg an. Den convEGGtor und den Rost aus Gusseisen einsetzen und auf 180°C vorheizen. Die Linsen in einem Sieb abspülen. Die Knoblauchzehe schälen und halbieren und mit den Linsen und dem Thymian in einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Linsen in circa 20 Minuten gar kochen und abgießen. Den Knoblauch und den Thymian herausnehmen und die Linsen abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Blätterteig auftauen. Vier schöne



Austernpilze beiseitelegen und die übrigen in kleine Stücke schneiden. Die rote Zwiebel schälen und schneiden. Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Zwiebel und Austernpilzstücke darin anbraten, bis die Zwiebel glasig ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Linsen hineinrühren. Die Eier und die Sahne in einer Schüssel verrühren, die Linsenmischung hinzugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Eine Kuchen- oder Quiche-Form einfetten und mit dem Blätterteig auslegen. Die Linsenmischung in der Form verteilen. Die Form auf den Rost stellen, den Deckel des EGGs schließen und die Quiche ca. 40 Minuten backen. In der Zwischenzeit das Hauptgericht vorbereiten.

Vorbereitung: Maishähnchen
Nehmen Sie die Maishähnchen aus dem Kühlschrank. Die Schalotten und den Knoblauch schälen. Die Schalotten in dünne Ringe schneiden und den Knoblauch fein hacken. Die Kastanienchampignons in Scheiben schneiden, die Salbeiblätter abpflücken und grob hacken. Die Butter in einer Bratpfanne auf dem Herd erhitzen und die Schalotten, den Knoblauch und die Champignons darin anbraten, bis die Schalotten glasig sind. Die Mischung abkühlen lassen, den Salbei hineinrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchen mit der Champignonmischung füllen und mit Küchengarn zusammenbinden. Vom Lauch das unterste Stück und die äußeren Blätter abschneiden und den Lauch dann ca. 5 Minuten in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. In Eiswasser abschrecken, gut abtropfen lassen und der Länge nach halbieren. Die gefüllten Hähnchen und den Lauch abgedeckt im Kühlschrank lagern.

Vorbereitung: Quiche 2
Nach der angegebenen Garzeit die Quiche aus dem EGG herausnehmen und abkühlen lassen. Den Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden, auf der abgekühlten Quiche verteilen und abgedeckt im Kühlschrank verwahren, ebenso die Austernpilze.

Vorbereitung: Crème caramel 2
Die Temperatur des EGGs auf 130°C reduzieren. Die Sahnemischung durch ein Sieb streichen und in die mit Crème caramel gefüllten Ofenförmchen geben. Die Schalen einzeln mit Aluminiumfolie abdecken. In die runde Auffangschale stellen und so viel Wasser zugeben, bis die Förmchen zwei Drittel hoch im Wasser stehen. Die runde Auffangschale vorsichtig auf den Rost stellen, den Deckel schließen und 25 Minuten garen lassen. Nach 25 Minuten das Zuluftventil schließen und die Keramik-Kappe auf das EGG setzen, sodass das EGG erlischt. Die Crème caramel noch 30 Minuten im EGG abkühlen lassen. Die Förmchen aus dem EGG nehmen und bis zur Zubereitung im Kühlschrank verwahren. Die runde Auffangschale entleeren, diese wird für die Zubereitung der Maishähnchen gleich wieder benötigt.

Zubereitung: Quiche
Zünden Sie das Big Green Egg wieder

an. Setzen Sie den convEGGtor und den Rost aus Gusseisen ein und heizen Sie das EGG auf 180°C vor. Die Salbeiblättchen abpflücken und auf dem Ziegenkäse verteilen. Die Quicheform auf den Rost stellen und den EGG-Deckel schließen. Die bereits gare Quiche noch ca. 10 Minuten erwärmen, sodass diese schön warm und der Käse geschmolzen ist. In der Zwischenzeit die beiseitegelegten Austernpilze in Scheiben schneiden. Mit dem Rucola mischen und mit Olivenöl, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Quicheform aus dem EGG herausnehmen. Die Quiche in Stücke schneiden und mit dem Rucola-Austernpilz-Salat servieren.

Zubereitung: Maishähnchen
Die beiden gefüllten Hähnchen aufrecht auf die Grillringe aus Edelstahl stecken und diese in der runden Auffangschale auf den Rost stellen. Den Deckel des EGGs schließen und die Hähnchen ca. 60 Minuten garen. Die Hähnchen während des Garens regelmäßig mit dem Bratensaft begießen, der in die runde Auffangschale läuft. Die runde Auffangschale mit den Hähnchen aus dem EGG nehmen, den Lauch auf den Rost legen und etwa 5 Minuten lang grillen (oder Sie grillen sie in den letzten 5 Minuten, in denen die Hähnchen gar werden). Den Lauch nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. Das Brot schneiden.



Die Hähnchen der Länge nach halbieren und auf jeden Teller eine Hälfte inklusive der Füllung legen, daneben zwei gegrillte Lauchhälften. Mit Brot servieren.

Zubereitung: Crème caramel
Die Ofenförmchen mit der Crème caramel 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen und die Aluminiumfolie entfernen. Den Rost aus Gusseisen mithilfe des Rosthebers aus dem EGG herausheben und den convEGGtor entfernen (nur mit dem Grillhandschuh anfassen). Den Rost aus Gusseisen wieder einlegen, den Deckel schließen und die Temperatur auf 180°C erhöhen. Inzwischen die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Die Birnenscheiben kurz von beiden Seiten grillen, sodass sie ein schönes Grillmuster bekommen. Die Ofenförmchen mit der Crème caramel auf den Rost stellen und ca. 1 Minute lang bei geschlossenem Deckel erwärmen, sodass die Crème schön weich wird. Dann auf einen Teller stürzen und mit den gegrillten Birnen servieren. ■

FLAVOUR VIRTUOSO

OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST
WWW.BIGGREENEGG.EU

Sasu Laukkonen
Finland

OPEN FLAVOUR





Der Geschmack des Chefs

Die natürliche und biologische Küche von Sasu Laukkonen

Die New Nordic Cuisine ist ein Begriff. Eine neue Generation von Chefköchen hat dafür gesorgt, dass dieser Kochstil, der auf natürlichen Geschmack und frische, saisonale Produkte setzt, weltweit Anerkennung gefunden hat und Skandinavien somit zu einer kulinarischen Entdeckung geworden ist. Einer dieser Chefköche ist Sasu Laukkonen, ein leidenschaftlicher Fachmann mit großem Respekt vor den Produkten, mit denen er arbeitet.





Wer die Kochkünste von Sasu und seinem Team genießen möchte, ist herzlich willkommen im Restaurant "Chef & Sommelier", einem kleinen, fast intimen Restaurant in Helsinki, in dem nur 25 Personen Platz haben. Die Atmosphäre ist gemütlich. Die Köche verstecken sich nicht in der Küche, sondern servieren den Gästen die einzelnen Gänge persönlich. Sasu kocht nach einer sehr naturnahen Philosophie. Das Augenmerk liegt auf der Verwendung biologisch angebaute Lebensmittel.

Den reinen Geschmack bewahren

"Die Produkte bilden immer den Ausgangspunkt meiner Gerichte", erzählt der Chefkoch. "Diese müssen unbedingt von bester Qualität sein, denn ohne eine gute Grundlage kann man nicht geschmackvoll kochen. Ich gehe dabei immer vom ganzen Produkt aus und mache meine Gäste auf seine Vielfalt aufmerksam. Ein Großteil des Fleisches wird nicht portioniert eingekauft, sondern von uns selbst vorbereitet. Wir verwenden auch die weniger gängigen Teilstücke, die wir auf kreative Weise schmackhaft zubereiten. Darüber hinaus verwenden wir für unsere Gerichte nur eine beschränkte Anzahl von Produkten, damit der reine Geschmack erhalten bleibt."

Ein Geschmacksparadies

Alle Gerichte, die bei "Chef & Sommelier" auf den Tisch kommen, sind daher hausgemacht. Das Brot wird selbst gebacken und auch die Butter ist aus eigener Herstellung. Der Keller ist ein wahres Geschmacksparadies, eine Speisekammer, in der Produkte getrocknet und fermentiert werden und wo Wurzelgemüse, Obst, Säfte, diverse Sorten Essig und eingemachte Produkte lagern. Sasu verrät, dass dies nur die Spitze des Eisbergs sei, und dass er in der Nähe einen noch größeren Keller habe, in dem zahlreiche Produkte geduldig darauf warten, zu einem köstlichen Gericht verarbeitet zu werden. Der

Weinkeller, der unter anderem einen wunderbaren, ungefilterten Sancerre bietet, ist vom Umfang her bescheiden, aber sehr eindrucksvoll. Auch die Weine stammen vorzugsweise aus biologischem Anbau und wurden speziell dazu ausgewählt, die Gerichte, die aus der Küche von "Chef & Sommelier" kommen, geschmacklich zu unterstreichen.

Wildkräuter, Beeren und Pilze

"Ich habe zu all meinen Lieferanten ein persönliches Verhältnis. Es ist mir wichtig, dass sie die gleiche Philosophie haben wie ich. Das Gemüse und die Kräuter stammen zum Teil aus meinem eigenen, 1 Hektar großen Garten. Letztes Jahr wurden hier ca. 65 verschiedene Gemüsesorten und Kräuter angebaut. Außerdem sammeln wir viele Wildkräuter, aber auch wilde Beeren und Pilze", erläutert Sasu. Mittlerweile ist es an der Zeit, die Lieferanten zu besuchen und einzukaufen, um anschließend mit den erworbenen Produkten einige köstliche Gerichte zubereiten zu können. Die Big Green Eggs in den Größen MiniMax™ und Large aus der Küche von "Chef & Sommelier" gehen mit auf die Reise von Helsinki in den Norden Finnlands. Sasu ist ein großer Freund des Big Green Eggs, weil es den Gerichten einen einzigartigen Geschmack verleiht. Da er immer auf der Suche nach neuen Zubereitungsmethoden ist, hatte er schon ein Big Green Egg, bevor dieses in Finnland überhaupt erhältlich war.

Das Aushängeschild des Betriebs

Die erste Station der Reise ist die finnische Hauptstadt selbst. In der überdachten Markthalle "Hakaniemi halli" befindet sich Reinin Liha, eine Metzgerei, in der Sasu unter anderem sein Schweinefleisch kauft. Die Niederlassung in der Markthalle ist das Aushängeschild des Betriebs von Reinin Liha. Hier ist der Verbraucher herzlich willkommen, aber hinter den Kulissen ist Reinin Liha auch ein führender Lieferant vieler renommierter Gastronomiebetriebe

in der Umgebung. Ebenfalls in der Markthalle ist Luomupuoti Satumärja angesiedelt, ein Fachgeschäft für Gemüse, Obst und Säfte. Alle hier angebotenen Produkte haben das Demeter-Zertifikat, ein Gütesiegel, das die biologisch-dynamische Herstellung der Produkte garantiert. Mit einem schönen Stück Schweinebauchspeck sowie Kartoffeln und Zwiebeln aus Bio-Anbau im Gepäck besuchen wir die nächste Station unserer Reise und nehmen Kurs auf Sipoo, etwa eine Stunde Autofahrt von Helsinki entfernt.





Im Rhythmus der Natur

Ziel der Fahrt nach Sipoo ist "Majvikin luomutila", der Bauernhof von Atte Hermansson. Auch hier wird nach der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise im Rhythmus der Natur gearbeitet. Der Hof ist ein Mischbetrieb, in dem Rinder und Hühner ein glückliches Leben haben und in dem auch Gemüse und Getreide wie Dinkel, Weizen, Hafer und Roggen angebaut werden. Die Rinder der Rasse Kyyttö weiden auch im umliegenden Wald und werden mit Heu und vor Ort angebautem Obst und Gemüse zugefüttert. Im Stall, in dem die Rinder Unterschlupf finden, stehen die Tiere auf Stroh. Durch das Einstreuen von immer neuen Lagen Stroh entsteht nach und nach eine immer dickere Mistschicht. Die Rinder stehen dadurch immer höher. Wenn diese Schicht aus Mist und Stroh eine bestimmte Höhe erreicht hat, wird der Stall komplett ausgemistet und der Dung kann auf den Feldern ausgestreut werden. Die älteste Kuh im Stall von Bauer Atte hat mittlerweile das stolze Alter von 29 Jahren erreicht und das zeigt, dass sich die Rinder hier pudelwohl fühlen.

Schön durchwachsen

Dank der artgerechten Haltung mit viel Bewegungsfreiheit und gutem Futter ist das Fleisch der Tiere schön durchwachsen und ausgezeichnet im Geschmack. Für Sasu ein Grund, sein Rindfleisch hier einzukaufen. Auf dem Weg zum Hofladen erzählt Atte, dass dort nicht nur eigene Produkte verkauft werden. Das Sortiment wird mit anderen Produkten aus biologischem Anbau ergänzt. Im Hofladen fällt der Blick von Sasu auf riesengroße Rüben und Möhren, die für die auf der Karte stehenden Gerichte gleich mit eingekauft werden.

Die außerordentliche Größe des Gemüses ist nach Meinung von Sasu auf eine Kombination von Sortenwahl, Anbaumethode und Bodenqualität zurückzuführen. Denn hier wächst das Gemüse auf einem sehr fruchtbaren Boden und ist somit von hervorragender Qualität.

Natürlicher Fischlieferant

Der letzte Teil der Einkaufsreise dauert etwas länger. Sasus Lieferant für Rentierfleisch befindet sich nämlich im Nordosten Finnlands. Unterwegs kann der Chefkoch es nicht lassen, bei einem der vielen Seen anzuhalten, die Finnland zu bieten hat, um sein Glück mit einem frisch gefangenen Fisch zu versuchen. Das Eisfischen ist hier eine beliebte Beschäftigung und die sauberen Gewässer sind natürliche Lieferanten einer Vielzahl von Fischarten. Zwischendurch erzählt Sasu, dass er in der Regel einmal pro Jahr zum Rentierlieferanten Hannu Lahtela von "Sallan Villiporo" reist, und zwar im Oktober/November, wenn die Auswahl der Schlachttiere erfolgt. Rentierfleisch gehört hier zu den am meisten gegessenen Fleischsorten und ist nicht nur sehr lecker, sondern auch sehr gesund. Es ist reich an Vitamin E, Selen und Eiweiß und ein hervorragender Lieferant von guten, ungesättigten Fettsäuren.

300 verschiedene Pflanzenarten

Sasu erklärt, dass das Fleisch dieser Wildtiere geschmacklich um ein Vielfaches besser ist als das Fleisch von Bauernhoftieren. Rentierkälber wachsen ganz natürlich in der Herde auf. In den Sommermonaten ernähren sich die Tiere von der natürlichen Vegetation, die aus nicht weniger als 300 verschiedenen Pflanzenarten besteht, eine Ernäh-

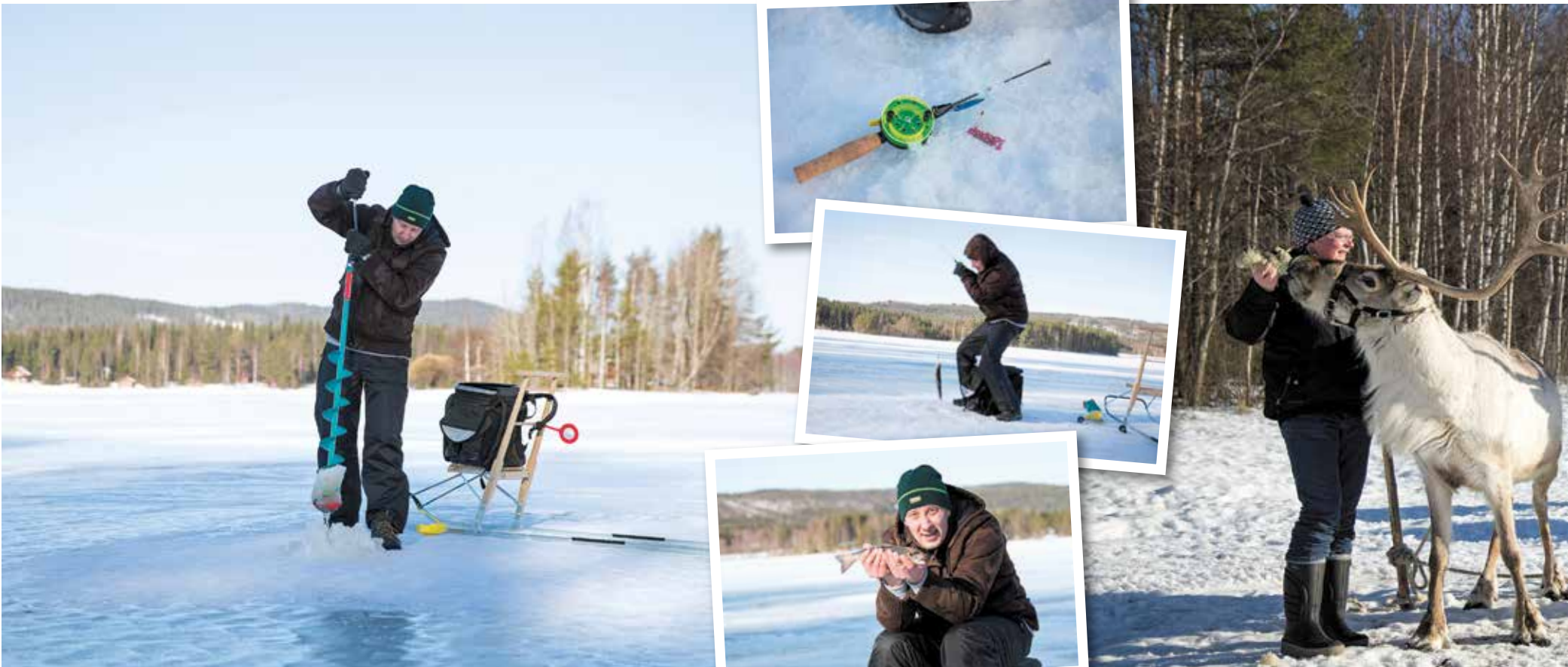


Möchten Sie noch mehr über Sasus Besuch bei seinen Lieferanten und über die verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten erfahren? Dann verschaffen Sie sich einen Eindruck unter www.youtube.com/biggreeneggtube.

ungsweise, die großen Einfluss auf die Qualität und den Geschmack des Fleisches hat. Wenn im Spätherbst die Auswahl der Schlachttiere erfolgt, werden die Rentiere auf tierfreundliche Weise zusammengetrieben. Nach der Schlachtung sucht

Sasu dann die Tiere aus, die bei "Chef & Sommelier" verarbeitet werden. Diesmal werden nur einige Rumpsteaks mitgenommen, denn es ist Zeit das Big Green Egg anzuzünden, um die während des Tages eingekauften Produkte darauf zuzubereiten!





Finnische Fischsuppe mit geräucherter Bachforelle

Für 4 Personen

- 1 Bachforelle
 - 2-3 Zwiebeln
 - 4 Kartoffeln
 - 500 ml Sahne
 - unraffiniertes Meersalz
 - schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
 - 2 Frühlingszwiebeln, bei Bedarf
 - 2 Zweige Dill, bei Bedarf
 - 4 Wacholderzweige

Benötigtes Zubehör:
Dutch Oven
2 Grillplanken aus Zedernholz

1. Das Big Green Egg mit dem Standardrost aus Edelstahl auf 220 °C anheizen. In der Zwischenzeit die Forelle filetieren und sorgfältig auf Gräten kontrollieren.

2. Füllen Sie 1,5 l Wasser in den Dutch Oven. Gräten und Fischkopf hineingeben und den Dutch Oven auf den Rost des EGGs stellen. Den Deckel des EGGs schließen und den Fond zum Kochen bringen. Die Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden.

3. Gräten und Fischkopf wieder aus dem Dutch Oven herausnehmen und die Zwiebeln in den Fond geben. Den Deckel des EGGs schließen, den Fond zum Kochen bringen und 15 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen und in Stücke schneiden. Bei Bedarf den Dill fein hacken und die Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden.

4. Kartoffeln und Sahne zugeben und alles mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Den Deckel des EGGs schließen und ca. 15 Minuten kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind.



- Die Suppe ist nun schön eingekocht, daher den Dutch Oven vom Rost nehmen und mit dem Deckel abdecken.

5. Die Forellenfilets auf die Grillplanken legen und mit Meersalz bestreuen. Den Rost aus dem EGG herausnehmen,



- die Wacholderzweige auf die glühende Holzkohle legen und den Rost anschließend wieder einsetzen. Die Grillplanken mit den Forellenfilets auf den Rost legen, den Deckel des EGGs schließen und die Forelle ca. 7 Minuten räuchern.

6. Die Grillplanken vom Rost nehmen und die geräucherte Forelle portionieren. Auf den Tellern anrichten und mit einer Kelle die Fischsuppe darüber gießen. Eventuell mit Frühlingszwiebeln und Dill bestreuen.



Gegrilltes Rind mit sanft gedünsteten Möhren und Rüben aus Bio-Anbau

Für 4 Personen

- 2 große Bio-Möhren
 - 1-2 große Bio-Rüben
 - 1 kg durchwachsener Rinderhacken
 - unraffiniertes Meersalz
 - schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Benötigtes Zubehör:
convEGGtor
Digitales Thermometer
Grillhandschuh (Aramidgewebe)

- und den Rost mit dem Fleisch wieder in das EGG legen. Die Luftzufuhr ein wenig schließen, sodass die Temperatur des EGGs auf etwa 125 °C sinkt. Die Temperatur des EGGs wird schon durch das Einsetzen des convEGGtors etwas abgesenkt. Das Fleisch so lange garen, bis eine Kerntemperatur von 48 °C erreicht ist. Kontrollieren Sie diese mit dem digitalen Thermometer.

5. Das Fleisch vom Rost nehmen und in Alufolie wickeln. Rost und convEGGtor entfernen (benutzen Sie dazu den Grillhandschuh). Dann nur den Rost wieder einsetzen und das EGG auf 250 °C heizen. Das Fleisch wieder auf den Rost legen und wenige Minuten auf beiden Seiten knusprig grillen. Die Kerntemperatur des Fleisches sollte bei etwa 52 °C liegen.

6. Das Fleisch vom Rost nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in schöne Scheiben schneiden. Das Gemüse aus der Folie nehmen, die Möhren der Länge nach halbieren und die Rübe(n) vierteln oder ebenfalls halbieren. Das Gemüse mit Salz bestreuen und mit dem Fleisch auf den Tellern anrichten.



1. Das Big Green Egg auf 225 °C anheizen. Möhren und Rüben waschen. Die Rüben jeweils einzeln in Alufolie einpacken. Das Fleisch unter Frischhaltefolie auf Zimmertemperatur kommen lassen.

2. Die Rüben auf die glühende Holzkohle legen, den Rost einsetzen und die Möhren darauf legen. Das Gemüse insgesamt 5 Stunden dünsten und jede Stundewenden. Bei kleineren Gemüsestücken die Zubereitungszeit entsprechend verkürzen.

3. Die Möhren vom Rost und die Rüben aus der Holzkohle nehmen. Dann die Möhren in Alufolie packen, um sie möglichst warm zu halten. Das Fleisch auf den Rost legen und von beiden Seiten wenige Minuten goldbraun grillen.

4. Fleisch und Rost aus dem EGG herausnehmen, den convEGGtor einsetzen



Gegrilltes wildes Rentier mit Preiselbeeren

Für 4 Personen

- 4 Rentier-Rumpsteaks (wild) à 150 g, ohne Fett und Haut fermentierte Preiselbeeren oder Preiselbeerkompott
- Benötigtes Zubehör: Cherry Wood Chips

1. Das Big Green Egg auf 250°C anheizen und in der Zwischenzeit eine Handvoll Kirschholz-Chips in Wasser einweichen. Die eingeweichten Chips auf die glühende Holzkohle streuen, den Standardrost aus Edelstahl einsetzen und darauf die Rentier-Rumpsteaks von jeder Seite 2 Minute grillen, sodass der Kern noch schön rot bleibt. Dann das Fleisch vom Rost nehmen und 5 Minuten ruhen lassen.



2. Das Fleisch in schöne Scheiben schneiden, mit Meersalz bestreuen und mit fermentierten Preiselbeeren oder Preiselbeerkompott servieren.



Finnischer Schmortopf mit Rind- und Schweinefleisch, Möhren und Zwiebeln

Für 4 Personen

- 500 g Querrippe mit Knochen
- 500 g Schweinebauchspeck
- 3 Zwiebeln
- 3 Möhren
- 10 Lorbeerblätter
- schwarze Pfefferkörner
- unraffiniertes Meersalz
- gekochte Kartoffeln, bei Bedarf
- Benötigtes Zubehör: Dutch Oven

1. Das Big Green Egg mit dem Standardrost aus Edelstahl auf 225 °C anheizen.

In der Zwischenzeit den Knochen aus der Querrippe auslösen und den Dutch Oven zu zwei Drittel mit Wasser füllen. 2. Die Knochen auf dem Rost des EGGs von allen Seiten schön braun grillen und danach in den Dutch Oven legen. Die Querrippe und den Bauchspeck von beiden Seiten ebenfalls schön braun grillen und 10 Minuten ruhen lassen. 3. Den Dutch Oven auf den Rost des EGGs stellen und den Deckel darauf legen, danach auch den Deckel des EGGs schließen. Die Temperatur des EGGs auf 150 °C reduzieren. Das Wasser zum Kochen bringen und in der Zwischenzeit Querrippe und Bauchspeck in

etwa 3 x 3 cm große Stücke schneiden. Das Fleisch vorsichtig in das Wasser geben und 1,5 Stunden köcheln lassen. Währenddessen die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Möhren ebenfalls schälen und in Scheiben schneiden. 4. Die Knochen aus dem Dutch Oven nehmen und danach mit Lorbeer und Pfefferkörnern je nach Geschmack würzen und die Zwiebeln und Möhren hinzufügen. Den Deckel nicht wieder auf den Dutch Oven legen und den Deckel des EGGs schließen. Das Ganze 1 Stunde und 45 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch und das Gemüse gar sind. 5. Das Schmorgericht mit unraffiniertes Meersalz abschmecken und in Schalen füllen. Eventuell mit Salzkartoffeln servieren.

Holz, ein natürlicher Geschmacksträger

Die alten Indianer im Nordwesten der USA taten es bereits und auch in Finnland ist es seit Jahrhunderten üblich, Lachs auf einem Holzbrett neben einem Feuer zu garen. Das Garen von Zutaten auf Holz ist nicht nur eine Technik, die für einen guten Garprozess, guten Geschmack und ein köstliches Aroma sorgt, sondern sie bietet auch andere Vorteile. Die Grillplanken aus Holz von Big Green Egg bieten vielfache Möglichkeiten beim Grillen.



Holz ist in der Küche ein natürlicher Geschmacksträger. Holzkohle ist schließlich auch nichts anderes als verkohltes Holz, das in Kombination mit der einzigartigen Keramik, aus der das Big Green Egg hergestellt wird, für eine beliebte Geschmacksnote sorgt. Ausschlaggebend ist dabei die verwendete Holzart. Zur Gewährleistung eines optimalen Geschmacks wird für die hochwertige Bio-Holzkohle von Big Green Egg eine Mischung aus Hickory- und Eichenholz verwendet. Sobald ein intensiverer Rauchgeschmack gewünscht wird, empfehlen wir unsere Holzchips (Späne) aus diversen Holzarten. Für einen dezenten Holzgeschmack hat Big Green Egg auch Grillplanken aus Holz im Angebot.

Lachs, Forelle und Wolfsbarsch werden gern auf Holz gegart, entweder als Filet oder auch als ganzer Fisch. Leider klebt ein so sensibles Produkt wie Fisch häufig am Rost fest. Bei der Verwendung von Grillplanken kann das nicht passieren, und die auf Holz gegarten Zutaten brauchen zudem nicht gewendet werden. Aber auch Meeresfrüchte, wie Jakobsmuscheln und Krabben, Fleisch, Geflügel und Gemüse lassen sich hervorragend auf diesen Grillplanken zubereiten. Fleisch kann zunächst von allen Seiten auf dem Rost gegrillt werden, um danach auf der Grillplanke weiter zu garen. Legen Sie Fischfilets immer mit der Haut auf die Grillplanke und legen Sie Fleisch mit einer Fettschicht mit dem Fett nach oben.

Die Grillplanken sollten vor Gebrauch mindestens 1 Stunde in Wasser eingeweicht werden. Wenn Sie das Brett dabei mit einem Gewicht beschweren, kann das Wasser tief in das Holz eindringen. Dadurch fängt die Grillplanke, wenn sie auf den Rost gelegt wird, nicht Feuer, sondern beginnt nach einigen Minuten zu schwelen. Durch die leichte Rauchbildung wird ein zusätzlicher Geschmackseffekt erzeugt. Außerdem wird der Holzgeschmack durch die Feuchtigkeit gut übertragen, und diese sorgt auch für ein saftiges Endergebnis. Die Temperatur im Oberteil des EGGs sollte, je nach den zuzubereitenden Produkten, zwischen 175 und 225 °C liegen. Wenn Ihr Gericht gar ist, nehmen Sie die Grillplanke einfach vom Rost herunter. Eine nette Begleiterscheinung ist, dass das Grillgut direkt auf der Grillplanke serviert werden kann. Eine wirklich geschmackvolle Präsentation! Allerdings sollten Sie das Holzbrett in diesem Fall auf einen hitzefesten Untergrund legen. Und wenn die Grillplanke ihre Funktion erfüllt hat? Dann kann sie unter heißem Wasser abgespült werden. Sie ist dann wieder gebrauchsfertig für das nächste Mal. Normalerweise können die Grillplanken mehrmals verwendet werden.

Die Grillplanken von Big Green Egg sind in den Sorten Zeder (Zedernholz) und Alder (Erlenholz) erhältlich. Zedernholz erzeugt einen dezenten Holzgeschmack und eignet sich unter anderem für diverse Fischarten, Meeresfrüchte und rotes Fleisch. Erlenholz ergibt einen leichten, feinen Geschmack. Erle wird traditionell für Lachsgerichte verwendet, eignet sich aber auch für andere Fischarten sowie für Fleisch und Gemüse.

@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.



Scoutscooks
@scoutscooks

Wochenende und Freunde. Yes we can #BGE @biggreeneggeu



Suuz ter Horst
@Suuz1978

Es hat sich voll gelohnt. Die leckersten Brötchen, die ich jemals gegessen habe. Und auch noch selbst gemacht! @BigGreenEgg_NL @biggreeneggeu



Simon
@SreedSimon

@BigGreenEgg @biggreeneggeu
Oooh, wenn es nur Tweets gäbe, die so gut duften wie diese auf dem EGG gegrillte Rinder-Hochrippe. Einfach toll.



Hidde de Brabander
@d_ofmagnolia

Wow, was für ein toller Tag gestern auf der @biggreeneggeu - Flavour Fair! Tausende "Eierköpfe" an einem Ort vereint... das ist einfach ein großes Fest

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 leckere 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 leckersten 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 Grillen, 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
Gewicht: 17 kg



MiniMax

Rost: Ø 33 cm
Kochfläche: 855 cm²
Gewicht: 35 kg



Small

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



Medium

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

WARTUNGS- UND PFLEGE-TIPPS!

1 Ihr Big Green Egg muss auch im Herbst oder Winter nicht ins Haus geholt werden. Da die Keramik vollkommen wetterfest ist, kann das EGG ganzjährig draußen stehen bleiben. Zum Schutz der Metallteile empfiehlt es sich allerdings, das EGG mit einer zu diesem Zweck erhältlichen Plane abzudecken, wenn es nicht benutzt wird.

2 Die beweglichen Metallteile bleiben in optimalem Zustand, wenn Sie diese ein paar Mal pro Jahr mit Schmieröl (WD-40) oder einem anderen Silikonspray einsprühen. Darüber hinaus empfehlen wir, das gusseiserne Abluftventil ab und zu mit Pflanzenöl einzureiben, damit es keinen Rost ansetzt.

3 Dank der isolierenden, extrem hochwertigen Keramik, aus der das Big Green Egg besteht, hat die Außentemperatur keinen Einfluss auf die Temperatur innerhalb des EGGs. Sogar bei Temperaturen weit unter null Grad können Sie die Temperatur innerhalb des EGGs bis auf wenige Grad genau regulieren. Dadurch können Sie ganzjährig die leckersten Gerichte genießen.

Auf biggreenegg.eu finden Sie weitere Tipps für die allgemeine Sicherheit, die Benutzung und die Pflege Ihres EGGs. Sie haben Fragen dazu? Stellen Sie diese in den sozialen Medien (Facebook: Big Green Egg Europe / Twitter: @biggreeneggeu).

4 Sie verbringen einen kalten Wintertag am liebsten vor dem offenen Kamin? Auch dann können Sie köstliche Mahlzeiten auf dem Big Green Egg zubereiten. Denn während beispielsweise ein leckeres Schmorgericht oder eine wärmende Suppe im Dutch Oven auf dem Big Green Egg gart, können Sie sich ganz einfach entspannen. Oder denken Sie einmal an ein schönes Stück Fleisch. Mit dem digitalen Funkthermometer mit zwei Fühlern können Sie sowohl die Kerntemperatur als auch die Temperatur in der Kuppel des Big Green Eggs vom warmen Zimmer aus kontrollieren. Stecken Sie den Temperaturfühler des Senders einfach in das Produkt und schon können Sie aus bis zu 91 m Entfernung auf dem dazugehörenden Empfänger die Temperatur ablesen. Ist die gewünschte Kerntemperatur erreicht? Dann gibt das digitale Thermometer automatisch ein Signal ab.

5 Bei längerer Nichtbenutzung sollte unbedingt darauf geachtet werden, dass keine Essensreste im Big Green Egg zurückbleiben. Entfernen Sie diese, indem Sie das EGG auf eine Temperatur von ca. 300 °C aufheizen. Warten Sie, bis die Reste verbrannt sind und lassen Sie das EGG danach vollständig abkühlen. Öffnen Sie das untere Luftventil vollständig und legen Sie das gusseiserne Abluftventil oder die Keramik-Abdeckkappe nicht auf das Oberteil des EGGs (verwahren Sie diese am besten auf dem Rost im EGG). Dadurch vermeiden Sie Schimmelbildung. Anschließend decken Sie das EGG mit der Plane ab. Sollte sich dennoch Schimmel im EGG bilden, lässt sich dieser durch einmaliges Aufheizen leicht entfernen.

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 Schornstein, die sich mit einem Federmechanismus einfach öffnen und schließen lässt. Die Keramik ist mit einer doppelten Schutzglasur beschichtet. Durch die Isolierung und Rückstrahlung der Keramik im EGG zirkuliert Heißluft, wodurch die Zutaten sehr gleichmäßig gegart und besonders aromatisch werden.

KERAMIK-FEUERRING

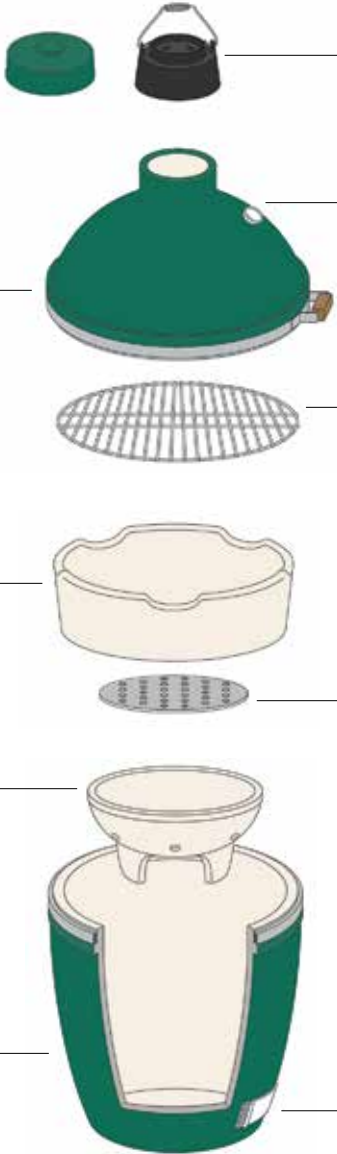
Der Innenring aus Keramik ist auf die Keramik Brennkammer aufgelegt und sorgt für den richtigen Abstand zwischen der glühenden Holzkohle und dem Rost.

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

Frühjahr, Sommer, Herbst oder Winter?
Genießen Sie das ganze Jahr über die
leckersten Gerichte, die auf einem der
Big Green Egg Modelle zubereitet werden!



Large

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



XLarge

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



XXLarge

Rost: Ø 74 cm
Kochfläche: 4.336 cm²
Gewicht: 192 kg



Köstliche Gerichte mit Fisch der Saison

Fisch, Muscheln und Schalentiere sind überaus lecker und sehr gesund, sodass Sie diese regelmäßig auf Ihren Speiseplan setzen sollten. Die nachfolgenden Rezepte zeigen, dass diese Köstlichkeiten sich hervorragend und auf verschiedene Weise mit dem Big Green Egg zubereiten lassen. Kaufen Sie die Produkte immer der Saison entsprechend. Fisch, Muscheln und Schalentiere haben dann einen optimalen Geschmack und außerdem kommt das der Population der betreffenden Art zu Gute.



Hummer kochen

Sie können natürlich vorgekochten Hummer verwenden, aber es schmeckt besser, wenn man ihn selbst kocht. Die Hummer 2 Stunden vor dem Kochen in die Tiefkühltruhe legen, damit sie betäubt werden. Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Einen halben, in Stücke geschnittenen Knollensellerie, eine in Ringe geschnittene Zwiebel, ein Viertel Stangensellerie in Scheibchen, 5 Zweige Thymian, 5 Zweige Rosmarin, 1 EL Pfefferkörner und Salz nach Geschmack zufügen und das Ganze zum Kochen bringen. Die Hummer aus dem Gefrierschrank nehmen, 4 Minuten kochen und mit kaltem Wasser abschrecken, um den Garprozess zu stoppen.

Gegrillter Hummer mit Grill-Kartoffeln, gedünsteten Rüben und Spinat

Für 4 Personen

- 2 rote Rüben
 - 2 gelbe Rüben
 - 12 kleine Kartoffeln
 - 3-4 Knoblauchzehen
 - 200 g frischer Wildspinat
 - 3 Zweige Petersilie
 - 1 Zweig Basilikum
 - 10 Schnittlauchhalme
 - 3 EL Pflanzenöl
 - 1 EL Sushi-Essig
 - 2 gekochte Hummer
- Benötigtes Zubehör:
Grillzange
Grillrost aus Gusseisen

1. Das Big Green Egg auf 150°C aufheizen. Die Rüben seitlich auf die Holzkohle

legen und ca. 60 Minuten garen, bis sie weich sind. Die Rüben regelmäßig mit der Grillzange wenden.
2. In der Zwischenzeit Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln waschen und den Knoblauch halbieren. Kartoffeln und Knoblauch ins kochende Wasser geben und in ca. 7 Minuten gar kochen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Den Knoblauch wegwerfen.
3. Den Spinat waschen, vorsichtig trocken tupfen und in eine Schale geben. Die Blättchen von Petersilie und Basilikum abzupfen und fein schneiden. Den Schnittlauch klein schneiden, die Kräuter mit Öl und Sushi-Essig vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kräuterdressing mit dem Spinat vermischen.
4. Die gegarten Rüben aus dem EGG herausnehmen, den Grillrost aus Gusseisen



sen einsetzen und das EGG auf eine Temperatur von 160°C bringen. Die Hummer der Länge nach halbieren. Die Rüben schälen und in Stücke schneiden. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. 5. Die Rübenstücke und die Kartoffelscheiben ca. 3 Minuten von beiden Seiten grillen. Vom Rost nehmen und danach die Hummerhälften 2 bis 3 Minuten von beiden Seiten grillen. Spinat, Rüben und Kartoffeln auf die Teller verteilen und jeweils eine Hummerhälfte darauf legen.

Pochiertes Skrei-Filet mit Kartoffelpüree und gegrillten Radieschen

Für 4 Personen

- 750 g Kartoffeln
 - 100 ml Rotwein
 - 100 ml Kalbsjus
 - 1 Möhre
 - 1 Fenchelknolle
 - 3 Knoblauchzehen
 - ½ l Fischbouillon
 - 175 ml Weißwein
 - 2 Zweige Estragon
 - 2 Zweige Petersilie
 - 4 Skrei-Filets mit Haut à 100 g
 - 2 Bund Radieschen
 - Crazy Pea oder Brunnenkresse
- Benötigtes Zubehör:
Grillrost aus Gusseisen
Dutch Oven

1. Das Big Green Egg mit dem Grillrost aus Gusseisen auf 130°C vorheizen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in Salzwasser in einem Topf auf dem Herd gar kochen. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Den Rotwein in einer Bratpfanne auf dem Herd bis zur Hälfte einkochen lassen und dann Kalbsjus unterrühren.
2. Das Grün von Möhre und Fenchel entfernen und das Gemüse in Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und halbieren. Den Dutch Oven auf den Rost des EGGs stellen. Die Fischbouillon und den Weißwein hineingeben und Möhren, Fenchel, Knoblauch, Estragon, Petersilie sowie Salz und Pfeffer hinzufügen. Den Deckel des EGGs schließen und die Bouillon fast zum Kochen bringen. Die Skrei-Filets hinzugeben und circa 8

Minuten pochieren.
3. Die pochierten Skrei-Filets aus dem Dutch Oven herausnehmen, auf einen angewärmten Teller legen und mit Alufolie abdecken. Den Dutch Oven aus dem EGG herausnehmen und möglichst viel von der Pochierflüssigkeit zu den gestampften Kartoffeln geben, sodass ein sämiges Püree entsteht. Die Temperatur des EGGs auf 170°C bringen und in der Zwischenzeit die Radieschen putzen.
4. Die Radieschen auf dem Rost verteilen, den Deckel des EGGs schließen und ca. 5 Minuten von allen Seiten grillen. Das Kartoffelpüree und die Jus erhitzen.
5. Kartoffelpüree und gegrillte Radieschen auf die Teller verteilen und jeweils ein Skrei-Filet darauf legen. Rund herum mit Jus beträufeln und mit Crazy Pea oder Brunnenkresse garnieren.



Muscheln in Ingwerbier mit gegrillter Petersilienwurzel

Für 2 Personen

- 2 kg Miesmuscheln
 - 1 Knoblauchzehe
 - 3 cm Ingwer
 - ½ Fenchelknolle
 - 4 Petersilienwurzeln
 - 1 EL Olivenöl
 - 1 Tüte Muschel- oder Suppengemüse à 400 g
 - 1 Flasche Ginger ale
 - ½ Bund Petersilie
- Benötigtes Zubehör:
Grillrost aus Gusseisen
Dutch Oven

1. Das Big Green Egg mit dem Grillrost aus Gusseisen auf 220°C anheizen. In der Zwischenzeit die Muscheln kontrollieren. Beschädigte und geöffnete Muscheln wegwerfen und die unversehrten Exemplare in einem Sieb unter kaltem Wasser abwaschen. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Den Fenchel in Scheiben schneiden. Die Petersilienwurzel schälen, der Länge nach vierteln und in Salzwasser ca. 3 Minuten bissfest blanchieren. Abschütten, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.
2. Das Olivenöl im Dutch Oven auf dem Rost des EGGs erhitzen. Warten Sie, bis das Öl heiß ist und geben Sie dann

Knoblauch, Ingwer, Fenchel, Muschel- oder Suppengemüse sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack dazu. Das Ganze einige Minuten lang braten und danach die Muscheln zugeben. Mit dem Ginger Ale ablöschen und zum Schluss die Petersilie darüber streuen. Den Deckel des EGGs schließen und die Muscheln circa 5 Minuten garen, bis sie sich gut geöffnet haben.
3. Den Dutch Oven aus dem EGG herausnehmen und die Petersilienwurzeln auf den Rost legen. Einige Minuten lang von allen Seiten grillen. In der Zwischenzeit die Muscheln in eine Schale geben und mit der gegrillten Petersilienwurzel servieren.



Fischtarte mit Sauerkraut und gegrilltem Gemüse

Für 1 Tarte (4 bis 6 Personen)

- 1 Rolle Auslegeteig oder 1 Packung Teig für herzhafte Tartes
- 500 g Backbohnen oder Reis
- 300 g Sauerkraut
- 250 g Kartoffeln
- 1 Pastinake
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Möhre
- 1 gelbe Möhre
- 2 Frühlingszwiebeln
- 400 g Fischfilet, z.B. Lachs, Skrei oder Heilbutt
- 1 Limette
- 200 g geriebener Parmesan, bei Bedarf

Benötigtes Zubehör:
Grillrost aus Gusseisen
Tiefer Back- und Pizzastein

1. Das Big Green Egg mit dem Grillrost aus Gusseisen auf 180°C aufheizen. In der Zwischenzeit den tiefen Back- und Pizzastein mit einem Kreis Backpapier auslegen. Den tiefen Back- und Pizzastein mit dem Auslegeteig oder den (aufgetauten) Teigscheiben für herzhafte

Tartes belegen. Wenn Sie Teigscheiben für Tartes verwenden, den Teig an den Schnittstellen etwas übereinander legen und alles gut andrücken.
2. Den Teig mit einem Blatt Backpapier abdecken und die Backbohnen oder den Reis gleichmäßig darauf verteilen. Den tiefen Back- und Pizzastein auf den Rost des EGGs stellen, den Deckel schließen und den Teigboden für die Tarte ca. 16 Minuten vorbacken. In der Zwischenzeit das Sauerkraut in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls in einem Topf mit Salzwasser auf dem Herd gar kochen. Das Sauerkraut abgießen und die Feuchtigkeit gut ausdrücken. Die Kartoffeln abgießen, durch eine Kartoffelpresse drücken und mit dem Sauerkraut vermischen. Pastinake, Möhren und Frühlingszwiebeln waschen. Die Pastinake und die Petersilienwurzel der Länge nach vierteln und die Möhren und Frühlingszwiebeln der Länge nach halbieren.
3. Den tiefen Back- und Pizzastein aus dem EGG herausnehmen und die Backbohnen bzw. den Reis sowie das Backpapier entfernen. Pastinake, Möhren und Frühlingszwiebeln auf den Rost des Big

Green Egg legen, den Deckel schließen und das Gemüse von allen Seiten grillen. Das Fischfilet in Streifen schneiden, die Limettenschale darüber reiben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Sauerkrauteintopf mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und über den vorgebackenen Teigboden im tiefen Back- und Pizzastein verteilen. Die Fischfiletstreifen und das gegrillte Gemüse darüber verteilen und das Ganze nach Wunsch mit Käse bestreuen. Den tiefen Back- und Pizzastein auf den Rost des EGGs stellen, den Deckel schließen und die Fischtarte 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.
5. Die Fischtarte aus dem EGG herausnehmen und in schöne Stücke schneiden.

TIPP:
In diesem Rezept wird nur die Schale der Limette verwendet. Verwenden Sie die Limette innerhalb der nächsten Tage für andere Gerichte oder pressen Sie den Saft aus und frieren Sie diesen für eine spätere Verwendung ein.



Fischsuppe mit Muscheln, Scheiden- und Venusmuscheln

Für 4 Personen

- 1 kg Strandkrabben
- 1 rote Chilischote
- 1 Stängel Zitronengras
- 4 Knoblauchzehen
- neutrales Pflanzenöl
- 1 Bouquet garni
- 1 Dose Tomatenmark à 70 g
- 1,5 l Fischbouillon
- 200 ml Weißwein
- 2 kleine Möhren
- 2 Frühlingszwiebeln
- 16 Muscheln
- 250 g Scheidenmuscheln
- 250 g Venusmuscheln oder Gemeine Herzmuscheln
- 100 g kalte Butter
- 3 EL Olivenöl

Benötigtes Zubehör:
Grillrost aus Gusseisen
Dutch Oven
Brat- und Paella-Pfanne

1. Das Big Green Egg mit dem Grillrost aus Gusseisen auf 220°C anheizen. In der Zwischenzeit die Krabben

in Stücke hacken, um mehr Geschmack freizusetzen. Von der Chilischote den Stiel und die Samen entfernen und die Schote in sehr dünne Ringe schneiden. Das Zitronengras in Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Den Dutch Oven auf den Rost vom Big Green Egg stellen. Einen Schuss Pflanzenöl darin erhitzen und Krabben, Chili, Zitronengras, Knoblauch und Bouquet garni zugeben. Den Deckel des EGGs schließen und einige Minuten unter gelegentlichem Wenden braten. Tomatenmark, Fischbouillon und Weißwein hinzufügen. Den Deckel auf den Dutch Oven legen und den Deckel des EGGs ebenfalls schließen. Die Temperatur auf 160°C bringen reduzieren und 2 Stunden leise köcheln lassen.
3. Ein Sieb auf einen Topf legen und den Dutch Oven aus dem EGG herausnehmen. Den Inhalt des Dutch Ovens mit einer großen Suppenkelle in das Sieb geben und die festen Zutaten wegwerfen. Den Fond auf dem Herd zum Kochen bringen und die Suppe in 30 bis 45 Minuten bis zur Hälfte einkochen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Möhren schä-

len und das Grün entfernen. Die Unterseite der Frühlingszwiebeln abschneiden und die äußeren Blätter entfernen. Das Gemüse in diagonale Stücke schneiden. Die Muscheln, Venus- und Scheidenmuscheln bzw. Herzmuscheln waschen und evt. beschädigte Muscheln wegwerfen.
5. Die Paella-Pfanne auf den Rost des EGGs stellen und darin einen ordentlichen Schuss Pflanzenöl erhitzen. Möhren, Frühlingszwiebeln und Muscheln zugeben, den Deckel des EGGs schließen und ca. 2 Minuten erhitzen. Das Ganze umrühren und nun die Scheiden- und Venusmuscheln bzw. die Herzmuscheln zugeben. Den Deckel erneut schließen und ca. 3 Minuten erhitzen. Prüfen Sie dann, ob sich die Muscheln geöffnet haben, und erhitzen Sie diese wenn nötig noch länger.
6. Die eingekochte Suppe vom Herd nehmen und die Butter in kleine Stücke schneiden. Mit dem Stabmixer nach und nach die Butterstückchen und das Olivenöl in der Suppe verrühren. Die Schalentiere und das Gemüse auf die Teller verteilen und die heiße Suppe darüber gießen.



Wie ein Fisch im Wasser ...

In der Urzeit fanden die Jäger schnell heraus, dass es leichter und energiesparender ist, Fische zu fangen als Tiere an Land zu jagen. Auch im alten Ägypten stand Fisch als Hauptnahrungsmittel auf der Speisekarte. Die gefangenen, noch lebenden Fische wurden in Fischteichen untergebracht, sodass immer frischer Fisch zur Verfügung stand. Im Mittelalter begann man, Fisch durch Pökeln zu konservieren. Um frischen Fisch essen zu können, sind wir hauptsächlich vom frischen Fang abhängig.

Heikel ist, dass Fisch sich nicht lange hält und schnell verdirbt. Wenn Fisch nicht sofort gekühlt wird, entwickeln sich Krankheitserreger. Außerdem kann keine Konservierungsmethode mit dem Geschmack von frischem Fisch mithalten. Der Grund, weshalb Fisch schnell verdirbt, ist die Tatsache, dass die Muskeln des Fisches relativ kurz sind und von großen, blattartigen Strukturen eines sehr feinen Bindegewebes voneinander getrennt werden. Im Gegensatz dazu bestehen die Muskeln

von Säugetieren und Vögeln aus langen Faserbündeln. Ein Fisch verfügt lediglich über 3% Bindegewebe, verglichen mit 15% bei Landtieren. Das kaum vorhandene, schwache Bindegewebe kann in Kombination mit den kurzen Muskelbündeln den Fisch nur schlecht gegen Oxidation und Bakterien schützen, sodass er schnell verdirbt. Ein weiterer Nachteil ist, dass Fisch aufgrund seiner oben beschriebenen Beschaffenheit während der Zubereitung leicht zerfallen kann.

Aber er bietet selbstverständlich auch gerade aus diesem Grund Vorteile: Die Muskelstruktur macht das Fischfleisch zart und weich, außerdem ist Fisch sehr gut verdaulich. Der Nährwert von Fisch hängt von der jeweiligen Sorte ab. Fisch lässt sich grob gesagt in zwei Sorten aufteilen, nämlich in fette und magere. Insbesondere die fetteren Fischarten sind reich an Omega-3-Fettsäuren, die gut für die Gesundheitserhaltung der Blutgefäße und des Gehirns sind. Wegen seines geringen Kaloriengehalts ist Fisch übrigens auch sehr gut für die schlanke Linie. Außerdem ergab eine Studie an Frauen, dass der Verzehr von Fisch zweimal pro Woche das Risiko von Depressionen vermindert. Wir werden dem Fisch gerecht, wenn wir ihn mit Respekt zubereiten und ihn

anschließend richtig genießen. Auch in allen Kochsendungen wird die Sichtweise bestätigt, dass ein respektvoller Umgang mit dem Produkt, das auf unserer Erde wächst, einen Teil unserer Natur darstellt und uns schließlich als Nahrung dient sehr wichtig ist. Wir bereiten daher Fisch auf dem Big Green Egg am liebsten auf Grillplanken zu, denn dann nimmt er nicht nur die aromatischen Holznoten in sich auf, sondern behält aufgrund der Niedrigtemperaturmethode auch seine Struktur.

Nachhaltig zu leben, zu kochen, zu essen und zu trinken erfordert Zeit und Hingabe. Und dabei sollte man auch sein (soziales) Umfeld nicht außer Acht lassen. Wenn wir mitten im Leben stehen und unseren Verstand gebrauchen, werden wir intuitiv richtig gelenkt und wissen, was wir zu tun und zu lassen haben. So können wir einen guten Kurs

fahren und uns wie ein Fisch im Wasser fühlen. Wer Gutes tut, wird Gutes ernten. Das verschafft uns ein gutes Gefühl, Energie und Genugtuung.



Hans van Montfort, Arzt, R&D
Yvonne Coolen, Gestalttherapeutin und Bewusstseinsintrainerin



Das gute Leben im Piemont

Spezialitäten aus der Barolo-Region

Die italienische Küche ist allorts beliebt. Die Schlichtheit, die natürlichen Zutaten und der respektvolle Umgang damit sowie die regionale Tradition machen die Gerichte zu einem wahren Genuss. Jede Region hat eigene Spezialitäten, die häufig von dem geprägt sind, was Mutter Natur dort hervorbringt. So auch in Piemont, das vor allem für seine weißen Trüffel und seinen erstklassigen Wein, den Barolo, bekannt ist. Als Besucher sollten Sie vorzugsweise in einem Agriturismo übernachten, denn einen besseren Ausgangspunkt, um das gute Leben im Piemont kennenzulernen, gibt es nicht.





Einer dieser Agriturismo-Betriebe ist die Cascina Meriame in Serralunga d’Alba inmitten des Barologebiets. Paolo Manzone ist der Inhaber dieses Betriebes und ist, wie seine Frau Luisella auch, im Piemont geboren und aufgewachsen. Die Aussicht über die zugehörigen Weinberge ist phänomenal, ganz besonders im Herbst, wenn die Blätter der Weinreben diese in ein Farbenmeer verwandeln. Paolo ist einer der Produzenten des berühmten Barolos. Der Winzer stellt die Weine Manzone Barolo DOCG Meriame und Manzone Barolo DOCG Serralunga d’Alba her sowie sechs weitere Weine, deren Trauben aus den Weinbergen von Sinio kommen, einer Gemeinde, die an das Barologebiet grenzt. Eins ist sicher: Jemand, der solche besonderen Weine produziert, muss einen guten Geschmack haben und eignet sich perfekt als Gastgeber, um die Küche des Piemonts zu erkunden.

Natürliche Luftfeuchtigkeit

"Cascina Meriame gehört bereits seit Generationen der Familie. Luisellas Großeltern arbeiteten in den Weinbergen und haben die Ernte an Dritte verkauft", erzählt Paolo. Die Marke Manzone kam erst auf den Markt, nachdem Paolo und Luisella 1998 das Haus nebst Weingut gekauft und selbst mit der Weinherstellung begonnen hatten. Paolo: "Vor ca. 40 Jahren zogen Luisellas Großeltern ins Dorf, sodass das Haus leer stand. Es war ungefähr 25 Jahre unbewohnt. Nach dem Kauf des Guts wurden das Haus und der angrenzende Keller von Grund auf renoviert. Das Haus wurde in seinen ursprünglichen Zustand zurückversetzt und für Gäste eingerichtet. Der Weinkeller wurde erweitert und zur Versorgung des Kellers mit natürlicher Luftfeuchtigkeit wurde eine auf dem Gelände vorhandene, 150 Jahre alte Zisterne in den Keller integriert.

Barolo öffnet Türen

Die Weinberge von Paolo und Luisella Manzone erstrecken sich über eine Fläche von insgesamt 12 Hektar Land: 4 Hektar in Serralunga d’Alba und 8 Hektar in Sinio. Bereits seit fünf Generationen ist das Weingut in Sinio im Besitz von Paolos Familie. Und obwohl die Weine, die dort hergestellt werden, nicht das Prädikat "Barolo" tragen dürfen, werden sie mit der gleichen Sorgfalt und Leidenschaft hergestellt. Paolo: "Der Barolo darf die Bezeichnung DOCG tragen, die höchste Qualitätsstufe für italienische Weine. Dafür gelten aber auch strenge Auflagen. So muss Barolo aus Nebbiolo-Trauben hergestellt werden, die nur innerhalb der Grenzen des angegebenen Gebiets angebaut werden dürfen. Sein Alkoholgehalt muss mindestens 13 % betragen und er muss mindestens zwei Jahre auf Holz reifen. Jährlich produzieren wir zwischen 80.000 und 90.000 Flaschen, die zu 90 % in 31 verschiedene Länder exportiert werden. Der Barolo öffnet uns auf der ganzen Welt Türen, sodass auch unsere anderen Weine aufgrund ihrer Qualität großen Anklang finden."

Jede Region hat ihren eigenen Stil

Paolo fährt fort: "Diese Region hat sich in den letzten Dezennien rasant entwickelt. Vor zwanzig Jahren spielte vor allem die Quantität eine Rolle, während sich heute alles um die Qualität dreht! Das ist sehr positiv! Der biologische Anbau ist im Kommen, auch wir setzen auf den Weinbergen keine chemischen Substanzen mehr ein. Und unseren Strom gewinnen wir aus Sonnenenergie. Was das angeht, bin ich der Meinung, dass man das Leben eines Weinstocks mit dem des Menschen vergleichen kann. Wenn man der Natur ihren Lauf lässt und die Reben keinem Stress aussetzt, um so viel wie möglich zu produzieren, kommt das der Weinqualität zugute. Ein Teil des Cru Meriame wird aus 65 Jahre alten Reben hergestellt. Dieses Gebiet ist für Italien ein Trendsetter und kann mit der Bourgogne verglichen werden. So wie jede italienische Region eine eigene Küche hat, so produziert auch jede Region ihren eigenen Wein."

Haselnüsse

Die Lese verläuft in verschiedenen Etappen, berichtet Paolo. "Der Dolcetto ist eine frühreife Traube, wohingegen der Nebbiolo viel langsamer reift. Nach der Weinlese und dem Pressen fermentiert der Traubensaft unter kontrollierten Bedingungen in Edelstahltanks. Nach einem Monat kommt der junge Wein zum Reifen in Eichenfässer." In der Zwischenzeit erntet Paolo Manzone Ende August etwas ganz Anderes, allerdings auch eine Spezialität aus Piemont: Haselnüsse. Die geschäftlich sehr erfolgreiche Familie Ferrero, die sich u. a. mit Nutella und Ferrero Rocher einen Namen gemacht hat, hat ihr Imperium von Alba aus aufgebaut, wo sich noch immer ihre Fabrik befindet. Die außerordentlich hochwertigen Haselnüsse aus Piemont bildeten die Basis ihres Erfolgs: "Das Piemont ist ein Großlieferant von Haselnüssen, die u. a. in Feingebäck verarbeitet werden", so Paolo. "Wir besitzen 10 Hektar Bäume, deren Ertrag wir u. a. an Lindt und Ferrero

verkaufen. Die Nüsse sind unglaublich lecker. Probieren Sie mal, davon kann man einfach nicht genug kriegen!"

Ein Geschenk der Natur

Die Haselnussbäume wachsen hier nicht zufällig, sie werden angepflanzt. "Dieses Gebiet ist hügelig, sprich jeder Hügel hat einen Süd- und einen Nordhang. Der Südhang bietet das perfekte Mikroklima für die Trauben. Der Nordhang bekommt jedoch weniger Sonne und ist somit zu kalt für die Trauben. Für Haselnüsse sind die Bedingungen allerdings ideal. Ihr Anbau erfordert viel weniger Arbeit: Sobald sie reif sind, werden die Nüsse mit einer Maschine von den Bäumen geschüttelt." Was auch noch ein Geschenk der Natur ist, sind die Trüffel, für die das Piemont berühmt ist. Den Höhepunkt des Jahres bildet die Trüffelsaison, wenn die weißen Trüffel reif sind. "Wenn wir die Weinernte eingefahren haben, wird es Zeit für den weißen Trüffel", bestätigt Paolo. "Er ist für seine Qualität und seinen intensiven Geschmack weltberühmt. Trüffel sind eine exklusive Delikatesse und kommen am besten in Kombination mit einfachen Gerichten, wie Risotto und Eierspeisen zur Geltung."



Wertvolle Pilze

"Wenn es soweit ist, ziehen die Trüffelsammler mit ihren Hunden in den Wald. Jeder Sammler hat sein eigenes Territorium, in dem er sich auf die Suche nach den wertvollen Pilzen begibt. Warum Trüffel an bestimmten Stellen wachsen, ist noch immer ein Rätsel, aber bestimmte Baumpopulationen sowie das Wetter spielen dabei eine wichtige Rolle", weiß Paolo zu berichten. "Sobald der Trüffel reif ist, verströmt er einen ganz bestimmten Duft. Die Hunde sind darauf trainiert, diesen zu erkennen. Sie wissen, dass sie belohnt werden, wenn sie

einen Trüffel entdeckt haben." Mittlerweile ist es Zeit zum Einkaufen, damit wir später im Big Green Egg verschiedene, charakteristische Gerichte aus dem Piemont zubereiten können. Wein und Haselnüsse sind selbstverständlich schon im Haus, selbst ein frischer Trüffel für das Risotto fehlt nicht. Die anderen frischen Produkte besorgen wir einfach auf dem Markt und bei einem der Metzger im benachbarten Bra.

Mit Käse aufgewachsen

Als wir glauben, alle nötigen Zutaten besorgt zu haben, nimmt Paolo uns, bevor wir uns auf den Weg zurück zur Cascina Meriame machen, noch mit zu einer letzten Adresse, zur Firma G. Cravero Srl. "Das müsst ihr einfach noch sehen und kosten", meint er. So wie Paolo mit Weinreben aufwuchs, wurde Giorgio Cravero mit Käse groß. Die Familie Cravero produziert den Käse nicht selbst, aber seit 1855 kauft sie den besten Grana Padano und Parmigiano Reggiano ein, um ihn in ihren Lagerhallen reifen zu lassen. "Unseren Parmigiano Reggiano kaufen wir in Emilia-Romagna. Für ein Kilo Käse benötigt man mindestens 16 Liter Milch, für einen ganzen Käselaib 600 Liter. Es ist vorgeschrieben, dass der Käse nach der Herstellung und dem Pökeln noch 12 Monate in der Region reift, wo er herkommt", erklärt Giorgio. An und für sich ist der Käse, wenn er von den Qualitätsprüfern des Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano für gut befunden wurde, dann auch verkaufsfertig. Aber eine längere Reifezeit verbessert doch merklich den Geschmack des Käses.

Klassiker aus dem Piemont

Das macht den Käse der Familie Cravero auch so besonders, denn nach den vorgeschriebenen 12 Monaten reift ihr Parmigiano Reggiano weitere 12 Monate in ihren Lagerhallen in Bra. "Damit wir den besten Käse verkaufen können, arbeiten wir bereits seit Jahren mit denselben Bauern zusammen, zu denen wir ein gutes Verhältnis aufgebaut haben. Auf jedem Käse ist außer dem Produktionsdatum und dem Brandmal des Konsortiums die Nummer der Käserei angegeben, wo er hergestellt wurde. Das Lager ist immer gleichmäßig temperiert und der Käse wird alle 15 Tage gewendet, was der Reifung zugutekommt." Paolo hat recht: Es ist nicht nur eindrucksvoll, die 5.000 hier gelagerten Käselaiber zu betrachten, sondern auch ihr Geschmack ist ausgezeichnet und auf einem Risotto mit weißen Trüffeln unentbehrlich. Einer der Klassiker der piemontischen Küche.





Grissini

Für ca. 20 Stangen

5 g Trockenhefe
135 ml lauwarmes Wasser
225 g Weizenmehl + etwas Mehl zum Bestäuben
4 g Salz
2 EL Natives Olivenöl Extra + etwas zum Bestreichen

Benötigtes Zubehör:
convEGGtor
Flacher Back- und Pizzastein

1. Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und 10 Minuten ruhen lassen.
2. Mehl und Salz in einer Rührschüssel vermischen. Das Wasser-Hefe-Gemisch und das Olivenöl hinzufügen und alles zu einem klebrigen Teig verarbeiten. Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsplatte stürzen und 10 Minuten kneten, sodass ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht.
3. Den Teig in eine mit Olivenöl eingefettete Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken. 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen. Das Big Green Egg anzünden und auf 200 °C aufheizen.
4. Die Luft aus dem Teig drücken und den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte zu einem



ca. 1 cm dicken Rechteck ausrollen und anschließend in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen müssen der Länge nach auf den flachen Back- und Pizzastein passen und müssen falls nötig halbiert werden. Jeden Streifen einmal der Länge nach kurz hin- und herrollen, sodass Teigstangen entstehen. Legen Sie diese auf ein mit Mehl bestäubtes Schneidbrett oder eine Platte. 15 Minuten nicht abgedeckt ruhen lassen. In der Zwischenzeit den convEGGtor und den Rost in das EGG legen und den flachen Backstein darauf platzieren. Den Deckel des EGGs schließen und alles wieder auf eine Temperatur von 200 °C aufheizen.

5. Den convEGGtor leicht mit Mehl bestäuben und die Teigstangen mit einem Wender darauflegen (je nach Platz eventuell in zwei Fahren backen). Zwischen jeder Teigstange genug Raum lassen. Deckel schließen und die Grissini ca. 15 Minuten goldbraun gar backen.



Risotto mit weißem Trüffel

Für 4 Personen

1 Knoblauchzehe
1 Bananenschalotte
1 EL Olivenöl
300 g Arborio-Reis
200 ml Weißwein
400 ml Hühnerbrühe
100 g Butter
10 ml Zitronensaft
90 g geriebener Parmesan
1 weißer Trüffel

Benötigtes Zubehör:
Grillrost aus Gusseisen
Dutch Oven

1. Das Big Green Egg mit dem Rost aus Gusseisen auf 175 °C vorheizen. Den Knoblauch und die Schalotte schälen und fein schneiden.
2. Den Dutch Oven auf den Rost des EGGs stellen und das Olivenöl darin erhitzen. Den Knoblauch und die Schalotte darin anschwitzen. Den Reis unter ständigem Rühren (mit dem Wender) kurz mit anbraten. Mit Weißwein ablöschen und zum Kochen bringen.

3. Ein Drittel der Bouillon zugeben, umrühren und den Deckel des EGGs schließen. 5 Minuten warten und überprüfen, ob der Reis nahezu die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat. Nun die Hälfte der übrigen Bouillon zugeben, umrühren und den Deckel schließen. In der Zwischenzeit die Nussbutter zubereiten: Die Butter in einer Bratpfanne auf dem Herd erhitzen, bis sie schön goldbraun ist und nussartig duftet. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Zitronensaft hineinrühren.
4. Nochmals prüfen, ob der Reis alle Flüssigkeit aufgenommen hat. Wenn das der Fall ist, die restliche Bouillon zugeben. Den Deckel schließen und nach fünf Minuten prüfen, ob der Reis gar ist und die gesamte Bouillon aufgenommen hat. In der Zwischenzeit den Trüffel vorsichtig sauber bürsten.
5. Den Dutch Oven aus dem EGG herausnehmen und die Nussbutter unter den Reis rühren. Zum Schluss den geriebenen Parmesan unter das Risotto rühren. Dann auf den Tellern anrichten und den weißen Trüffel je nach Geschmack darüber reiben.



Schmorkaninchen mit Knollensellerie, Kartoffeln und Pfifferlingen

Für 4 Personen

- 1 Stallkaninchen (Rücken und Hinterkeulen)
 - 100 g Speck am Stück
 - ½ Knollensellerie
 - 4 festkochende Kartoffeln
 - 3 Zwiebeln
 - 2 Knoblauchzehen
 - 100 g Weizenmehl Type 405
 - 2 EL Olivenöl
 - 500 ml Weißwein
 - 500 ml Hühnerbrühe
 - 2 Zweige Thymian
 - 2 Zweige Rosmarin
 - 1 Lorbeerblatt
 - 100 g Pfifferlinge
 - ¼ Bund glatte Petersilie
 - 25 g Taggiasca-Oliven
 - Bauernbrot
- Benötigtes Zubehör:
Grillrost aus Gusseisen
Dutch Oven

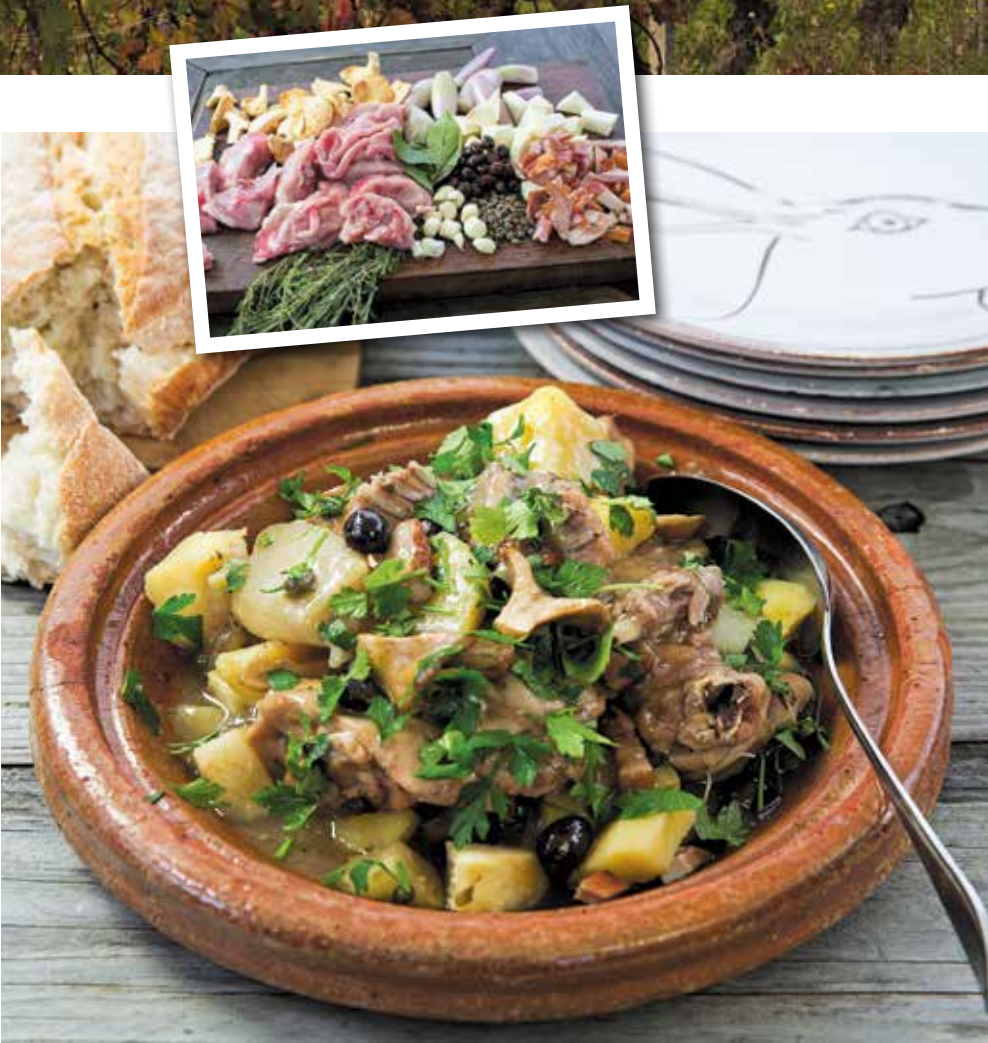
1. Das Big Green Egg mit dem Rost aus Gusseisen und dem Dutch Oven auf 180°C vorheizen. Auf

einem Schneidbrett den Rücken des Kaninchens von den Hinterkeulen abtrennen (alternativ kann das der Metzger für Sie vorab erledigen). Speck in 0,5 x 0,5 cm große Würfel schneiden. Kartoffeln, Knollensellerie und Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Die Kaninchenteile mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend mit Mehl bestreuen und das überschüssige Mehl abklopfen. Olivenöl im Dutch Oven erhitzen und das Kaninchen darin anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und die Bouillon zugeben. Thymian, Rosmarin und Lorbeerblatt hinzufügen und den Dutch Oven mit dem Deckel schließen. Dann noch den Deckel des EGGs schließen und die Temperatur auf 90°C reduzieren. Ungefähr 1½ Stunden schmoren lassen.

3. Nach 1½ Stunden Knollensellerie und Kartoffeln zugeben und weitere 30 Minuten im Dutch Oven ohne Deckel schmoren. In der Zwischenzeit die Pfifferlinge abbürsten und das unterste Stück der Stiele abschneiden. Petersilie grob hacken. Pfifferlinge 5 Minuten vor Ende der Zubereitungszeit hinzugeben.

4. Den Inhalt aus dem Dutch Oven in eine Schüssel geben und mit Oliven und gehackter Petersilie garnieren. Mit Bauernbrot servieren.



Bonet - Piemonteser Schokoladenpudding

Für 6 Personen

- 250 g Zucker
 - 4 Eier
 - 40 g Eidotter
 - 350 ml Vollmilch
 - 150 ml Sahne
 - 75 ml kalter Kaffee
 - 50 ml Amaretto
 - 2 EL Kakaopulver
 - 75 g Amaretti
 - 4 EL Honig
 - 75 g Haselnüsse (geschält)
 - 25 g Butter
- Benötigtes Zubehör:
convEGGtor
Grillrost aus Gusseisen
Auffangschale (rund oder eckig)

umrühren, sonst kristallisiert der Zucker. Besser ist es, die Pfanne ab und zu vorsichtig zu schütteln und sie von innen mit Wasser zu bepinseln). Jeweils eine Schicht Karamell in vier runde Mini-Cocottes geben.

2. Eier, Eidotter, Milch, Sahne, Kaffee, Amaretto, Kakaopulver und den restlichen Zucker in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Amaretti grob zerkrümeln und unter den Teig heben. Den Teig über den Karamell in die Cocottes füllen.

3. Die Cocottes in die Auffangschale stellen und vorsichtig so viel lauwarmes Wasser zugeben, dass die Förmchen zwei Drittel hoch im Wasser stehen. Die Auffangschale auf den Rost des EGGs stellen, den Deckel schließen und ca. 35 Minuten garen lassen.

4. Den fertigen Bonet aus dem Wasser nehmen, abkühlen und im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen.

5. Kurz vor dem Servieren den Honig in einer Stielpfanne auf dem Herd karamellisieren lassen. Die Nüsse in den Honig rühren und anschließend die Butter unterrühren. Den Bonet auf die Teller stürzen und mit den Nüssen garnieren. Dazu eventuell ein Glas Amaretto servieren.

1. Das Big Green Egg mit dem convEGGtor und dem Rost aus Gusseisen auf 140°C vorheizen. In der Zwischenzeit 150 g des Zuckers mit einem Schuss Wasser in einer Stielpfanne auf dem Herd auf kleiner Flamme erhitzen. Sanft köcheln lassen, bis ein schöner brauner Karamell entsteht. (Nicht



Antipasti

Für 4 Personen

- 2 Radicchio
- 1 Kopf roter Salat
- 1 gelbe Paprika
- 4 rote Minipaprika
- 4 kleine Möhren
- 4 Radieschen mit Blatt
- 4 Stangen Bleichsellerie
- 4 Brokkoliröschen
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Kapern
- 50 g Sardellenfilets in Öl
- 250 ml Olivenöl

Benötigtes Zubehör:
Grillrost aus Gusseisen

1. Das Big Green Egg mit dem Rost aus Gusseisen auf 170°C vorheizen. In der Zwischenzeit die Unterseite der Radicchio entfernen und die Blätter lösen. Die äußeren Blätter des roten Salats entfernen und den Kopf von der Spitze bis zum Strunk in kleine Stücke zerteilen. (Es ist dabei wichtig, durch den Strunk zu schneiden, damit die einzelnen Stücke nicht auseinanderfallen). Die gelbe Paprika halbieren, Stiel und Samenleisten entfernen und die Schote in dünne Streifen schneiden. Die Oberseite der Minipaprika abschneiden und Stiel und Samenleisten entfernen. Die Möhren schälen, einen Teil der Blätter nicht entfernen. Die Radieschen mit den Blättern waschen, diese nicht entfernen. Die Stängel des Bleichselleries abbrechen und mit einem Sparschäler schälen, um eventuelle Fäden zu entfernen.



2. Einen Topf mit Salzwasser auf dem Herd zum Kochen bringen. Die Brokkoliröschen 1 Minute darin blanchieren, abgießen und in Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen. Den Knoblauch schälen, die Kapern abtropfen lassen und zusam-

men mit den Sardellen und dem Olivenöl in einem Mixer zu einer glatten Masse pürieren. Die Masse über die roten Minipaprika verteilen, diese auf den Rost des EGGs stellen und bei geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten grillen.

3. Alle Gemüsesorten in der Zwischenzeit auf einem schönen Teller oder einer Platte anrichten und mit den gefüllten Paprika servieren, in die das Gemüse gedippt werden kann.

Vitello tonnato

Für 4 Personen

- 600 g Kalbsnuss
- 4 Zweige Thymian
- 4 Zweige Rosmarin
- 3 Knoblauchzehen
- 500 g Thunfischfilet
- 50 g Polenta
- 4 Eier
- 15 g gesalzene Kapern
- 25 g Sardellenfilets in Öl
- ½ Bund glatte Petersilie
- 25 g Taggiasca-Oliven
- 10 g Rucola
- grobes Meersalz
- Olivenöl

Benötigtes Zubehör:
Grillrost aus Gusseisen
Rostheber
convEGGtor
V-Rack Bratenkorb
Digitales Thermometer
Halbe Grillplatte aus Gusseisen

1. Das Big Green Egg mit dem Rost aus Gusseisen auf 170°C vorheizen. Die Kalbsnuss aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Die Rosmarin- und Thymianzweige unter das Garn stecken. Den Knoblauch schälen und der Länge nach halbieren und ebenfalls zwischen Fleisch und Garn feststecken. Die Kalbsnuss großzügig mit Pfeffer und Salz bestreuen und kurz auf dem EGG rundum anbraten. 2. Das Fleisch vom Rost nehmen und diesen mit dem Rostheber aus dem EGG holen. Den convEGGtor einsetzen, den Grillrost wieder einlegen und darauf

den V-Rack Bratenkorb platzieren. Deckel schließen und das EGG auf 120°C aufheizen. 3. Die Kalbsnuss in den V-Rack Bratenkorb legen, den Deckel des EGGs schließen und ca. 30 Minuten garen lassen, bis eine Kerntemperatur von 52°C erreicht ist. Prüfen Sie die Temperatur mit dem digitalen Thermometer. Das Fleisch aus dem EGG herausnehmen und etwas ruhen lassen. Die Kalbsnuss kann bei Bedarf schon vorab zubereitet werden. Verwahren Sie sie nach dem Abkühlen abgedeckt im Kühlschrank. 4. Den V-Rack Bratenkorb vom Rost nehmen. Den Rost aus Gusseisen mithilfe des Rosthebers aus dem EGG herausheben, den convEGGtor herausnehmen und den Rost wieder einsetzen. Die halbe Grillplatte aus Gusseisen (mit der glatten Seite nach oben) auf den Rost legen. Den Deckel schließen und die Temperatur auf 200°C anheizen. In der Zwischenzeit die Thunfischfilets in schöne, ca. 5 x 5 Zentimeter große Streifen schneiden. Polenta auf einen großen Teller streuen und die Thunfischstreifen darin wälzen. 5. Die halbe Grillplatte aus Gusseisen leicht mit Olivenöl einfetten und die Thunfischstreifen kurz anbraten. Vom EGG nehmen, abkühlen lassen und abgedeckt im Kühlschrank verwahren. 6. Einen Topf mit Salzwasser auf dem Herd zum Kochen bringen und die Eier 8 Minuten darin hart kochen. Das Wasser abgießen und die Eier mit kaltem Wasser abschrecken. In der Zwischenzeit die Kapern in einem Sieb unter laufendem Wasser abspülen. Abtropfen lassen und grob hacken. Die Sardellenfilets in grobe Stücke schneiden und die Petersilie fein schneiden (ein paar Zweige zum Garnieren beiseitelegen). Die Eier pellen und das Eiweiß entfernen. Eidotter in grobe Stücke schneiden, mit den Kapern, den Sardellenfilets, der Petersilie und einem Schuss Olivenöl vermischen und mit frisch gemahlenem Pfeffer und Meersalz



abschmecken. Die Oliven halbieren und entkernen. 7. Die Kalbsnuss und den Thunfisch aus dem Kühlschrank nehmen und in schöne, dünne Scheiben schneiden. Auf die Teller verteilen, mit Olivenöl beträufeln und mit frisch gemahlenem Pfeffer und grobem Meersalz bestreuen. Etwas von der Eimischung darübergeben und mit Oliven, Rucola und Petersilie garnieren.

TIPP:
In diesem Rezept werden nur die Eidotter verwendet. Das gekochte Eiweiß können Sie beispielsweise in einem leckeren Salat servieren.

Praktisches Zubehör für das Big Green Egg

Das Big Green Egg® zeichnet sich nicht nur durch die herausragende Qualität und die Vielfaltigkeit aus, sondern auch das umfangreiche Zubehörsortiment ist mindestens ebenso einzigartig. Zurzeit sind gut 130 verschiedene Zubehörteile erhältlich. Das Sortiment umfasst von den Grundwerkzeugen abgesehen eine breite Palette an praktischem Zubehör, wodurch die Zubereitungsmöglichkeiten mit dem Big Green Egg noch vielfältiger und abwechslungsreicher werden. Im folgenden Text sind einige Zubehörteile unseres umfassenden Angebots für Sie aufgelistet, damit Sie sich einen allgemeinen Eindruck von der Qualität und den unterschiedlichen Funktionen des Zubehörs verschaffen können.

Dutch Oven (Cast Iron Dutch Oven)
Der Dutch Oven, ein Topf aus Gusseisen, eignet sich perfekt für allerlei Eintopf-Gerichte wie Schmorgerichte, Eintöpfe, Suppen oder Braten. Das Gusseisen hält die Wärme gut fest und sorgt optimal für eine ausgeglichene Temperatur. Aus diesem Grund ist der Dutch Oven ideal zum Kochen, Schmoren und Braten. Den Dutch Oven einfach auf den Rost des EGGs stellen. Wenn Sie ihn ohne Topfdeckel bei geschlossenem Oberteil verwenden, bekommen die Zutaten die typische Big Green Egg-Geschmacksnote.



V-Rack Bratenkorb/Rippenhalter
(Porcelain-Coated V-Rack)
Fleischfans schwören auf den V-Rack Bratenkorb/Rippenhalter. Legen Sie ein großes Stück (gefülltes) Fleisch oder Geflügel auf den Bratenkorb und stellen Sie diesen in die rechteckige Auffangschale (die die Bratenflüssigkeit auffängt). Stellen Sie die Auffangschale auf den Rost des Big Green Egg. Durch das indirekte Garen wird das Fleisch bzw. Geflügel besonders saftig.



Brasato

Für 4 Personen

- 1 kg Rindfleisch
 - 1 Knollensellerie
 - 1 Möhre
 - 1 Stange Bleichsellerie
 - 1 Zwiebel
 - 2 Knoblauchzehen
 - 3 Zweige Rosmarin
 - 2 Lorbeerblätter
 - 1 Stange Zimt
 - 4 Gewürznelken
 - 5 Wacholderbeeren
 - 700 ml Barolo-Wein
 - 100 g Mehl
 - 40 g Butter
 - 500 ml Rinderbrühe
 - 1 Schalotte
 - 1 EL Olivenöl
 - 300 g Polenta
 - 1,5 l Hühnerbrühe
 - 4 Zweige glatte Petersilie
 - 100 g geriebener Parmesan
- Benötigtes Zubehör:
Grillrost aus Gusseisen
Dutch Oven

1. Das Rindfleisch in eine Schüssel geben. Den Knollensellerie und die Möhre schälen und, ebenso wie die Bleichsellerie, in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und die Zwiebel grob würfeln. Den Rosmarin mit Küchengarn zu einem Bund wickeln. Das grob geschnittene Gemüse mit einer Knoblauchzehe, dem Rosmarin, den Lorbeerblättern, der Zimtstange, den Nelken und den Wacholderbeeren

über dem Rindfleisch in der Schüssel verteilen und mit Barolo übergießen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und das Fleisch 12 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Das Big Green Egg mit dem Rost aus Gusseisen auf 170°C vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen und die Marinade aufbewahren (die Zimtstange und die Nelken vorher herausnehmen). Das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen und in Mehl wälzen. Das überschüssige Mehl abklopfen. Den Dutch Oven auf den Rost stellen und die Butter darin erhitzen, bis sie schön braun ist.
3. Das Fleisch darin von beiden Seiten anbraten, mit Rinderbrühe ablöschen und die Marinade und das Gemüse zugeben. Alles zum Kochen bringen, den Dutch Oven mit dem Deckel schließen, den Deckel des EGGs ebenfalls schließen und die Temperatur auf 90°C senken. Ca. 3 Stunden leise köcheln lassen.
4. Das Fleisch, sobald es gar ist, aus dem Topf nehmen, den Rosmarin und die Lorbeerblätter entfernen und den Bratensaft im Dutch Oven ohne Deckel zu einer schön dicken Jus einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Schalotte schälen und würfeln und die zweite Knoblauchzehe fein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne auf dem Herd erhitzen und die Schalotte und den Knoblauch darin anschwitzen. Polenta hineinrühren und anschließend mit der Hühnerbrühe übergießen. Das Ganze zum Kochen bringen und die Polenta bei kleiner Flamme in ca. 30 Minuten gar kochen. Während des Kochens ab und zu umrühren.
5. Das Fleisch zurück in die Jus legen und zusammen mit dem Gemüse aufwärmen. Den geriebenen Parmesan unter die fertige Polenta rühren. Die Polenta und das Fleisch mit der Jus auf den Tellern anrichten und mit einem Petersilienblatt garnieren.



Piemont pur

Im Piemont weiß man, was wahrer Genuss ist. Die regionale Küche spielt dabei eine große Rolle, sowohl in privaten Haushalten als auch in den vielen kleinen Restaurants der Region. Eine der Gaststätten im Piemont ist die Osteria da Gemma in Roddino, ein ganz besonderes Lokal, in dem eine außergewöhnliche Dame das Zepter schwingt: Gemma Boeri. Obwohl Gemma nur noch selten selbst am Herd steht, strahlt ihr Lokal noch immer ihre spezielle Atmosphäre aus und die Gerichte werden nach ihren Vorstellungen zubereitet. Eine Speisekarte gibt es nicht, sondern lediglich ein Menü, das nie enttäuscht. Das Brot wird täglich frisch gebacken und jeden Dienstag ist Pastatag: Dann wird Pasta für die ganze Woche zubereitet. Die Schlichtheit des Restaurants, die köstlichen Gerichte und die grenzenlose Gastfreundschaft machen diese Gaststätte zu einem Ziel, das jede Reise wert ist.



Flacher Back- und Pizzastein (Flat Baking Stone)

Mit dem ConvEEGtor verwandeln Sie Ihr Big Green Egg in einen Ofen, da die Wärme nun indirekt genutzt wird. In Kombination mit dem flachen Backstein auf dem Rost vom EGG wird dieser sozusagen zum Steinofen. Sie backen unter anderem ganz einfach köstliches Brot mit knuspriger Kruste und Pizzen mit einem authentischen, knusprigen Boden. Dieser praktische Stein ist auch als halber Backstein (für die Modelle Large und XLarge) erhältlich. Damit können Sie dann beispielsweise Brötchen aufbacken, während Sie gleichzeitig Fleisch als Belag für die Brötchen grillen. Auf dem flachen Back- und Pizzastein kann man auch wunderbar einen Topf oder bereits fertige Produkte warm halten.



Halbe Grillplatte aus Gusseisen (Cast Iron Griddle Half Moon)

Dieses sehr praktische gusseiserne Backblech hat eine Doppelfunktion, da eine Seite glatt und die andere mit Rillen versehen ist. Die glatte Seite ist ideal zum Backen von zum Beispiel Crêpes, Blinis oder Spiegeleiern, während Sie auf der gerillten Seite perfekte Sandwiches zubereiten oder empfindliche Fischfilets grillen können. Da die halbe Grillplatte aus Gusseisen nur die Hälfte des Rosts bedeckt, können Sie gleichzeitig andere Zutaten grillen.

Digitales Thermometer (Instant Read Digital Thermometer)

Mit diesem digitalen Thermometer können Sie innerhalb von Sekunden die exakte Kerntemperatur von Fleisch, Fisch oder Geflügel messen. So können Sie ganz einfach und sicher bestimmen, wie gar die Zutat werden soll. Stecken Sie den Edelstahlmessfühler bis in die Mitte des Produkts, im Nu wird die Kerntemperatur auf dem großen LCD-Display wiedergegeben. Das digitale Thermometer ist bis 232°C temperaturbeständig und schaltet sich automatisch nach 5 Minuten Inaktivität aus.



BIG GREEN EGG MENÜ DER SAISON

Den Winter schmecken

Auch im Winter können Sie weiterhin auf Ihrem Big Green Egg kochen. Alle Vorbereitungen können im Haus stattfinden, sodass Sie nur für die Zubereitung ab und zu hinaus müssen. So können Sie auf dem Big Green Egg ganzjährig leckere Gerichte zaubern, zum Beispiel dieses köstliche Drei-Gänge-Menü.

Möchten Sie köstliche Menüs der Saison und andere besondere Rezepte per Mail erhalten? Dann abonnieren Sie unseren Newsletter unter biggreenegg.eu

Kohlsalat mit gegrillter Wachtel, Pancetta und Apfel



Glasierter Schinken mit gegrillten Pastinaken und Kartoffel-Sellerie-Püree



Schokoladenpudding mit Walnüssen und Feigen



Schinken pökeln

Verlangen Sie beim Metzger gepökelten Schinken. Oder möchten Sie das Fleisch lieber selbst pökeln? Dazu lösen Sie pro Liter lauwarmem Wasser 250 g Salz auf. Eventuell Lorbeer, Thymian, Pfefferkörner und Wacholderbeeren, je nach Geschmack, hinzufügen und das Wasser abkühlen lassen. Den Schinken in die Pökelflüssigkeit legen (er sollte komplett damit bedeckt sein), das Gefäß mit Folie abdecken und 10 Tage im Kühlschrank pökeln. Vor Gebrauch mindestens 25 Stunden in Wasser ohne Salz entsalzen lassen. Ist nach dem Essen noch Schinken übrig? Den können Sie für den nächsten Tag aufheben.

Einkaufsliste für 4 Personen

- Vorspeise**
- 4 Wachteln ohne Knochen
 - 12 Scheiben Pancetta
 - ½ kleiner Spitzkohl
 - ½ kleiner Wirsing
 - ½ kleiner Rotkohl
 - 1 rote Zwiebel
 - 4 EL Olivenöl
 - 2 EL Apfel-Cidre-Essig
 - 1 EL Honig
 - 50 g Walnüsse
 - 2 Äpfel der Sorte Boskoop
- Hauptgericht**
- 1 ½ kg Pökelschinken, mit Fettrand und ohne Schwarte
 - 1–2 EL Nelken
 - 1 Orange
 - 250 ml Honig
 - 50 ml Cognac
 - 1 EL Senfsamen
 - 1 EL schwarze Pfefferkörner
 - 500 g Kartoffeln
 - 250 g Knollensellerie
 - 100 ml Vollmilch
 - 50 g Butter
 - 6–8 Pastinaken
 - 4 Zweige glatte Petersilie
- Nachspeise**
- 125 g Butter, zimmerwarm + extra Butter zum Einfetten
 - 150 g brauner Basterdzucker
 - 3 Eier
 - 25 g Kakaopulver
 - 125 g Mehl mit Backpulver versetzt
 - 50 g weiße Schokolade
 - 50 g Bitterschokolade
 - 25 g Walnüsse
 - 4 getrocknete Feigen
 - 100 g Joghurt
 - 20 g Puderzucker

- Benötigtes Zubehör:**
- convEGGtor
 - Grillrost aus Gusseisen
 - V-Rack Bratenkorb
 - Rechteckige Auffangschale
 - Funkthermometer mit zwei Fühlern
 - Rostheber
 - Grillhandschuh mit Aramidgewebe

Vorbereitung: Kohlsalat

Die Wachteln aufgekloppt und mit der Haut nach oben auf die Arbeitsplatte legen. Haut vorsichtig anheben und jede Wachtel zwischen Haut und Fleisch mit zwei Scheiben Pancetta belegen. Danach die Haut wieder schön glatt streichen. Den Kohl sehr dünn schneiden und in eine Rührschüssel geben. Zwiebel schälen, schneiden und unter die Kohlstreifen mischen. Für das Dressing Öl, Essig und Honig in ein sauberes Glas mit Deckel geben und gut schütteln. Die Wachteln und den Kohlsalat abdecken und ebenso wie das Dressing bis zur Zubereitung im Kühlschrank aufbewahren. Die Walnüsse grob hacken und in einer geschlossenen Dose lagern.

Vorbereitung: Glasierter Schinken

Den Fettrand vom Schinken kreuzweise einschneiden und mit Nelken spicken. Die Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale dünn abhobeln. Frucht halbieren und den Saft



auspressen. Orangenzensten und -saft mit Honig, Cognac, Senfsamen und Pfefferkörnern vermischen. Kartoffeln und Knollensellerie schälen und in gleich große Stücke schneiden. In einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und ca. 20 Minuten gar kochen. In der Zwischenzeit die Milch in einem Topf erhitzen. Kartoffeln und Knollensellerie abgießen, durch eine Kartoffelpresse drücken und die warme Milch und den Butter unterrühren. Das Püree abkühlen lassen. Die Pastinaken waschen und der Länge nach vierteln. Schinken, Honigmischung, Püree und Pastinaken bis zur Zubereitung abgedeckt im Kühlschrank lagern.

Vorbereitung: Schokoladenpudding

Eine Puddingform mit einem Inhalt von ca. 1 l mit Butter einfetten. Butter und Basterdzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer schön luftig schlagen. Nach und nach die Eier dazugeben. Kakaopulver, Mehl und eine Prise Salz unter die Eimischung rühren, sodass ein glatter Teig entsteht. Die Schokolade in Stücke hacken, die Walnüsse ebenfalls grob hacken und die Feigen in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten unter den Teig mischen und diesen in die eingefettete Puddingform füllen. Joghurt mit Puderzucker vermischen. Die Puddingform und den Joghurt bis zur Zubereitung unter Alufolie im Kühlschrank lagern.

Zubereitung: Glasierter Schinken 1

Garen Sie zuerst den Schinken, damit zwischen dem Servieren von Vor- und Hauptspeise nicht zu viel Zeit verstreicht. Zünden Sie das Big Green Egg an und heizen Sie es mit dem convEGGtor und dem Gusseisenrost auf 130°C vor.



Legen Sie den Schinken in den Bratenhalter und stellen Sie diesen in die rechteckige Auffangschale. Mit einem Löffel die Honigmischung über den Schinken träufeln. Bratenhalter auf den Rost stellen und den Messfühler des Funkthermometers in die Mitte des Fleisches stecken. Deckel vom EGG schließen und eine Kerntemperatur von 58°C einstellen. Das Garen wird ungefähr 1,5 Stunden dauern. Den Schinken alle 15 Minuten mit der Honigmischung beträufeln. Gleichzeitig kontrollieren, ob der Honig, der in die Auffangschale tropft, nicht karamellisiert. Wenn dies der Fall ist, sollten Sie etwas Wasser oder Wein in die Auffangschale füllen. Den Schinken, sobald die gewünschte Kerntemperatur erreicht wurde, aus dem EGG herausnehmen und mit dem Bratenhalter und die Auffangschale auf eine feuerfeste Unterlage stellen. Mit Alufolie abdecken und mit der Zubereitung des Kohlsalats weitermachen.

Zubereitung: Kohlsalat

Den gusseisernen Grillrost mit dem Rostheber aus dem EGG herausnehmen. Den convEGGtor mit dem Grillhandschuh entfernen und den Gusseisenrost wieder in das EGG einsetzen. Den Deckel schließen und das EGG auf 200°C erhitzen. Die Wachteln mit der Hautseite auf den Grill legen, zusammen mit den restlichen Pancetta-Scheiben, und den Deckel schließen. Die Pancetta-Scheiben ca. 5 Minuten lang grillen, bis sie schön knusprig sind. Dann die Scheiben vom Rost nehmen, die Wachteln umdrehen und noch weitere 5 Minuten grillen. Boskoop schälen, das Gehäuse entfernen und die Äpfel in dünne Streifen schneiden.



Das Dressing noch einmal kräftig schütteln, über den Kohlsalat gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat in einer großen Schale anrichten. Die gegrillten Wachteln mit Pfeffer bestreuen und mit den knusprig gegrillten Pancetta-Scheiben, den Apfelstreifen und den grob gehackten Walnüssen über den Salat verteilen.

Zubereitung: Glasierter Schinken 2

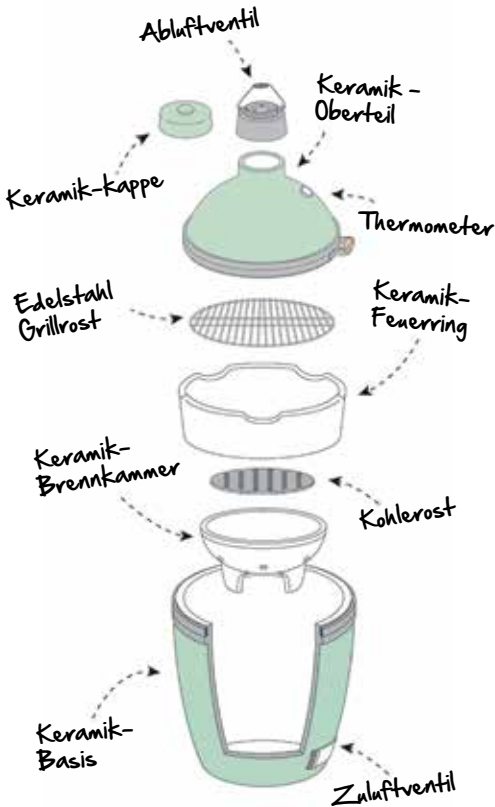
Die Temperatur des EGGs auf 170°C reduzieren. Die Pastinaken über den Rost verteilen und 10 bis 15 Minuten grillen. Das Gemüse während des Grillens ab und zu umdrehen. Die Alufolie vom Schinken abnehmen. Die Pastinaken vom Rost nehmen und sie unter den V-Rack Bratenkorb in die rechteckige Auffangschale in die Bratenflüssigkeit legen. Auffangschale zurück auf den Rost stellen, den Deckel schließen und den Schinken aufwärmen. In der Zwischenzeit das Kartoffel-Knollensellerie-Püree auf dem Herd erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Auffangschale aus dem EGG herausnehmen. Den Schinken in schöne Scheiben schneiden und mit den Pastinaken und dem Püree über die Teller verteilen. Mit glatter Petersilie garnieren.

Zubereitung: Schokoladenpudding

Den gusseisernen Grillrost mit dem Rostheber aus dem EGG herausnehmen, den convEGGtor mit dem Grillhandschuh entfernen und den Gusseisenrost wieder in das EGG einsetzen. Anschließend das EGG auf eine Temperatur von 150°C bringen. Puddingform, mit Alufolie, auf den Rost stellen. Den Deckel des EGGs schließen und den Pudding 30 Minuten garen. Prüfen Sie, ob der Pudding ausreichend gar ist, indem Sie die Oberseite leicht eindrücken. Die obere Schicht muss fest sein, das Innere des Puddings darf noch etwas cremig sein. Den Joghurt noch einmal umrühren. Den Pudding auf einen schönen Teller stürzen und mit dem Joghurt garnieren. ■

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 Grillen, 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 mittels dem Zuluft- und Abluftventil ein.

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				
Grillen				
Obst & Gemüse	20-100 g	220 °C	-	2-5 min.
Schalentiere	20-100 g	220 °C	55 °C	13 min.
Fisch	150-250 g	220 °C	55 °C	13 min.
Rib eye am Knochen	1 kg	230-250 °C	52-58 °C	16-20 min.
Rib-eye	100-250 g	220 °C	50-68 °C	5-10 min.
Lammkoteletts	100-250 g	220 °C	50-68 °C	5-10 min.
Hähnchen	150-250 g	150 °C	77 °C	16-20 min.
Entenbrust	300 g	190-200 °C	54 °C	6-8 min.
Aufbau 2				
Indirekt Kochen				
Schweinenacken	2-5 kg	120 °C	65 °C	4 h
Lammkeule	2-5 kg	120 °C	55 °C	3 h
Rinderschwanzstück	2-5 kg	120 °C	48 °C	1,5 h
Ofenhähnchen	1,5 kg	180 °C	77 °C	75-90 min.
Hähnchenkeule	250 g	180 °C	77 °C	35 - 45 min.
Hühnerbrust	250 g	180 °C	77 °C	16 - 20 min.
Räuchern				
Schweinenacken	2-5 kg	90 °C	65 °C	4 h
Rinderschwanzstück	1-3 kg	90 °C	48 °C	1,5 h
Lachs	180 g	90 °C	50 °C	20-25 min.
Aufbau 3				
Schmorgericht mit Fleisch	2-8 kg	150 °C	-	3-4 h
Schmorgericht mit Gemüse	1-5 kg	150 °C	-	20 min.
Position 4				
Pizza (Kruste 2-3 mm)	-	250 °C	-	6-10 min.
Röstkartoffeln	-	150 °C	-	2-3 h
Geröstetes Knollengemüse	-	150 °C	-	2-3 h
Warmer Schokoladenkuchen	-	200 °C	-	10 min.

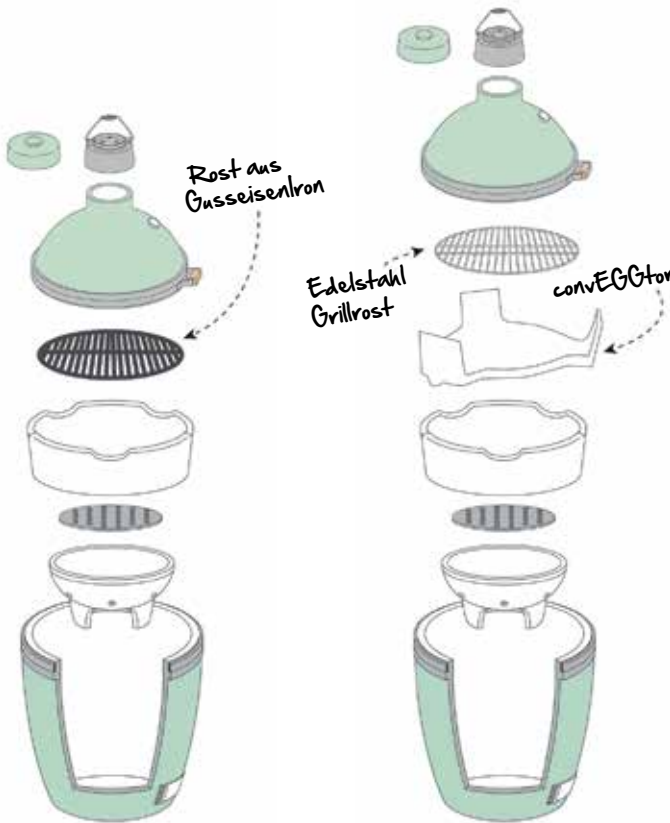
Nach Gebrauch

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 Schürhaken 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.

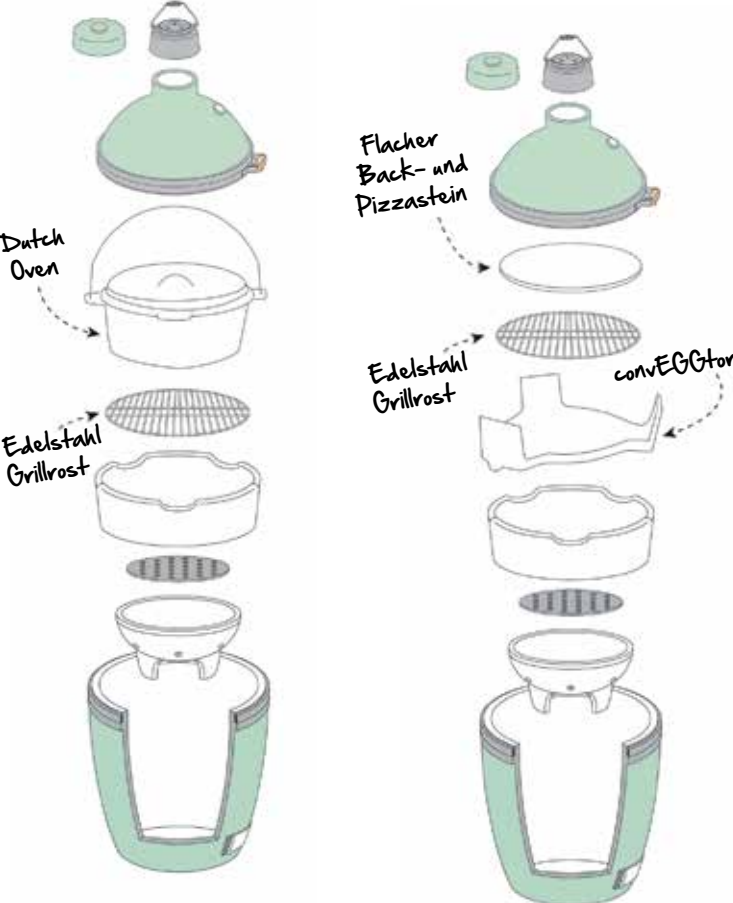
Unter anderem geeignet für:
Fleisch mit kurzen Garzeiten / Gemüse / Fisch / Obst / Jakobsmuscheln

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

Schnelle Mahlzeiten

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 leckere Mahlzeit auf dem Tisch. Diese köstlichen Gerichte sind relativ einfach und schnell zubereitet und eignen sich somit ausgezeichnet für einen stressigen Wochentag!

Pilzrisotto mit Zander in Serrano-Schinken

Zubereitungszeit: 50 Minuten

- Für 4 Personen
4 Zanderfilets mit Haut à 130 g
8 Scheiben Serrano-Schinken
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
200 g gemischte Pilze
3 EL Olivenöl
300 g Risottoreis
100 ml Weißwein
1 l Gemüsebrühe
2 EL Apfelkraut
1 EL Hoisinsauce (scharf-süßliche Würzsauce aus China)
4 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Estragon
100 g geriebener Parmesan
4 Macadamia-Nüsse

Benötigtes Zubehör:
Dutch Oven
Rechteckige Auffangschale

1. Das Big Green Egg mit dem Edelstahl-Standardrost und dem Dutch Oven auf 180 °C vorheizen. In der Zwischenzeit zwei Scheiben Serrano-Schinken etwas überlappend auf die Arbeitsplatte legen und das Zanderfilet darin einwickeln. Diesen Arbeitsgang mit den restlichen Schinkenscheiben und Zanderfilets wiederholen. Knoblauch und Schalotte schälen und fein hacken. Pilze bürsten und in Scheiben schneiden.
2. Das Olivenöl im Dutch Oven erhitzen und Knoblauch, Schalotte, Risottoreis und die Hälfte der Pilze darin anschwitzen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Weißwein ablöschen. Die Bouillon hinzugeben, umrühren und den Deckel des EGGs schließen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Risotto gar ist.

3. 8 Minuten vor Ende der Garzeit des Risottos die in Schinken eingewickelten Fischpakete neben dem Dutch Oven auf den Rost legen. Den Deckel vom EGG schließen, die Fischpakete nach 4 Minuten umdrehen und weitere 4 Minuten grillen.
4. Den Dutch Oven vom Rost nehmen und die restlichen Pilze hinzufügen. Umrühren und das Risotto noch 10 Minuten ruhen lassen. Die gegrillten Fischpakete in die rechteckige Auffangschale legen. Das Apfelkraut mit der Hoisinsauce mischen und die Fischpakete damit bestreichen. Die Auffangschale auf den Rost stellen, den Deckel schließen und die Fischpakete 3 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Blätter der Petersilie und des Estragons abzupfen.
5. Den geriebenen Parmesan in das Risotto rühren, eventuell noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Tellern mit je einem Fischpaket anrichten. Zum Schluss noch mit den Kräutern bestreuen und jeweils eine Macadamia-Nuss darüber reiben.



Filet vom freilaufenden Polderhuhn mit Brie und Perl-Couscous

Zubereitungszeit: 40 Minuten

- Für 4 Personen
4 Hühnerfilets von freilaufenden Polderhühnern
1 EL Ras-el-Hanout-Gewürz
2 EL Olivenöl
400 ml Hühnerbrühe
200 g Perl-Couscous
½ rote Paprika
1 rote Zwiebel
2 geräucherte Knoblauchzehen
2 Frühlingszwiebeln
1 TL Currypulver
200 g Brie de Meaux

1. Das Big Green Egg mit dem Standardrost aus Edelstahl auf 170 °C vorheizen. In der Zwischenzeit das Ras-el-Hanout-Gewürz mit 1 EL Olivenöl mischen und die Hühnerfilets damit einreiben. Die Bouillon zum Kochen bringen, den Perl-Couscous zugeben und ca. 10 Minuten gar kochen.
2. Von der Paprika Stiel und Samen entfernen und die Schote in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und schneiden. Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden.
3. Das Olivenöl in einer Pfanne auf dem Herd

- erhitzen und das geschnittene Gemüse darin anschwitzen. Currypulver zugeben und 1 Minute mitbraten. Den Couscous abgießen, unter die Gemüsemischung rühren und die Pfanne mit dem Deckel schließen.
4. Die Hühnerfilets auf den Rost des EGGs legen, den Deckel schließen und 15 Minuten garen lassen. Die Filets zwischendurch einmal wenden. In der Zwischenzeit den Brie de Meaux in Scheiben schneiden und in der letzten Minute der Zubereitungszeit auf die Hühnerfilets legen.
5. Den Perl-Couscous auf den Tellern verteilen und jeweils ein Hühnerfilet darauf legen.



Wraps mit Wildhackfleisch und gegrilltem Gemüse

Zubereitungszeit: 35 Minuten

- Für 4 Personen
1 rote Zwiebel
½ rote Chilischote
½ Stange Lauch
3 EL Olivenöl
300 g Wild-, Rinder- oder Lammhackfleisch
1 Dose Tomatenmark à 70 g
200 ml Wildjus
150 g Pastinaken
150 g Petersilienwurzel
150 g Ur-Möhren
150 g Zucchini
150 g Königsasternpilze
2-3 Knoblauchzehen
4 Tortillia Wraps
2 Zweige Koriander

Benötigtes Zubehör:
Runde gelochte Grillplatte

1. Das Big Green Egg anzünden und mit dem Standardrost aus Edelstahl und der runden gelochten Grillplatte auf 180 °C vorheizen. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein hacken. Von der Chilischote den Stiel und die Samen entfernen und die Schote in kleine Stückchen schneiden. Den Lauch waschen und in dünne halbe Ringe schneiden. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne auf dem Herd erhitzen und Zwiebel, Chili und Lauch darin anschwitzen. Das Hackfleisch zugeben und krümelig anbraten. Mit dem Tomatenmark vermischen und ca. 1 Minute mitbraten. Danach mit Wildjus aufgießen, einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. In der Zwischenzeit Pastinaken, Petersilienwurzel und Ur-Möhren waschen, Ober- und Unterseite der Zucchini abschneiden und alles in Streifen schneiden. Königsasternpilze sauber bürsten und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Das Gemüse in eine Schale geben und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.
3. Das Gemüse über die gelochte Grillplatte verteilen, den Deckel des EGGs schließen, das Gemüse ca. 8-10 Minuten fertig grillen und während des Garens ab und zu wenden. Inzwischen das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, über die Wraps verteilen und fest aufrollen.
4. Das Gemüse von der runden gelochten Grillplatte herunternehmen und in eine Schale geben. Die Wraps auf die runde gelochte Grillplatte legen, den Deckel des EGGs schließen und die Wraps einige Minuten lang grillen. In der Zwischenzeit die Blättchen vom Koriander abzupfen.
5. Die Wraps aus dem EGG nehmen und auf die Teller verteilen. Das gegrillte Gemüse ebenfalls darauf anrichten und mit Koriander garnieren.



Miesmuscheln mit Brot

Zubereitungszeit: 30 Minuten

- Für 2 Personen
2 kg Miesmuscheln
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
½ TL Wasabi
100 ml Sojasauce
1 EL Olivenöl
1 Packung Muschel- oder Suppengemüse à 400 g
500 ml Weißwein oder 1 Flasche Bockbier
5 Zweige glatte Petersilie
5 Zweige Kerbel
5 Schnittlauchhalme
200 g Crème fraîche
Baguette oder Brotkranz als Beilage

Benötigtes Zubehör:
Brat- und Paella-Pfanne

1. Das Big Green Egg mit dem Standardrost aus Edelstahl auf 220 °C vorheizen. In der Zwischenzeit die Muscheln kontrollieren. Beschädigte und geöffnete Muscheln wegwerfen und die unversehrten Exemplare in einem Sieb unter kaltem Wasser abwaschen. Knoblauch schälen und fein hacken, Thymianblättchen und Rosmarinnadeln abzupfen und ebenfalls fein hacken. Wasabi mit der Sojasauce vermischen.
2. Die Brat- und Paella-Pfanne auf den Rost des EGGs stellen und das Olivenöl darin erhitzen. Warten Sie, bis das Öl heiß ist und geben Sie dann das Gemüse und den Knoblauch hinzu. Einige Minuten anschwitzen lassen und danach die gehackten Kräuter und die Miesmuscheln beimengen. Mit Weißwein oder Bockbier sowie mit der Mischung aus Sojasauce und Wasabi ablöschen. Den Deckel vom EGG schließen, die Muscheln circa 5 Minuten garen, bis sie sich gut geöffnet haben. In der Zwischenzeit die Blätter der Petersilie und des Korbels abzupfen und zusammen mit dem Schnittlauch



- fein hacken. Anschließend die Kräuter unter die Crème fraîche rühren.
3. Die Muscheln in eine Schale geben und mit Brot und Kräuter-Crème fraîche servieren.

TIPP:
Wenn die Mahlzeit etwas üppiger sein soll, können Sie gegrillte Stäbchen aus Knollensellerie oder Steckrüben dazu servieren. Dazu das Gemüse in dicke Stäbchen schneiden, in leicht gesalzenem Wasser bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und auf dem Big Green Egg auf allen Seiten bei 220 C grillen.





Nächstes Mal in Enjoy!



Wir hoffen, dass Ihnen diese Ausgabe von Enjoy Freude bereitet hat! In dieser Ausgabe zogen sich Herbst und Winter wie ein roter Faden durch unsere Geschichten und Rezepte. In der nächsten Ausgabe von Enjoy! präsentieren wir Ihnen eine Auswahl an Rezepten, die einen genussvollen Vorgeschmack auf Frühling und Sommer bieten. Auf diese Weise sorgen wir ganzjährig für Inspiration ...

Menüs der Saison

Erleben Sie den Geschmack des Frühlings & des Sommers

Die Heimat des Chefkochs

Entdecken Sie das Beste, was Irland zu bieten hat

Frei von ...

Genießen ohne Gluten

Island

Die Küche von Chefköchin Hrefna Sætran

Feines Gebäck

Backen mit dem Big Green Egg

Nachhaltig zubereitet

Wildgans

Big Green Egg's Flavour Fair

Ein grenzenloser Erfolg!

Eine Vielzahl von kreativen Kochprofis, hochwertige Frischeprodukte, begeisterte und lernwillige Foodies und über hundert Big Green Eggs. Das waren die Grundzutaten für die überaus erfolgreiche und appetitanregende Flavour Fair von Big Green Egg. Manche Besucher und Profis wie Chefköche, Metzger, Gemüsebauern usw. sind bereits seit der ersten Ausgabe dieses jährlichen Festivals des Geschmacks mit von der Partie. Sie alle vereint die gemeinsame Leidenschaft für das Big Green Egg, das Handwerk und den unverfälschten Geschmack der Produkte und Zutaten, die vor Ort probiert werden können.

Den Rahmen dieses Festivals des guten Geschmacks bildeten mehrere Food Trucks und große Pavillons mit Themenschwerpunkten wie Fisch, Fleisch, Gemüse, Teigwaren und Gebäck. Auf diese Weise entstand ein geschmackvolles Ambiente, bei dem sich alles um Genuss und Inspiration drehte: Die köstlichsten Gerichte konnten probiert, unbekannte Aromen entdeckt und die vielseitigen Möglichkeiten und

Techniken des EGG erlernt werden. Das Geschmackstheater und der Demo-Pavillon, in dem fortlaufend Masterclasses und Vorführungen stattfanden, waren neue Elemente, die im wörtlichen und im übertragenen Sinne den Geschmack der Gäste trafen. Dies gilt auch für den Pop-up-Tisch des 3-Sterne-Restaurants De Librije und die Flavour Fair Challenge, bei der die Besucher unter der mitreißenden Leitung



von Julius Jaspers ihr eigenes Können am Big Green Egg unter Beweis stellen konnten.

Am Sonntag, dem 19. Juni 2016, findet die 10. Ausgabe der Big Green Egg's Flavour Fair in den Niederlanden statt. Ausführliche Informationen dazu finden Sie in der nächsten Ausgabe von Enjoy! Merken Sie sich dieses Datum schon mal in Ihrem Terminkalender vor!

DAS BIG GREEN EGG-BUCH



Anfang 2014 erschien in den Niederlanden das offizielle Big Green Egg-Buch, das mittlerweile auch in einer englischen Ausgabe erhältlich ist. Dieses fantastische Nachschlagewerk mit einem Vorwort des niederländischen Spitzenkochs Jonnie

Boer aus dem 3-Sterne-Restaurant „De Librije“ in Zwolle ist mittlerweile für viele Freunde des Big Green Eggs zu einer unverzichtbaren Inspirationsquelle geworden. Alle Kochtechniken, die auf einem Big Green Egg möglich sind – wie Backen, Braten, Schmoren, Grillen, Räuchern und Slow Cooking – werden ausführlich und in leicht verständlichen Schritt-für-Schritt-Anleitungen beschrieben. Dank der vielen Grundrezepte und der etwas anspruchsvolleren Rezepte unserer Egg-Botschafter aus aller Welt eignet sich dieses Kochbuch für alle, die bereits stolzer Besitzer eines Big Green Eggs sind oder sich demnächst eines anschaffen wollen. Selbstverständlich werden in allen Rezepten nur die besten Zutaten verwendet, die durch den Einsatz des Big Green Eggs eine unverwechselbare, dezente Geschmacksnote bekommen. Und das Ergebnis? Es ist im Big Green Egg-Buch auf schönen, appetitanregenden Fotos festgehalten worden.

Das Big Green Egg-Buch enthält auf 192 Seiten einen wahren Schatz an Informationen und Rezepten. Es hat eine stattliche Größe (24 x 28 cm) und einen stilvollen Hardcover-Einband.



Auf unserer Website www.biggreenegg.eu erfahren Sie, ob das Buch auch in Ihrer Sprache erhältlich ist.



Die nächste Ausgabe von Enjoy! ist Ende März 2016 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.EU

OPEN FLAVOUR

