

SEITE 10

VEGETARISCH
GENIEßEN



SEITE 13

DER
GESCHMACK
VON BERLIN



SEITE 20

FEINGEBÄCK
UND DESSERTS



Enjoy!



DE - #8 HERBST/WINTER

EINE EHRLICHE, UNVERFÄLSCHTE KÜCHE

ALGARVE = PORTUGAL



25
REZEPTE
{TIPPS}

OPEN FLAVOUR™

BIG GREEN EGG OPEN FLAVOUR

Viele Profiköche verführen ihre Gäste jeden Tag mit dem wunderbaren Aroma der Gerichte, die sie mit dem Big Green Egg zubereitet haben. Gemeinsam mit den diversen Kochtechniken, die mit diesem Gerät möglich sind, und der Langlebigkeit des Kochgeräts, hat dieses besondere Aroma dafür gesorgt, dass das Big Green Egg in der Gastronomie schon bald sehr beliebt wurde. Denn ebenso wie jeder Hobbykoch arbeiten die Profis vorzugsweise mit den besten Produkten und den hochwertigsten Küchengeräten, die den Geschmack der Zutaten optimal zur Geltung bringen. Einer davon ist auch Chefkoch Micha Schäfer ...

Eine bewusste Entscheidung für das Big Green Egg habe ich selbst nie getroffen. Als ich von Billy Wagner gefragt wurde, ob ich nicht für Nobelhart & Schmutzig arbeiten wollte, musste die Küche noch ganz neu eingerichtet werden. Von mir aus hätte ein solches Grillgerät nicht sein müssen; das Einzige, was mir dazu einfiel, war die mühsame Reinigung des Gerätes. Bis zu dieser Zeit hatte ich in Küchen gearbeitet, bei denen es in der Küche selbst keine Grillmöglichkeit gab. Wenn etwas gegrillt werden sollte, sind wir dafür nach draußen gegangen, wo wir einen Grill angeworfen haben.

Und dann kam doch ein Big Green Egg in die Küche, das Modell Small. Und zwar auf Empfehlung eines Freundes von Billy, der sich absolut begeistert über dieses Kochgerät äußerte. Wir haben unser EGG zwar gekauft, um in der Küche grillen zu können, verwenden es inzwischen aber auch für diverse andere Kochtechniken. Topinambur garen wir für eine bestimmte Zubereitung beispielsweise erst in Kombination mit dem convEGGtor, um die Knollen anschließend noch zu grillen. Porree lassen wir manchmal total schwarz werden, und wenn die äußeren Blätter dann weggenommen wurden, ist er ganz zart und ein wenig süß, und im Big Green Egg geräucherte Butter bekommt auch ein ganz besonderes Aroma.

Was neben seiner Vielseitigkeit für mich eine besondere Rolle spielt, ist die Sicherheit des Gerätes. Wegen des geschlossenen Systems ist es in der professionellen Küche unter bestimmten Bedingungen gestattet, das Big Green Egg auch drinnen zu nutzen. Diese Sicherheit ist für mich ein wichtiger Aspekt. Man arbeitet mit einem natürlichen offenen Feuer, das auch sehr heiß werden kann, aber das Big Green Egg ist ständig verschlossen, außer wenn man darin etwas zubereitet. Dadurch hat man eine sehr gute Kontrolle über das Feuer und die Temperatur. Ich brauche wohl kaum zu sagen, dass ich inzwischen sehr gerne mit dem Big Green Egg arbeite. Zu dem zuerst angeschafften Modell Small hat sich inzwischen das Modell MiniMax gesellt, und täglich wird die Holzkohle in mindestens einem der beiden EGGs angezündet. Von den zehn Gängen, die wir unseren Gästen bei Nobelhart & Schmutzig jeden Tag servieren, steht mindestens einer auf der Karte, der im Big Green Egg zubereitet wurde!

Micha Schäfer
Chefkoch, Nobelhart & Schmutzig, Berlin

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 EGGmitt™ 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!

REZEPTINDEX

Seite 3

- Zwiebelsuppe mit Gruyère-Toast
- Cassoulet mit Steinpilzen
- Sauerkrautgericht

Seite 6

- Portugiesische Brotsuppe
- Geschmorte Ziegenkeule mit gerösteten Kartoffeln

Seite 7

- Portugiesischer Eintopf mit Schweinefleisch und Muscheln
- Pastéis de nata

Seite 10

- Gegrillter Lauch mit Rucola-Pesto und Parmesan
- Geröstete Artischocken mit pikanter Salsa verde

Seite 11

- Salat aus gerösteter Roter Bete und gegrilltem Brokkoli mit Labne

Seite 14

- Lamm aus der Müritz-Region mit Knollenselleriecreme und Kiefernadeln

Seite 15

- Seesailing aus der Müritz mit Dillblüten

- Robertos Topinambur mit Buttermilchspeise

Seite 16

- Clubsandwich mit geräuchertem Hühnerfilet
- Beer can chicken
- High way chicken

Seite 18

- Salat aus gegrilltem Little Gem, Portobello und Pancetta mit Salsa verde

Seite 19

- Rindfleischintopf mit Fenchel, Tomaten und Gremolata
- Mandarinenkuchen mit Zitronen-Syllabus

Seite 20

- S'mores

Seite 21

- Eis aus gerösteten Orangen
- Schokoladentrüffel
- Schokoladenfondue

Seite 22

- Bretonischer Pudding
- Marzipan

IMPRESSUM

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

Redaktion Inge van der Helm

Rezepte

Coen van Dijk, Barend Kramer, Micha Schäfer, Ralph de Kok und Hidde de Brabander.

Konzept und Umsetzung

Big Green Egg Europe BV

Fotos

Creative Skills, Remko Kraaijeveld und Anke Kolkman.

Distribution

Big Green Egg Europe BV

Druck

Rodi Rotatiedruk



Wir danken Yvonne Coolen, Hans van Montfort, Maria do Rosário und António Farrajota.

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®, MiniMax™ und EGGmitt™ sind geschützte Handelsnamen bzw. registrierte Markenrechte der Big Green Egg inc.

© 2016 Big Green Egg Europe
Enjoy! Herbst/Winter 2016

PFANNE GREEN DUTCH

RUND ODER OVAL

Eine Bratpfanne darf in keiner Küche fehlen, auch nicht in der Außenküche. Grund genug für Big Green Egg, zwei besondere Bratpfannen entwickeln zu lassen: die runde Green Dutch Oven und die ovale Green Dutch Oven. Vor kurzem haben wir beide Pfannen in unser umfangreiches Angebot an Accessoires aufgenommen, die das Kochen im Freien mit dem Big Green Egg noch vielseitiger machen. Mit ihnen lässt sich ein Eintopf- oder Pfannengericht ganz leicht mit dem Big Green Egg zubereiten.

Bei der Entwicklung waren einige Vorgaben zu beachten: Die Pfannen sollten funktional, solide und anwenderfreundlich sein und möglichst gut zum Big Green Egg-Lifestyle passen. Und das ist gelungen! Die Funktionalität kommt im verwendeten Material und im Design der Pfannen zum Ausdruck. Die Pfannen sind nämlich so konstruiert, dass ihr Deckel auch separat genutzt und als flache Bratpfanne und sogar als Form für Kuchen und Desserts genutzt werden kann. Dadurch können Sie die Pfannen zum Backen, Braten und Schmoren im Big Green Egg einsetzen, aber auch für die Zubereitung beispielsweise einer leckeren Suppe, eines Currys oder eines anderen Eintopfgerichts.

Mit der Pfanne auf dem Tisch

Da die Pfannen aus emailliertem Gusseisen hergestellt sind, verteilt sich die Wärme sehr gut. Das Gusseisen nimmt die Wärme gut auf und gibt sie sehr konstant und gleichmäßig wieder ab. Die dünne Emaillenschicht sorgt dafür, dass die Pfanne keine Gerüche aus den zubereiteten Speisen aufnimmt und leicht zu pflegen ist. Die Pfanne rostet nicht und kann leicht gereinigt werden. Um das Anhaften der Speisen zu vermeiden, genügt es, die Pfanne (bzw. den Deckel) vor der Benutzung von innen einzufetten. Ist Ihr Essen fertig, dann kann die Pfanne, aufgrund ihres besonderen Designs, gut auf den Tisch (auf einen hitzefesten Untersatz) gestellt werden.

Die runde Green Dutch Oven kann 4 Liter aufnehmen und die ovale Green Dutch Oven fasst sogar 5,2 Liter – ideal für einen großen Braten oder ein großes Hühnchen. Die Pfannen sind hitzeresistent bis zu einer Temperatur von 232 °C. Beide Pfannen eignen sich für die EGG-Modelle Large bis einschließlich XXL Large.



SCHNELLE MAHLZEITEN

Auf dem Big Green Egg können Sie genauso problemlos eine komplette Mahlzeit zubereiten, die im Handumdrehen auf dem Tisch steht oder um die Sie sich während der Garzeit nicht zu kümmern brauchen. Diese schnellen Mahlzeiten sind ideal für arbeitsreiche Wochentage, an denen Sie wenig Zeit zum Kochen haben. Dagegen eignen sich die Mahlzeiten, die eine längere Zubereitungszeit erfordern, perfekt für ein herrlich relaxtes Wochenende. Während das Gericht draußen auf dem Big Green Egg gart, können Sie ein schönes Glas Wein genießen.

ZWIEBELSUPPE MIT GRUYÈRE-TOAST

Zubereitungszeit: 55 Minuten

Für 4 Personen

8 große weiße Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
2-3 EL Sonnenblumenöl
150 + 25 g Butter
50 + 25 g Mehl
1,5 l Rinderbrühe
4 Gewürznelken
8 Salbeiblätter
200 ml Vollmilch
Muskatnuss
100 g Gruyère, geraspelt
4 große oder 8 kleine Scheiben knusprig gebackenes Weißbrot

Benötigtes Zubehör:

Grillrost aus Gusseisen
Dutch Oven
Halbe Grillplatte aus Gusseisen

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Gusseisenrost auf 180 °C erhitzen. Inzwischen die Zwiebeln schälen, dabei die Spitze und das untere Ende intakt lassen und die Zwiebeln der Länge nach halbieren. Knoblauch schälen und fein hacken.

Die Zwiebeln mit dem Sonnenblumenöl bestreichen und mit Salz bestreuen. Die Zwiebeln auf den Gusseisenrost legen und von beiden Seiten grillen. Sie dürfen ordentlich braun werden, aber nicht verbrennen. Dann die Zwiebeln vom Rost nehmen und kurz abkühlen lassen. Den Deckel des EGGs schließen und die Temperatur auf 150 °C absenken. Die Zwiebeln in grobe Stücke schneiden.



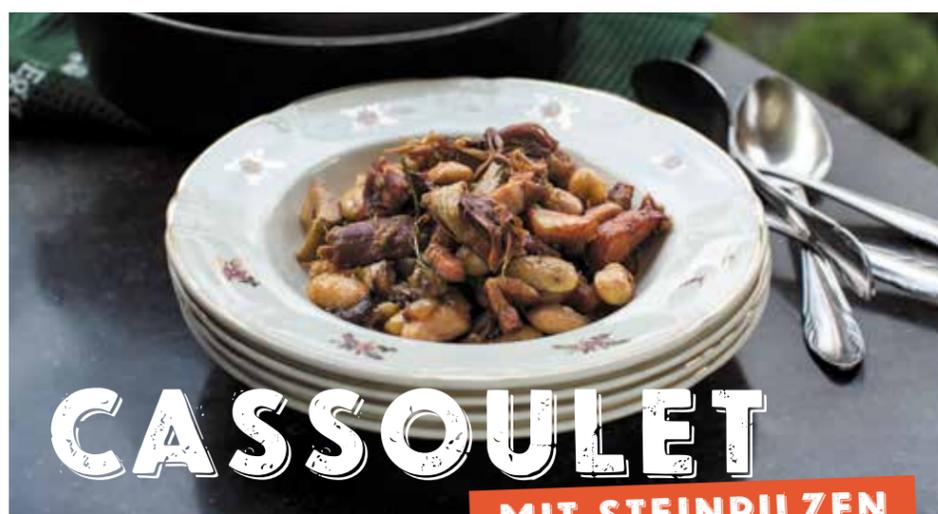
Nun die 150 Gramm Butter in den Dutch Oven geben und diesen auf den Rost des Big Green Egg stellen. Wenn die Butter zu bräunen beginnt, die Zwiebeln und den Knoblauch hinzufügen. Die Zwiebeln braten, bis sie glasig sind, und währenddessen regelmäßig wenden. Die 50 Gramm Mehl unterrühren und mindestens 3 Minuten garen lassen. Nach jedem Schritt den Deckel des EGGs schließen.

Vorsichtig unter Rühren die Rinderbrühe in den Dutch Oven gießen. Die Nelken und den Salbei hinzufügen. Den Deckel des EGGs schließen und die Bouillon zum Kochen bringen. Die Suppe ca. 15-20 Minuten leise köcheln lassen. In der Zwischenzeit eine Béchamelsauce zubereiten: Hierfür die 25 Gramm Butter in einem kleinen Stieltopf auf dem Herd schmelzen lassen, die 25 Gramm Mehl durchrühren und das Ganze einige Minuten garen lassen. Darauf achten, dass diese Roux (Mehlschwitze) nicht braun wird. Nun nach

und nach die Milch eingießen und dabei mit einem Schneebesen umrühren, sodass eine glatte Sauce entsteht. Einkochen lassen, bis die Sauce die Konsistenz von Joghurt erreicht hat, und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Ein Drittel des Gruyères durch die Béchamelsauce rühren. Die Brotscheiben mit der Sauce bestreichen und mit dem restlichen Gruyère bestreuen.

Den Dutch Oven aus dem EGG nehmen und die Suppe mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Deckel auf den Topf legen, damit die Suppe schön warm bleibt. Die halbe Grillplatte aus Gusseisen mit der glatten Seite nach oben auf dem Rost des EGGs erhitzen.

Dann das Brot mit der unbestrichenen Seite nach unten auf die halbe Grillplatte aus Gusseisen legen, den Deckel schließen und das Brot ungefähr 8 Minuten rösten, bis es herrlich knusprig und der Käse geschmolzen ist. Den Toast zusammen mit der Zwiebelsuppe servieren.



SAUERKRAUTGERICHT

Zubereitungszeit: 25 Minuten + 4,5 Stunden Garzeit

Für 8-10 Personen

400 g Speck für Sauerkraut
800 g (große) Kartoffeln
150 g Schalotten
600 g Schweinenacken
750 g Sauerkraut
150 g Gänseeschmalz
10 Zweige Thymian
4 große Äpfel
1 Stange Zimt
750 ml naturtrüber Apfelsaft
150 ml Gin

Benötigtes Zubehör:

convEGGtor
Dutch Oven

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem convEGGtor und dem Rost auf 200 °C erhitzen. Inzwischen den Speck in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln waschen und in dünne Scheiben hobeln. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Schweinenacken in dünne Scheiben schneiden und mit Pfeffer und Salz würzen.



Den Speck in einer einzigen Schicht über den Boden des Dutch Oven verteilen. Hierüber ein Viertel des Sauerkrauts geben und dieses dann - nach Art eines Dachziegelverbands - mit der Hälfte der Kartoffelscheiben bedecken. Darüber nun die Hälfte des Gänseeschmalzes, die Hälfte der gewürfelten Schalotten und die Hälfte der Thymianzweige verteilen. Dann folgen eine

Schicht Sauerkraut, die Schweinenackenscheiben, wieder eine Sauerkrautschicht, die Reste der Kartoffelscheiben, des Gänseeschmalzes, der Schalotten und des Thymians. Darauf das restliche Sauerkraut verteilen. Die Äpfel waschen, in dünne Scheiben hobeln und das Sauerkraut schließlich nach Art eines Dachziegelverbands mit den Apfelscheiben bedecken. In der Mitte einen kleinen, ca. 3-4 cm großen Kreis des Sauerkrauts freilassen. Die Zimtstange hier hineinstecken und dieses nicht mit Äpfeln belegte Stück Sauerkraut mit dem Apfelsaft und dem Gin begießen.



Den Deckel des Dutch Oven auf den Topf legen, diesen auf den Rost stellen und den Deckel des EGGs schließen. Die Temperatur auf 130 °C absenken, indem Sie das Zuluft- und Abluftventil etwas mehr schließen. Dann das Sauerkrautgericht vier Stunden garen lassen. Zum Schluss den Deckel vom Dutch Oven abnehmen, sodass das Sauerkrautgericht das leckere Big Green Egg-Aroma aufnehmen kann, und noch einmal 30 Minuten garen lassen.



Zubereitungszeit: 40 Minuten

Für 4 Personen

2 dicke Scheiben geräucherter Speck à 100 g
2 große Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
200 g Steinpilze
2 Zweige Rosmarin
2 Dosen Lima-Bohnen (Butterbohnen) à 400 g
1 Dose kandierte Entenkeulen à 700 g
100 ml Geflügelbouillon, falls nötig

Benötigtes Zubehör:

Dutch Oven
Grillhandschuh mit Aramidgewebe

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Rost auf 180 °C erhitzen. Inzwischen den Speck in Streifen schneiden. Knoblauch und Zwiebeln schälen. Den Knoblauch fein hacken und die Zwiebeln und Steinpilze in grobe Stücke schneiden. Die Nadeln von den



Rosmarinzweigen abziehen und fein hacken. Dann die Bohnen in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen. Die Dose mit den kandierten Entenkeulen öffnen.

Den Dutch Oven auf den Rost stellen und gut vorheizen. Einen Löffel mit dem Fett der kandierten Entenkeulen im Topf erhitzen. Die Dose neben den Topf auf den Rost stellen, sodass die Entenkeulen schon erwärmt werden und Sie sie später leichter zerteilen können.

Den Speck im Dutch Oven rundherum anbräunen lassen. Den Knoblauch und die Zwiebeln hinzufügen und glasig braten. Nun die Steinpilze und den Rosmarin beifügen. Falls nötig, noch etwas Fett aus der Dose in den Topf geben. Nach jedem Schritt den Deckel des EGGs schließen.

Die Dose mit kandierten Entenkeulen mithilfe des Grillhandschuhs aus dem EGG nehmen und das Fleisch der Keulen in grobe Stücke zerteilen. Wenn die Steinpilze gebraten sind (ca. 4 Minuten, nachdem sie hinzugefügt wurden), die abgetropften Bohnen und das zerteilte Fleisch hinzufügen. Den Deckel des EGGs schließen und das Ganze gut aufwärmen. Wenn das Cassoulet zu trocken ist, ein paar Löffel Geflügelbouillon beifügen.

Nun den Dutch Oven aus dem EGG nehmen und das Gericht großzügig mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

DER REINE GESCHMACK

DER ALGARVE

Die Algarve ist die vielleicht bekannteste Region Portugals, aber was genau dort auf der Speisekarte steht, ist weniger bekannt. Natürlich denken Sie zu Recht an Fisch, Muscheln und Meeresfrüchte. Aber die authentische Küche der Algarve hat noch viel mehr zu bieten. Sobald Sie die Touristenorte verlassen haben, wird dort traditionsgemäß einfach, ehrlich und pur gekocht, nur auf Basis frischer Zutaten. Lernen Sie den reinen Geschmack der Algarve kennen!



Es stimmt. Auch in den beliebten Badeorten der Algarve sind sehr gute Restaurants zu finden. Zwischen den kleinen Bars, Clubs und Souvenirgeschäften finden Sie manchmal auch gute Restaurants, in denen Sie die traditionellen Gerichte der Algarve bestellen können. Wenn Sie in das kaum erschlossene Hinterland der Algarve fahren, stehen diese Gerichte als Standard auf der Karte und werden nicht nur in Restaurants, sondern auch zu Hause von den Einheimischen gerne gegessen. Und manchmal werden diese Gerichte in einem Big Green Egg zubereitet, wie bei Maria do Rosário und António Farrajota.

Altes Familiengut

Maria und António wohnen in Santa Bárbara de Nexe auf dem Landgut Os Agostos, einem alten Familiengut, wo früher auch Olivenöl hergestellt wurde. Neben dem Wohnhaus, einem großen Gästehaus, der alten Olivenpresse und einigen Nebengebäuden gibt es dort eine prächtige Kapelle, die für die heutigen Aktivitäten auf dem Landgut wieder sehr gut genutzt werden kann. Os Agostos ist nämlich auch ein offiziell zugelassener Ort für Trauungen. Und sobald die Trauzeremonie vollzogen ist und die Hochzeitsfeier beginnt, wird das Big Green Egg in Betrieb genommen, das häufig eingesetzt wird, um die wunderbarsten Gerichte für die Gäste zuzubereiten. Sind keine Gäste da, wird das Big Green Egg aber auch regelmäßig für die häusliche Küche genutzt.

Im eigenen Garten angebaut

Um uns mit der Küche der Algarve bekannt zu machen, fährt Maria mit ihrer Freundin Paula und uns zum Einkaufen in die nahe gelegene Stadt Loulé. Den großen Supermarkt lassen sie links liegen und steuern gleich die Markthalle der Stadt an. Inzwischen erzählt uns Maria etwas über die lokale Küche: „Während im Norden Portugals vor allem Fisch gegessen wird, haben wir hier im Süden eine ganz andere Esskultur. Natürlich essen die Leute auch hier viel Fisch, aber auch sehr viel Gemüse. Da die Algarve schon immer eine arme Region war, bauen die Leute ihr Gemüse häufig im eigenen Garten an. In diversen traditionellen Gerichten wird auch altes Brot mit Eiern verarbeitet, so in der Brotsuppe mit pochierten Eiern. Die Einheimischen halten wie früher ein paar Hühner, daher fehlt es nicht an Eiern, und die Suppe ist sehr lecker und nahrhaft. Im Hinterland der Algarve gibt es oft auch Eintopfgerichte mit Ziegen-, Lamm- oder Schweinefleisch, die normalerweise mit Wein aus der Region zubereitet werden. Eine geschmorte Ziegenkeule ist hier ein echtes Festessen, das bei besonderen Anlässen aufgetischt wird. Statt Ziegenkeule kann man aber auch Lammkeule nehmen. Die ist genau so lecker, besonders wenn man sie im Big Green Egg zubereitet!“

Portugiesische Seefahrer

Was neben den vielen lokalen Zutaten besonders auffällt, ist die Tatsache, dass man auch viele Kräuter und Gewürze verwendet. Maria hat dafür eine logische Erklärung: „Die Verwendung von Kräutern und Gewürzen ist für unsere Küche typisch, weil die portugiesischen Seefahrer sie schon vor Jahrhunderten mitbrachten. Denn durch die Lage an der See wird hier nicht nur viel Fisch gegessen, Portugal ist auch eine Nation der Seefahrer.“ Inzwischen sind wir in der Markthalle von Loulé angekommen, um u.a. Gemüse, Fleisch und Brot einzukaufen. „Eigentlich muss man hier am Samstag hin“, sagt Maria. „Dann ist das Angebot noch größer. Rund um die Markthalle sind dann Stände aufgestellt, wo die Einheimischen vom Lande ihre Ware anbieten. Das reicht von Gemüse und Obst über Eier bis zu selbst hergestellten Produkten.“

Dias de Aromas

Eine schöne Ziegenkeule fehlt uns noch, aber nach einem Zwischenstopp bei einer Metzgerei außerhalb der Markthalle ist auch das erledigt. Ein Anruf des Metzgers bei einem nahe gelegenen Ziegenbauernhof genügt, und er hat am nächsten Tag die gewünschte Ziegenkeule da. Das Einzige, was nun noch fehlt, sind Fisch und frische Kräuter. Den Grund dafür erfahren wir schnell. Es ist nämlich geplant, am nächsten Morgen das Fischerdorf Olhão zu besuchen, und Paula hat gute Kontakte zur Kräutergärtnerei Dias de Aromas (aromatische Tage, die Red.) in São Brás de Alportel. Eigentlich verkauft man dort keine frischen Kräuter an Endverbraucher, aber die Freundschaft mit Paula wirkt Wunder. Vitor Rita führt uns durch die Gärtnerei, wo neben dem Koriander und der Petersilie, die wir benötigen, noch viele andere Kräuter wie Wermut, Thymian und Zitronenverbena gedeihen, aber auch ein Kardamombaum und ein alter Johannisbrotbaum. Die Kardamomschoten werden für den Verkauf getrocknet, und auch die Schote des Johannisbrotbaums dient als Zutat, die hier häufig zum Kochen verwendet wird.

Gärtnerei mit Vision

„Erst dieses Jahr haben wir mit Führungen in der Gärtnerei angefangen“, erzählt Vitor. „Wir wollen jungen Menschen bewusst machen und zeigen, wie Kräuter angebaut werden. Während des Rundgangs durch die Gärtnerei erklären wir ihnen die Kräuter und ihre medizinischen Eigenschaften, und danach bekommen sie noch eine Tasse Kugelamaranth-Tee. Das ist eine Blume, die wir hier auch anbauen, und wenn man die trocknet und Tee davon kocht, ist das gut für den Hals.“



Die Gärtnerei hat auch eine Vision. Es wird nämlich alles biologisch angebaut. Das nötige Wasser kommt aus einem Brunnen; Energie wird von einer Solaranlage erzeugt. Die Eigentümerin Laura Mendonça Dias entschied sich vor vier Jahren zur Gründung der Gärtnerei. Das Land dafür befand sich bereits im Besitz der Familie, war aber schon 60 Jahre nicht mehr genutzt worden. Das Projekt war von Anfang an ein großer Erfolg. Vitor erklärt: „Die Gärtnerei ist nur 3 Hektar groß, es gibt hier keine Massenproduktion. Im ersten Jahr haben wir nur getrocknete Kräuter verkauft, erst im zweiten Jahr haben wir begonnen, auch frische Kräuter an Gastronomiebetriebe zu liefern. Inzwischen ist die Nachfrage höher als das Angebot.“ Die Qualität ist auch hervorragend. Die Kräuter werden im Gewächshaus vorgezogen und dann ins Freiland ausgepflanzt. „Das Risiko ist dadurch höher, aber weil die Kräuter im Freiland wachsen, sind sie viel robuster und weniger anfällig für Temperatur-

schwankungen, was der Qualität und Haltbarkeit nach der Ernte zugutekommt“, erklärt Vitor.

Austern pflücken

Am nächsten Morgen müssen wir schon sehr früh im Hafen von Olhão sein, wenn dort die Fischerboote einlaufen. Olhão ist als größter Fischereihafen der Algarve bekannt, und das Entladen des Fangs von den Booten ist ein interessantes Erlebnis. Der frisch gefangene Fisch wird in einem riesigen Angebot in einer der beiden Markthallen am Kai verkauft, während die andere Halle für andere Frischprodukte reserviert ist. Mit frischem Kabeljau, Seebarsch und Muscheln im Gepäck fahren wir noch kurz durch den Parque Natural da Ria Formosa in Richtung Tavira. Unterwegs begegnen wir vielen Einheimischen, die gerade angeln, und Paula erzählt, dass das hier eine beliebte Freizeitbeschäftigung ist, genau wie das Pflücken wilder Austern bei Ebbe. Etwas später kommen wir an kleinen Fischerhäusern vorbei, wo alte Fischer Körbe und Fischernetze reparieren. Die Küche der Algarve ist im Straßenbild wirklich gut zu erkennen.

Das weiße Gold der Algarve

Und dann kommen wir in Tavira an, dem Dorf der 40 Kirchen, der Wohnmobile der vielen Überwinterer und des Salzes. „Natürlich haben wir auch Salz im Haus, aber die Algarve ist für ihr Salz berühmt, das ist das weiße Gold der Algarve. Und mit Salz meinen wir das echte Meersalz. Hier bei Rui Simeão findet man die Salinenbecken auf einer Fläche von 11 ha, wo etwa 2 Mio. Kilo Meersalz sowie 30.000 Kilo Fleur de Sel – oder Flor de Sal, wie man in Portugal sagt – gewonnen werden. Wir haben Meersalz und Fleur de Sel in einem Atemzug genannt, obwohl es zwischen beiden große Unterschiede gibt. Wenn das Seewasser in den Salinenbecken verdunstet ist, wird zuerst die oberste Schicht des kristallisierten Salzes gewonnen, die eine sehr feine Kristallstruktur hat und Fleur de Sel genannt wird. Die Schicht darunter hat eine gröbere Struktur und ist normales Meersalz.“ Inzwischen ist es höchste Zeit, wieder nach Os Agostos zurückzufahren, um den reinen Geschmack der Algarve zu kosten. António hat nämlich angerufen, dass er und Nuno, ein inzwischen eingetroffener Freund des Hauses, schon die Holzkohle im Big Green Egg angezündet haben...



PORTUGIESISCHE BROT SUPPE



Für 4 Personen

100 ml Essig
4 frische Eier, auf Raumtemperatur
500 g Kabeljau mit Haut
Meersalz
6 Knoblauchzehen
½ Bund Koriander
100 ml Olivenöl
4 Scheiben altes Weißbrot

Benötigtes Zubehör:

Grillrost aus Gusseisen
Dutch Oven

Zünden Sie die Holzkohle im Big Green Egg an und heizen Sie es mit dem Grillrost aus Gusseisen auf eine Temperatur von 150 bis 160 °C auf. Bringen Sie inzwischen auf dem Herd einen großen Topf Wasser mit dem Essig zum Kochen. Regeln Sie das Feuer herunter, schlagen Sie ein Ei in einen Suppenlöffel auf und lassen Sie es vorsichtig ins Wasser gleiten. Verfahren Sie mit den anderen Eiern genauso und pochieren Sie sie ca. 4 Minuten. Nehmen Sie die pochierten Eier mit einer Schaumkelle aus dem Topf und lassen Sie sie auf einem Teller abkühlen.

Füllen Sie 1 Liter Wasser in den Dutch Oven und geben Sie den Kabeljau und Meersalz nach Geschmack hinein. Setzen Sie den Dutch Oven auf den Rost des EGGs, schließen Sie den Deckel und bringen Sie es auf Kochtemperatur. Pochieren Sie den Kabeljau ca. 5 Minuten, bis er gar ist. Nehmen Sie den Dutch Oven aus dem EGG und den Kabeljau aus der entstandenen Bouillon. Legen Sie den Deckel auf den Dutch Oven, damit die Bouillon warm bleibt.

Bringen Sie die Temperatur des EGGs auf 180 °C. Schälen Sie inzwischen den Knoblauch und hacken Sie ihn klein, zupfen Sie die Korianderblätter ab und schneiden Sie sie klein. Mischen Sie ein Viertel des Knoblauchs und des Korianders mit dem Olivenöl und bestreichen Sie damit die Brotscheiben von beiden Seiten. Lassen Sie den Kabeljau etwas abkühlen und zerteilen Sie ihn in große Stücke. Geben Sie diese zusammen mit dem restlichen Knoblauch und Koriander zu der Bouillon im Dutch Oven. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Das Brot kurz auf den Rost des Big Green Eggs legen und von beiden Seiten grillen. In jeden Teller eine Brotschnitte und darauf ein pochiertes Ei legen und dann die Suppe in die Teller geben.

GESCHMORTE ZIEGENKEULE MIT GERÖSTETEN KARTOFFELN

Für 4 Personen

2 Ziegen- (oder Lamm-)Keulen zu je 600 g
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
1 Bund glatte Petersilie
8 Lorbeerblätter
1 rote Paprika
1 kg Roseval-Kartoffeln
300 ml Weißwein
100 g Butter

Für die Marinade:

2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
200 g fetten Speck
2 TL mildes Paprikapulver

Benötigtes Zubehör:

Rechteckige Auffangschale
convEGGtor
Funkthermometer mit zwei Fühlern

Zwei Tage vorher

Für die Marinade die Zwiebeln und den Knoblauch schälen. Den fetten Speck in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten für die Marinade in die Küchenmaschine geben und gut durchmischen. Die Ziegenkeulen gut mit der Marinade einreiben und eine Nacht lang im Kühlschrank marinieren.

Einen Tag vorher

Die Zwiebeln und den Knoblauch am nächsten Tag schälen. Die Zwiebeln in Ringe

und den Knoblauch klein schneiden. Alles in der rechteckigen Auffangschale verteilen und die Ziegenkeulen drauf legen. 4 Zweige Petersilie zum Garnieren beiseitelegen. Die Blätter der übrigen Petersilie abzupfen, klein schneiden und mit den Lorbeerblättern auf die Ziegenkeulen geben. Abdecken und für 24 Stunden in den Kühlschrank legen.



Zünden Sie am nächsten Tag die Holzkohle im Big Green Egg an und heizen Sie das EGG auf 160 °C auf. Legen Sie die Paprika auf die glühende Holzkohle, schließen Sie den Deckel und lassen Sie sie 10 Minuten lang rösten. Die Paprika regelmäßig wenden, sodass sie rundherum schwarz wird. Die Paprika aus dem EGG nehmen und in Alufolie verpacken.

Den convEGGtor und den Edelstahlrost in das EGG stellen und dieses auf 180 °C aufheizen. Die Kartoffeln waschen, abtrocknen und in dicke Stücke schneiden. Die Kartoffelstücke rund um die Ziegenkeulen in die rechteckige Auffangschale legen. Den Weißwein über die Ziegenkeulen gießen



und die Keulen und die Kartoffeln mit Pfeffer und Salz bestreuen. Die Butter in Würfel schneiden und auf die Keulen und Kartoffelstücke verteilen.

erreicht ist und die Kartoffeln geröstet sind. Die Ziegenkeulen und die Kartoffelstücke ab und zu mit Flüssigkeit aus der Auffangschale begießen.

Die rechteckige Auffangschale auf den Rost stellen. Den Fühler des Kernthermometers in die Mitte des Fleisches stecken (aber so, dass er nicht den Knochen berührt) und den Deckel des EGGs schließen. Das Kernthermometer auf eine Temperatur von 50 °C einstellen und die Ziegenkeulen schmoren, bis die Temperatur

Inzwischen die Schale der gerösteten Paprika entfernen. In der Mitte durchschneiden, den Stiel und die Samenleisten entfernen. Das Fruchtfleisch in Streifen schneiden und diese kurz in die Auffangschale des EGGs legen, kurz bevor die gewünschte Kerntemperatur der Ziegenkeulen erreicht ist. Die Blättchen von den restlichen Petersilienzweigen abzupfen.

Die Auffangschale aus dem EGG herausnehmen. Das Fleisch der Ziegenkeulen in schöne Scheiben schneiden und mit den Kartoffelstücken und den Paprikastreifen auf die Teller verteilen. Mit der Petersilie bestreuen und noch etwas Flüssigkeit aus der Auffangschale dazugeben.



MIT DEM RICHTIGEN ZUBEHÖR MACHT

DAS KOCHEN NOCH MEHR SPASS!

Nicht nur das Big Green Egg selbst ist einzigartig, auch das umfangreiche Angebot an Accessoires sucht seinesgleichen. Inzwischen sind gut 130 verschiedene Accessoires verfügbar, von nützlichen Gadgets bis zu praktischen Geräten, die das Kochen mit dem Big Green Egg noch schöner, komfortabler und vielseitiger machen! Gerne stellen wir Ihnen einige Beispiele aus dem Sortiment vor. Die komplette Kollektion finden Sie unter biggreenegg.eu

Funkthermometer mit zwei Fühlern

Dieses digitale Thermometer besteht aus einem Sender und einem Empfänger und hat eine doppelte Funktion. Denn das schnurlose Thermometer misst gleichzeitig - und zwar gradgenau - die Kerntemperatur der Zutat und die Kuppeltemperatur oder die Kerntemperatur von zwei verschiedenen Zutaten. Die Kerntemperaturen von Rind-, Kalb-, Lamm- und Schweinefleisch sowie von Geflügel, Fisch und diversen Wildtieren wie Hirsch, Elch, Kaninchen und Ente sind vorprogrammiert und können an den persönlichen Geschmack angepasst und gespeichert werden. Wenn Sie den Empfänger dabei haben, können Sie die gerade aktuellen Temperaturen bis zu einer Entfernung von 91 Metern jederzeit ablesen. Ist die gewünschte Kerntemperatur erreicht? Dann gibt der Empfänger des Funkthermometers mit zwei Fühlern automatisch ein Signal ab. Die Fühlerstifte aus Edelstahl können Temperaturen bis 380 °C vertragen, und der Messbereich des Thermometers reicht von 0 bis 300 °C.



Tiefer Back- und Pizzastein

Der tiefe Back- und Pizzastein ist ein vielseitiger Backstein aus Keramik mit praktischem, hochragenden Rand. Dadurch können Sie ihn nicht nur zum Pizzabacken verwenden, sondern z.B. auch als Form für Quiche oder eine Torte, oder für das Zubereiten von Lasagne oder anderen Teigwaren. Durch die perfekte Wärmeverteilung der Keramik ist eine gleichmäßige Garung garantiert. Der tiefe Back- und Pizzastein hat 36 cm Durchmesser und ist 5 cm hoch.



PORTUGIESISCHER EINTOPF

MIT SCHWEINEFLEISCH UND MUSCHELN

Für 6 Personen

1 kg Schweinenacken
2 TL Paprikapulver
1 EL Meersalz
350 ml trockenen Weißwein
2 Knoblauchzehen
4 Lorbeerblätter
1 EL Olivenöl
1 kg Muscheln, z.B. Venusmuscheln, kleine Miesmuscheln oder Herzmuscheln
½ Bund Petersilie

Benötigtes Zubehör:

• Dutch Oven
• convEGGtor

› Schneiden Sie das Bürgermeisterstück in Würfel von ca. 2 cm und geben Sie diese in eine Schale. Vermischen Sie das Paprikapulver, das Meersalz und ½ Teelöffel Pfeffer mit dem Wein und geben Sie diesen auf das Fleisch. Schälen und halbieren Sie den Knoblauch und geben Sie ihn mit den Lorbeerblättern zum Fleisch. Alles gut durchrühren und mindestens 6 Stunden im Kühlschrank marinieren. Das Fleisch ab und zu umrühren.

› Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem Rost auf 200 °C erhitzen. Inzwischen das Fleisch in ein Sieb geben, dabei die Marinade auffangen. Das Fleisch mit Küchenpapier etwas trockentupfen.

› Den Dutch Oven mit dem Olivenöl mit geschlossenem Deckel auf dem Rost des EGGs erhitzen. Das Fleisch hineingeben, rundum braun braten und das Fleisch wieder aus dem Dutch Oven nehmen. Die Marinade in den Dutch Oven geben, den Deckel des EGGs schließen und die Marinade zum Kochen bringen. Eventuell zurückgebliebene Fleischstückchen mit einem Holzlöffel abkratzen und die Marinade bis auf ein Drittel einkochen.

› Den Dutch Oven aus dem EGG herausnehmen. Den Rost herausnehmen, den convEGGtor einsetzen und den Rost wieder einsetzen. Den Dutch Oven wieder in das EGG stellen und das Fleisch wieder hineingeben. Den Deckel schließen und das EGG auf eine Temperatur von 120 °C aufheizen. Das Fleisch 1 bis 2 Stunden sanft schmoren lassen, bis es gar und zart ist. Ab und zu umdrehen und einen Schuss Wein dazugeben, wenn die Marinade zu stark eingekocht ist. Inzwischen die Muscheln abwaschen und offene



oder beschädigte Exemplare entfernen. Die Blättchen von der Petersilie abzupfen und klein schneiden.

› Die Muscheln hinzugeben, den Deckel des EGGs schließen und ca. 10 Minuten garen lassen, bis die Muscheln sich geöffnet haben. Den Eintopf mit der Petersilie bestreuen und sofort servieren.



PASTÉIS DE NATA

Für 10 Stück

275 g frischen Blätterteig (auf der Rolle)
1 Vanilleschote
300 ml Sahne
150 g Zucker
1 Streifen Zitronenschale
4 Eidotter
40 g Mehl
4 EL Puderzucker
2 TL Zimt

Benötigtes Zubehör:

• convEGGtor
• Flacher Back- und Pizzastein

› Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem convEGGtor, dem Standardrost und dem flachen Back- und Pizzastein auf 220 °C erhitzen.

› Den Blätterteig mit dem Papier ausrollen. Die Rolle in 10 gleiche Scheiben schneiden. Jede Scheibe in eine „Pastéis de nata“-Form legen (oder Sie verwenden eine Muffin-Form für 10 Muffins). Den Daumen in Wasser tunken und den Teig ausdrücken, sodass die Form vollständig ausgekleidet ist. Das geht am einfachsten, wenn man die Form im Kreis dreht. Das Gleiche mit den übrigen Formen wiederholen und dabei den Daumen ab und zu in Wasser tunken.

› Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Das Mark und die Schote mit der Sahne, der Hälfte des Zuckers und der Zitronenschale in eine kleine Pfanne geben und auf dem Herd zum Kochen bringen. Die Pfanne vom Feuer nehmen und die Vanilleschote sowie die Zitronenschale entfernen.

› Die Eidotter mit dem restlichen Zucker und dem Mehl in eine Schüssel schlagen. 2 gut gefüllte Esslöffel der heißen Sahne in das Eidottergemisch rühren, dann dieses in die heiße Sahne rühren. Die Pfanne bei nicht zu starker Hitze wieder auf den Herd setzen (die Eidotter dürfen nicht zu schnell fest werden) und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse zu binden beginnt.

› Dieses Gemisch in die ausgekleideten Formen geben. Diese auf den flachen Back- und Pizzastein stellen, den Deckel des EGGs schließen und die Pastéis de nata ca. 30 bis 40 Minuten garen, bis ihre Oberseite dunkelbraun ist. Den Puderzucker mit dem Zimt vermischen und in eine Streudose geben.

› Die Pastéis de nata aus dem EGG nehmen, etwas abkühlen lassen und dann aus den Formen nehmen. Mit dem Puderzuckergemisch bestreuen und lauwarm servieren.

convEGGtor®

Der keramische convEGGtor ist ein Hitzeschutz, der dafür sorgt, dass die zubereiteten Gerichte nicht in direkten Kontakt mit der Wärmequelle kommen. Da die Hitze indirekt weitergegeben wird, entsteht der Effekt eines Ofens. So verfügen Sie über die ideale Zubereitungstechnik für alle „Ofen“-Gerichte, für empfindliche Zutaten, das Garen bei geringer Temperatur und für den Dutch Oven aus Gusseisen. Der convEGGtor lässt sich auch gut mit dem flachen Back- und Pizzastein kombinieren, auf dem man die schönsten Brote und Pizzen mit authentisch knusprigem Boden backen kann.

Erhältlich für alle Modelle.



Flacher Back- und Pizzastein

Wenn Sie den flachen Back- und Pizzastein auf den Rost des Big Green Eggs legen, backen Sie u.a. ganz einfach köstliches Brot mit knuspriger Kruste und Pizzen mit einem authentisch knusprigen Boden. Dieser praktische Stein ist auch als halber Backstein lieferbar (für die Modelle Large und XLarge). Damit können Sie dann beispielsweise Brötchen aufbacken, während Sie gleichzeitig Fleisch grillen oder bereits fertige Produkte im Topf warm halten. Erhältlich für die Modelle Medium bis XLarge (auch für das Modell XXLarge geeignet).

Saucentopf aus Gusseisen mit Streichpinsel

Dieses Set ist eigentlich unverzichtbar, wenn Sie das Kochen im Freien lieben. Dieser kleine Topf aus Gusseisen ist ideal, um z.B. Butter darin aufzulösen oder um eine Sauce oder Marinade auf dem Rost des Big Green Eggs aufzuwärmen. Da das Gusseisen die Hitze gut speichert, bleibt der Inhalt des Topfs noch lange warm, auch wenn er nicht mehr auf dem Rost des EGGs steht. Der Griff des hitze- und spülmaschinenfesten, abnehmbaren Silikonpinsels passt genau in den Griff des Topfes, eventuelle am Pinsel hängende Reste tropfen also einfach wieder in den Topf.



>> Lesen Sie weiter auf Seite 18

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 Holzkohle von Big Green Egg besteht aus Eichenholz und Hickory (Walnuss), eine perfekte Mischung! Die größeren Stücke brennen lange, erzeugen - anders als viele andere Holzkohlesorten - sehr wenig Asche und sorgen für einen dezenten Rauchgeschmack. Eine Ladung Holzkohle reicht im Durchschnitt für 8 bis 10 Betriebsstunden bei konstanter Temperatur.

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



Mit dem keramischen convEGGtor bauen Sie das Big Green Egg ganz einfach in einen Ofen um. Er fungiert als Hitzeschild und sorgt dafür, dass die Holzkohle keine direkte Hitze in Richtung der Lebensmittel abstrahlt, was für das Garen von empfindlicheren Zutaten oder das Slow Cooking ideal ist. Wenn Sie darüber hinaus den flachen Back- und Pizzastein verwenden, können Sie 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 eingeschränkte 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

Der Mini wird standardmäßig ohne EGG Carrier geliefert



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.

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 dazugehörigen 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.

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 AT/DE oder Big Green Egg Schweiz / Twitter: @biggreeneggeu).

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

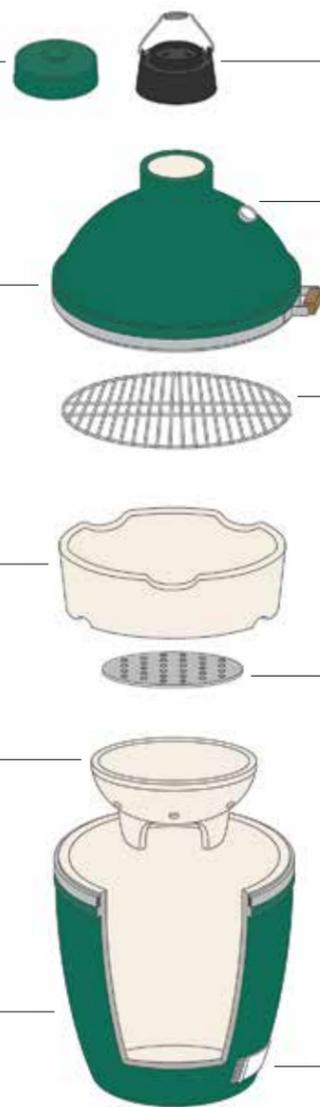
Der Innenring aus Keramik ist auf die Keramik Brennkammer aufgelegt und sorgt für den richtigen Abstand zwischen der glühenden Holzkohle und dem Rost.

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

Hitzesolisierendes 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

Das Big Green Egg wird häufig zum Garen von schönen Stücken Fleisch und Fisch verwendet, je nach Rezept mit oder ohne Gemüse. Aber Sie können natürlich ebenso leicht köstliche vegetarische Gerichte auf dem Big Green Egg zubereiten. Die vielfältigen Kochtechniken bieten eine Menge Zubereitungsmöglichkeiten und machen das Gemüse besonders schmackhaft.

LECKER VEGETARISCH!

GEGRILLTER LAUCH

MIT RUCOLA-PESTO UND PARMESAN

Für 4 Personen

150 g Haselnüsse (geschält)
2 (nicht zu dicke) Lauchstangen
200 + 50 g Rucola
100 g Parmesan
200 ml Natives Olivenöl Extra
¼ Bund Petersilie
100 ml Olivenöl

Benötigtes Zubehör:

convEGGtor
Rechteckige oder Runde Auffangschale
Grillhandschuh mit Aramidgewebe
Grillrost aus Gusseisen
Rostheber

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem convEGGtor und dem Rost auf 160 °C erhitzen. Die Haselnüsse in die Auffangschale geben, auf den Rost des EGGs stellen und den Deckel schließen. Die Haselnüsse ca. 20 Minuten rösten.

Inzwischen die dunkelgrünen Blätter vom Lauch abschneiden und die Stangen bis zu den Wurzeln der Länge nach in der Mitte durchschneiden. Dabei die Wurzeln nicht durchtrennen. Die Lauchstangen zweimal gründlich in lauwarmem

Wasser abwaschen. Leicht gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Lauchstangen hinzugeben und in ca. 6 Minuten gar kochen. Dann das Wasser abgießen und den Lauch auf einem Teller abkühlen lassen.

Die Auffangschale mithilfe der Grillhandschuhe aus dem EGG nehmen und die Haselnüsse abkühlen lassen. Den Rost und den convEGGtor aus dem EGG nehmen und den Gusseisenrost mithilfe des Rosthebers einsetzen. Deckel schließen und das EGG auf 180 °C erhitzen.

Für das Rucola-Pesto die 200 Gramm Rucola und 100 Gramm der gerösteten Haselnüsse in die Schüssel einer Küchenmaschine mit Hackmesser geben. Die Hälfte des Parmesans über der Schüssel raspeln und das Native Olivenöl extra hinzufügen. Nun das Ganze zu einem schönen Pesto pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Garnierung die übrigen Haselnüsse grob hacken. Die Petersilienblätter abpflücken und fein hacken.

Die restliche Kochflüssigkeit vorsichtig aus den Lauchstangen herausdrücken und diese mit dem Olivenöl bestreichen. Die Lauchstangen auf den Rost legen und auf jeder Seite 2 - 3 Minuten grillen.

Die Lauchstangen aus dem EGG nehmen. Die Wurzeln abschneiden und die Stangen in

ungefähr 5 Zentimeter große Stücke schneiden. Die gegrillten Lauchstücke auf eine Schale legen und mit den 50 Gramm Rucola und den grob gehackten Haselnüssen bestreuen. Dann den restlichen Parmesan darüber raspeln und das Gemüse mit etwas Pesto beträufeln. Das übrige Pesto in einem Schälchen dazu servieren.

Tipp
Sie können mehr Pesto zubereiten, als Sie für dieses Rezept benötigen. Bewahren Sie es höchstens eine Woche in einem sauberen, verschlossenen Behälter im Kühlschrank auf.



GERÖSTETE ARTISCHOCKEN

MIT PIKANTER SALSA VERDE



Für 6 Personen

6 Artischocken

Für die Salsa verde:

1 Knoblauchzehe
1 rote Zwiebel
1 rote Chilischote
30 Kapern
1 Zitrone
1 Bund Brunnenkresse
1 Bund glatte Petersilie
5 Zweige Estragon
½ Bund Basilikum
300 ml Natives Olivenöl Extra

Benötigtes Zubehör:

Grillrost aus Gusseisen

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Gusseisenrost auf 180 °C erhitzen. Inzwischen die Stiele der Artischocken so dicht wie möglich am Boden ein wenig einschneiden. Die Stiele vorsichtig abbrechen, sodass auch die Fasern entfernt werden. Die Oberseite der Artischocken ungefähr 3 Zentimeter über dem Boden mit einem Wellenmesser abschneiden.

Dann die Artischocken auf die Seite des

Gusseisenrosts legen und den Deckel des EGGs schließen. Das Gemüse 40 - 50 Minuten rösten lassen.

Inzwischen für die Salsa verde den Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden. Die rote Zwiebel schälen und schnippeln. Die Chilischote halbieren, Stiel und Samenstränge entfernen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Die Kapern abtropfen lassen und grob hacken. Die Zitrone auspressen.

Die dicksten Stiele von den Kräutern abbrechen und mit dem Knoblauch in der Küchenmaschine fein hacken. Während des Mixens nach und nach das Native Olivenöl extra hinzufügen, sodass eine schöne, glatte Sauce entsteht. Die Maschine nicht länger mixen lassen als nötig, da sonst die Kräuter braun werden können. Nun die Sauce in eine Schüssel gießen und die rote Zwiebel, die Chilischote, die Kapern und den Zitronensaft beifügen. Nach Geschmack mit Pfeffer und Salz würzen.

Die gerösteten Artischocken aus dem EGG nehmen. Entweder alle auf eine Schale oder jede Artischocke auf einen Teller legen. Dann zupfen Sie die Blätter ab und genießen den köstlichen gerösteten Artischockenboden mit der pikanten Salsa verde.

SALAT AUS GERÖSTETER ROTER BETE

UND GEGRILLEM BROKKOLI MIT LABNE

Für 4 Personen

75 g Walnüsse
2 Rote Bete (Rüben)
2 Gelbe Rüben
2 Chioggia-Rüben
3 Zweige Rosmarin
6 Knoblauchzehen
12 Zweige Thymian
Meersalz
Olivenöl
1 Strunk Brokkoli
Weißer Teil von ¼ Frisée-Salatkopf

Für die Labne:

2 Zitronen
300 ml griechischer Joghurt
100 ml Olivenöl

Benötigtes Zubehör:

convEGGtor
Rechteckige oder Runde Auffangschale
Grillhandschuh mit Aramidgewebe
Grillrost aus Gusseisen
Rostheber
Halbe Grillplatte aus Gusseisen

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem convEGGtor und dem Rost auf 160 °C erhitzen. Die Walnüsse in die Auffangschale geben, auf den Rost des EGGs stellen und den Deckel schließen. Die Walnüsse ca. 20 Minuten rösten.

Inzwischen sechs Blätter Alufolie bereitlegen. Dann alle Rüben in lauwarmem Wasser gut

abwaschen und anschließend trocken tupfen. Die Nadeln vom Rosmarin abzupfen, den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Auf jedes Blatt Alufolie zwei Zweige Thymian, ein Sechstel der Rosmarinnadeln, die Scheiben von einer Knoblauchzehe und eine der Rüben legen. Diese mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und etwas Olivenöl darüber träufeln. Die Rüben in die Folie einpacken und oben ein wenig offen lassen, sodass sie das Aroma des Big Green Egg aufnehmen können.



Die Auffangschale mithilfe des Grillhandschuhs aus dem EGG nehmen und die Walnüsse abkühlen lassen. Den Rost und den convEGGtor aus dem EGG nehmen und den Gusseisenrost mithilfe des Rosthebers einsetzen. Die halbe Grillplatte aus Gusseisen (mit der geriffelten Seite nach oben) auf den Rost legen.

Die Rüben auf den Gusseisenrost legen, den Deckel des EGGs schließen und auf 180 °C erhitzen. Die Rüben in ungefähr 60 Minuten rösten, bis sie weich sind. Das können Sie überprüfen, indem Sie mit der Spitze eines dünnen Messers in die Rübe stechen. In der



Zwischenzeit die Labne zubereiten. Hierfür die Zitrone auspressen, mit dem Joghurt und 100 Milliliter Olivenöl mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Bis zum Servieren abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Den Brokkoli in Röschen schneiden. Diese mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit dem Olivenöl beträufeln. Dann die Walnüsse grob hacken und die Blätter vom Frisée-Salat abnehmen.

Die Brokkoliröschen auf die halbe Grillplatte aus Gusseisen legen und die Rüben vom Rost nehmen.

Die Brokkoliröschen ca. 5 Minuten von jeder Seite grillen, bis sie schön gebräunt und bissfest sind. Vorsichtig die Folie um die Rüben entfernen und kurz abkühlen lassen. Die Schale entfernen und die Rüben in appetitliche Stücke schneiden.

Nun die Rübenstücke, den gegrillten Brokkoli und den Frisée-Salat über die Teller verteilen und mit den grob gehackten Walnüssen bestreuen. Mit etwas Labne beträufeln und die übrige Labne in einem Schälchen dazu servieren.



„BITTERES IM MUND MACHT DAS HERZ GESUND“

Dieses weise alte niederländische Sprichwort gilt nicht nur fürs Herz. Auch der gesamte Stoffwechsel wird angekurbelt, wenn der Körper ausreichend Bitterstoffe aufnimmt. Früher waren Bitterstoffe in weit größeren Mengen als heute in vielen Gemüse- und Obstsorten sowie in Kräutern enthalten. Leider sind diese Stoffe aufgrund der modernen Produktionsmethoden größtenteils aus den Lebensmitteln verschwunden. Darum sind wir nicht mehr daran gewöhnt, bittere Aromen gebührend zu würdigen.

Süßere Aromen sind unter anderem im Zuge des steigenden Wohlstands entwickelt worden. Und der Verbraucher hat diese Entwicklung belohnt, indem er die Produkte massenweise gekauft hat. Gleichzeitig haben die modernen Ackerbaumethoden dazu geführt, dass sich die Qualität der Nahrungsmittel – sprich deren Geschmack – verändert hat. Pflanzen erzeugen Bitterstoffe, um Bakterien und Schimmel abzuwehren. Doch sobald die Pflanzen mit chemischen Schädlingsbekämpfungsmitteln besprüht werden, werden sie einfach zu schwach, um selbst noch Gegenmittel herstellen zu können. Durch die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln übernehmen wir also die natürliche Abwehrfunktion der Pflanzen gegen Schädlinge. Dieser Eingriff in den Wachstumsprozess bleibt selbstverständlich nicht ohne Folgen, denn wir können die Natur nicht zum Narren halten. Daher können nur noch biologisch angebautes Obst und Gemüse große Mengen Bitterstoffe enthalten.

Auf welche Weise Menschen einen bitteren Geschmack empfinden, ist übrigens auch genetisch bedingt. Der eine empfindet einen bitteren Geschmack intensiver als ein anderer. Dennoch

ist der Geschmack auch eine Frage des Lernens und der Gewohnheit. Beispielsweise verspeisen kleine Kinder gegenwärtig problemlos Oliven, während viele Erwachsene von heute mit diesem Geschmack früher nicht in Berührung kamen. Diese Geschmacksvariante gab es einfach nicht, und so waren unsere kulinarischen Erfahrungen früher viel schlichter. Heutzutage ist unsere Speisekarte internationaler; man nennt das Fusion Food. Was unter anderem dem Schmelztiegel der verschiedenen Kulturen zuzuschreiben ist, die überall auf der Welt zusammenleben, und auch der Tatsache, dass Reisen heute selbstverständlich geworden ist. Eine enorme Bereicherung!

Indem wir Gemüse, Obst und Kräuter mit einem bitteren Geschmack auf die Speisekarte setzen, werden unsere Geschmackspapillen neu austariert – sozusagen neu eingestellt. Bitterstoffe aktivieren die Verdauung, da größere Mengen von Speichel, Magensäure und Galle erzeugt werden. Dadurch wird die Nahrung besser und schneller verdaut. Außerdem sorgen Bitterstoffe für ein rechtzeitig einsetzendes Sättigungsgefühl. Was dazu führt, dass wir nicht mehr so schnell dazu neigen, zu viel zu

essen. Schließlich ist es kein Zufall, dass bekannte Kräuterteeerläuterer viele Bitterstoffe enthalten. Die Wirkung einer bitteren Ernährung auf die Verdauung sorgt auch für eine optimale Darmflora. Darüber hinaus wirken Bitterstoffe stark basisch, und somit wird die mit dem Älterwerden einhergehende Übersäuerung aufgehalten. Die Reizung der Bitterrezeptoren in Mund und Darm führt dazu, dass Zucker langsamer aufgenommen wird. Hierdurch wird der Stoffwechsel weniger belastet, und wir leiden nicht so schnell unter einem zu niedrigen Blutzuckerspiegel. Ferner haben Studien gezeigt, dass Bitterstoffe krebshemmende Eigenschaften besitzen.

Aber um die Bitterstoffe in den Speisen so weit wie möglich zu erhalten, ist es äußerst wichtig, die richtige Zubereitungstechnik anzuwenden. Beim Kochen von Gemüse verschwinden die Bitterstoffe nämlich häufig zusammen mit der Kochflüssigkeit. Darum ist es ratsam, die Kochflüssigkeit nicht wegzugießen, sondern weiterzuverwenden. Zudem bleibt dadurch der Geschmack der Zutat besser erhalten. Achten Sie beim Kochen auf dem Big Green Egg auf einen ausreichenden Abstand des Gemüses zum Feuer. So bleibt es eher intakt, was sowohl dem Geschmack als auch der Gesundheit zugutekommt.



Hans van Montfort, Arzt und Forscher. Yvonne Coolen, Gestalttherapeutin und Bewusstseinsinstructorin
www.cigmtr.nl

FLAVOUR VIRTUOSO

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

*Micha Schäfer
Nobelhart & Schmutzig
Berlin*

OPEN FLAVOUR™

Big
Green
Egg® 



Eine der angesagtesten Städte für eine Städtereise ist ganz sicher Berlin. Eine hippe Stadt mit Geschichte und zahllosen guten Restaurants, bei denen Sie wahrscheinlich nicht sofort an regionale Produkte denken. Aber nur, bis Sie einmal im Speiselokal Nobelhart & Schmutzig gegessen haben, denn hier arbeiten Chefkoch Micha Schäfer und sein Team ausschließlich mit regionalen Produkten.

Auf der Karte einiger Restaurants sieht man es schon öfter: Das Fleisch wird bei einem lokalen Bauernhof eingekauft und das Gemüse wird durch einen Bauern aus der Region oft speziell für das betreffende Restaurant angebaut. Die Basiszutaten der meisten Gerichte stammen also aus der Region, und der Chefkoch kennt genau die Herkunft des Produkts. Bei Nobelhart & Schmutzig sind alle Zutaten, mit denen dort gearbeitet wird, regionaler Herkunft. Pfeffer und andere fremdländische Gewürze finden Sie nicht in der Küche, und Zitrusfrüchte oder Schokolade stehen auch nicht auf der Speisekarte. Statt Olivenöl wird das aromatische Senföl von Fläminger Genussland verwendet, einem Ackerbaubetrieb etwa 80 Kilometer südlich von Berlin. Joghurt wird meistens bei der Lobetaler Bio-Molkerei eingekauft und Salz kommt aus der Saline Luisenhall. Rohmilch und rohe Sahne, mit der Micha unter anderem eine leckere säuerliche Butter macht, werden bei Piotr Kress geholt. Das ist ein Bauer, der nur zehn Kühe hält.



Das lebendige Herz des Geschäfts

Nobelhart & Schmutzig ist in mehrfacher Weise etwas Besonderes. Als ahnungsloser Tourist läuft man tagsüber leicht an dem Restaurant auf der Friedrichstraße (Nähe Checkpoint Charlie) vorbei. Dort weist fast nichts darauf hin, dass sich hier ein Restaurant befindet, und à la carte wird hier ja auch

nicht gekocht. Alle Gäste bekommen das gleiche Zehn-Gänge-Menü, das ausschließlich aus regionalen Produkten besteht. Wer als Gast einmal dort ist, erlebt dann aber schnell einen Wow-Effekt. Die Küche, in der ein Big Green Egg steht, ist das lebendige Herz des Geschäfts. Darum herum bietet ein schöner Tisch Platz für 28 Personen, und für größere Gruppen gibt es noch einen separaten Tisch. Die Einrichtung ist im naturgemäßen Stil gehalten, mit viel Holz und Stein. Eine Tischreservierung ist nicht vorgeschrieben, aber sehr zu empfehlen. Denn inzwischen gehört Nobelhart & Schmutzig bereits zu den Hotspots von Berlin.

Produzenten im Blickpunkt

Billy Wagner ist Sommelier und Eigentümer, und Micha Schäfer hat die Leitung in der Küche. Auf der Karte steht hinter jedem Gang der Produzent der

Hauptzutat; er wird also wirklich in den Mittelpunkt gestellt. Auf der Fahrt zu einigen seiner Produzenten erläutert Micha die Philosophie rund um Nobelhart & Schmutzig: „Billy wollte ein Restaurant eröffnen, bei dem Nachhaltigkeit und regionale Produkte im Mittelpunkt stehen. Auch bei meinem früheren Arbeitgeber, der Villa Merton in Frankfurt, wurde bereits nach dieser Vision gekocht. Das ist einfach meine Art zu kochen. Wir lassen die Gäste Bekanntschaft mit lokal produzierten Zutaten aus der Region Berlin schließen und sehen das auch als Verantwortung gegenüber unseren Produzenten. Der Verbraucher ist heute einfach viel zu weit vom Produzent entfernt. Im Grundsatz stammen alle Produkte, mit denen wir arbeiten, aus einem Umkreis von 200 Kilometer, sodass ein enger und persönlicher Kontakt zu den Produzenten besteht.“



Der Wert des Produkts

Die Suche danach war ein langer Weg. Schon ein Jahr, bevor Nobelhart & Schmutzig im Februar 2015 eröffnet wurde, zog Micha bereits nach Berlin, um Kontakte zu möglichen Produzenten herzustellen und die Zutaten zu testen. „Dieser Prozess läuft immer weiter“, erklärt der Chefkoch. „Und es geht nicht allein um die Suche danach, manchmal muss man dem Produzent auch den Wert des Produkts erklären. Es muss den gesetzlichen Vorgaben entsprechen, damit es in der Gastronomie verwendet werden kann, was zusätzliche Kosten zur Folge haben kann. Ich will dafür lieber etwas mehr bezahlen, weil ich dann weiß, dass ich ein gutes Produkt habe.“ Die Zahl der Produzenten, mit denen Micha zusammenarbeitet, ist riesig. Allein das Fleisch bezieht er beispielsweise von etwa acht verschiedenen Landwirten. Einige Betriebe sind so klein, dass dort nur ein- bis zweimal pro Jahr geschlachtet wird. Die Bestellungen macht Micha selbst, aber die Logistik erledigen andere. Und ab und zu besucht Micha seine Produzenten persönlich, um den Kontakt zu pflegen.

Ein kompletter Selbstversorger

Der erste Zwischenstopp ist bei Roberto Vena. Seine Wilde Gärtnerei ist etwas Besonderes, ebenso wie Roberto selbst, der damals nach Berlin kam, um klassische Sprachen zu studieren. Die Scheune ist aus Lehm und in einem kleinen Garten auf dem



Dach seines Wohnwagens wachsen Moose und Kräuter. „Roberto arbeitet fast vollständig als Selbstversorger“, erläutert Micha. „Nur das Saatgut und der Diesel werden zugekauft. Ansonsten macht er alles selbst, auch seine eigene Seife und seinen Honig. Roberto arbeitet zwar biologisch, hat aber keine Bio-Zertifikate. Das kümmert mich aber nicht, ich folge nur meinen Sinnen. Nicht alle Gemüsesorten stammen von Roberto, sondern ich habe insgesamt sechs Gemüselieferanten. Der Boden hier im Norden Berlins ist nämlich sandig und eignet sich nicht für alle Produkte. Denn neben den Qualitäten des Landwirts hat auch die Zusammensetzung des Bodens Einfluss auf den Geschmack eines Produkts. Robertos Topinamburknollen, eine fast vergessene Gemüseart mit einem leicht süßen, nussigen Geschmack, sind fantastisch gut. Roberto erntet die Knollen erst nach dem Frost, wodurch sie mehr natürliche Zuckerstoffe entwickeln. Und auch sein Porree und sein Rhabarber haben einen tollen Geschmack. Auch der Grünkohl und andere Kohlarten, die Kräuter, Äpfel und einige Fruchtsäfte kommen meist von Roberto. Aus dem fermentierten Saft der Weidenzweige, die hier wachsen, mache ich manchmal eine Bouillon oder Eis.

Fisch auf Bestellung

„Bei Fisch bin ich auf Süßwasserfisch angewiesen“, erzählt Micha weiter. „Glücklicherweise gibt es im Nationalpark Müritz dutzende von Seen mit gutem Fischbestand. Damit wird auch sorgfältig umgegangen. So werden jedes Jahr etwa eine



Million Glasaale ausgesetzt, um den Aalbestand zu erhalten. Man sieht aber, dass die Fischerei immer professioneller wird; kleine Betriebe verschwinden und es wird auch Fischzucht betrieben. Aber das ist nichts für mich. Hier wird noch handwerklich mit kleinen Booten gefischt, und die Netze haben große Maschen, sodass die kleineren Fische wieder heraus können. Bei Fisch kommt es ganz entscheidend auf die Frische an. Glücklicherweise bin ich in der Lage, dass ich durchgeben kann, welchen und wie viel

Fisch ich haben möchte. Der wird dann erst auf meine Bestellung gefangen. Ich vermute, dass wir sogar den frischesten Fisch in ganz Berlin servieren.“

Eiweissreiche Kräuter

Schließlich nimmt uns Micha noch mit zur Müritzhof Lamm und Wild GmbH, wo auf etwa 200 Hektar Land gut 600 Schafe mit ihren Lämmern grasen. Die Herden bestehen aus Texel- und aus Schwarzkopfschafen, beides gute Fleischrassen, die sich das ganze Jahr hindurch von dem saftigen Gras ernähren, das hier wächst. „Das Gras hat hier einen guten Nährwert“, erzählt Micha. „Es ist ein guter Boden für die Haltung von Tieren. Die Schafe und Lämmer haben genügend Platz und verbringen das ganze Jahr im Freien. Diesen Unterschied kann man wirklich schmecken! Der Schäfer beobachtet seine Herde genau. Wenn die Schafe beispielsweise trächtig sind und mehr Proteine benötigen, führt er die Herde zu einem Teil des Geländes, auf dem eiweissreiche Kräuter wachsen.“

Den Geschmack von Berlin erfahren

„Alles läuft hier ganz natürlich ab,“ setzt der Chefkoch seine Erläuterungen fort. „Wölfe und Füchse werden durch den mitlaufenden Esel auf Abstand gehalten. Die wilden Jäger sind nämlich

über diese Wachtiere gar nicht erfreut. Auch das Schlachten läuft auf ganz entspannte Weise, sodass die Tieren nicht in Stress geraten. Das ist tierfreundlich und kommt dem Geschmack des Fleisches zugute. Durch die Kombination aus Rasse,



dem Leben, das die Tiere hier führen und der Zeit, die sie für ihr Aufwachsen bekommen, ist das Fleisch gut mit Fett durchzogen und hat dadurch sehr viel Geschmack. Diesen Geschmack möchte ich in meinen Gerichten zur Geltung bringen, daher besteht jedes Gericht immer nur aus zwei bis maximal vier Hauptzutaten. Auf diese Weise können die Gäste den Geschmack von Berlin wirklich erfahren!“



LAMM AUS DER MÜRITZ-REGION

MIT KNOLLESELLERIECREME UND KIEFERNADELN

Kaufen Sie für dieses Gericht einen Lammrücken von einem Lamm, das 1 Jahr alt wurde und ein gutes Leben hatte. Die Kiefernadeln müssen im Mai gepflückt und eingefroren worden sein.

Für 4 Personen

10 g Wacholderbeeren
200 ml Rapsöl + etwas mehr zum Bestreichen
5 kg Knollensellerie
Eine Handvoll Kiefernadeln
1 Lammrücken mit Knochen
½ Kopf Endiviensalat

Benötigtes Zubehör:

Grillrost aus Gusseisen
Rostheber

Außerdem wird benötigt:
Weinstockholz (Räucherholz)

Einen Tag vorher

Die Wacholderbeeren zerdrücken. Zusammen mit dem Rapsöl in eine kleine Pfanne geben und auf dem Herd auf 70 °C erhitzen. Die Pfanne vom Herd nehmen und eine Nacht stehen lassen.

Am Tag des Verzehrs

Legen Sie ein Stück Käsetuch in ein Sieb und stellen Sie dieses auf eine Schüssel. Geben Sie das Öl in das Sieb. Schälen Sie die Knollensellerie und schneiden Sie sie in grobe Stücke. Pressen Sie mit einer Saftzentrifuge den Saft aus den Stücken und geben Sie ihn durch ein Sieb. Bringen Sie den

Knollenselleriesaft in einer Pfanne auf dem Herd zum Kochen und lassen Sie ihn zu einem dicken Brei einkochen (kann einige Stunden dauern). Nehmen Sie die Pfanne vom Herd und lassen Sie sie abkühlen.

➤ Rühren Sie das gesiebte Öl nach und nach in den Knollenselleriebri und stellen Sie die so entstandene Crème in den Kühlschrank. Hacken Sie die Kiefernadeln in der Küchenmaschine fein und verwahren Sie sie in einer verschlossenen Dose im Tiefkühlfach.

Vor dem Servieren

➤ Zünden Sie die Holzkohle im Big Green Egg an und heizen Sie es mit dem Gusseisenrost auf eine Temperatur von maximal 190 °C auf. Schneiden Sie inzwischen das Lammfleisch vom Knochen, bestreichen Sie es mit etwas Rapsöl und bestreuen Sie es mit Salz.

➤ Legen Sie das Fleisch auf den Rost, schließen Sie den Deckel des EGGs und grillen Sie das Fleisch ca. 20 Minuten. Wenden Sie das Fleisch alle 5 Minuten und achten Sie darauf, dass die Temperatur nicht über 190 °C ansteigt. Nehmen Sie das Fleisch aus dem EGG, decken Sie es mit Alufolie lose ab und lassen Sie es 20 Minuten ruhen. Bringen Sie inzwischen eine Pfanne mit leicht gesalzenem Wasser auf dem Herd zum



Kochen. Pflücken Sie die Blätter des Endiviensalats ab und waschen Sie sie.

➤ Den Gusseisenrost mit dem Rostheber aus dem EGG herausnehmen. Legen Sie 4 bis 5 Stücke Weinstockholz auf die glühende Holzkohle und danach den Rost wieder in das EGG. Grillen Sie das Lammfleisch ca. 3 Minuten in den Flammen.

➤ Nehmen Sie das Fleisch aus dem EGG. Den Endiviensalat einige Sekunden im kochenden Wasser blanchieren. Dann abgießen und die Feuchtigkeit heraus drücken. Einen guten Löffel

Knollenselleriecreme auf jeden Teller geben. Den Endiviensalat danebenlegen und mit fein gehackten Kiefernadeln bestreuen. Das Fleisch in Scheiben aufschneiden, mit Salz würzen und auf die Teller geben. So warm wie möglich servieren.



SEESAIBLING AUS DER MÜRITZ

MIT DILLBLÜTEN

Da das Fischfilet roh bleibt, ist es sehr wichtig, hierbei mit frischem Fisch zu arbeiten, der nicht älter als einen Tag sein sollte. Gehen Sie dafür zu einem zuverlässigen Fischlieferanten. Können Sie keinen Seesaibling bekommen? Nehmen Sie dann eine Forelle oder Lachsforelle.

Für 4 Personen

100 g Gartenkressesaat
500 g frisch gepressten Apfelsaft aus Elstar-Äpfeln
½ Spitzkohl
Eine Handvoll getrocknete Dillblüten
1 frischen Seesaibling zu 500 g, gesäubert

Benötigtes Zubehör:

Grillrost aus Gusseisen

Einen Tag vorher:

Die Gartenkressesaat in eine Schale geben. Den Apfelsaft dazugeben und eine Nacht im Kühlschrank quellen lassen. Die Blätter des Spitzkohls abbrechen und die groben Blattadern ausschneiden. Die Blätter waschen und trocknen. Mit Salz bestreuen und in einen Vakuumbeutel geben. Das Vakuum herstellen und eine Nacht ziehen lassen. Die getrockneten Dillblüten in der Küchenmaschine zu Pulver mahlen, durch ein Sieb reiben und in einer verschlossenen Schüssel aufbewahren.

Vor dem Servieren

Den Kohlekorb des Big Green Egg bis ca. 5 cm über den Rand mit Holzkohle füllen und anzünden. Es ist wichtig, dass Sie die Fischfilets so dicht wie möglich an der Glut der Holzkohle grillen. Legen Sie den Gusseisenrost in das EGG und heizen Sie das EGG auf eine Temperatur von 180 °C auf. Filetieren Sie inzwischen den Seesaibling sehr vorsichtig und lassen Sie dabei die Haut an den Filets. Entfernen Sie eventuelle Gräten aus den Fischfilets und schneiden Sie beide Filets in zwei gleich große Stücke.

Legen Sie mit einem Spatel ein Fischfilet auf den Rost des EGGs, grillen Sie es 5 bis 10 Sekunden und nehmen Sie es direkt wieder vom Rost herunter. Wiederholen Sie das mit den anderen Filets. Ziehen Sie die Haut von den Fischfilets ab und würzen Sie sie mit etwas Salz.

Legen Sie auf jeden Teller ein Filet. Geben Sie einen Löffel der gequollenen Gartenkressesaat hinzu und legen Sie darüber einige der Spitzkohlblätter. Abschließend alles mit Dillblütenpulver bestreuen.

ROBERTOS TOPINAMBUR

MIT BUTTERMILCHSPEISE

Versuchen Sie, Topinamburknollen zu bekommen, die erst gegen Ende des Winters geerntet wurden. Als Schutz gegen den Frost haben sie viele natürliche Zuckerstoffe entwickelt.

Für 4 Personen

1 l Rohmilch
1 großer EL saurer Joghurt
500 g Topinamburknollen
Rapsöl

Benötigtes Zubehör:

convEGGtor
Grillhandschuh mit Aramidgewebe

Zwei Tage vorher

Erhitzen Sie die Milch in einem Topf auf dem Herd auf 82 °C. Stellen Sie dann den Herd aus und lassen Sie sie auf eine Temperatur von 41 °C abkühlen. Rühren Sie den Joghurt darunter und lassen Sie alles zum Beispiel in einem Ofen 24 Stunden bei einer Temperatur von etwa 40 °C stehen, bis die Milchmischung eine feste Textur angenommen hat.

Einen Tag vorher:

Legen Sie ein Stück Käsetuch in ein Sieb und stellen Sie dieses auf eine Schüssel. Stürzen Sie die Milchmischung in das Sieb und lassen Sie sie eine Nacht im Kühlschrank abtropfen.

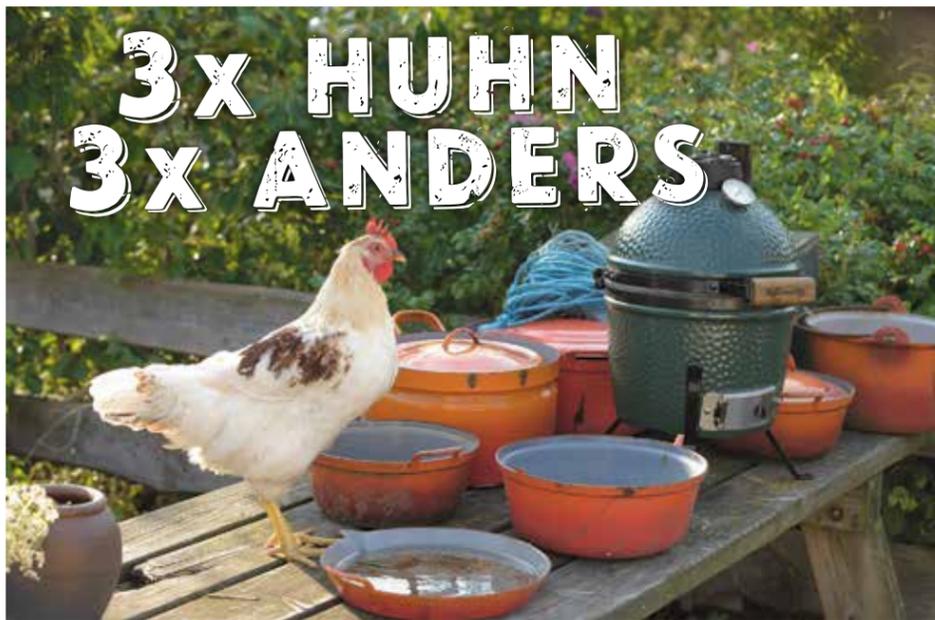
Vor dem Servieren

Zünden Sie die Holzkohle im Big Green Egg an und heizen Sie es mit dem convEGGtor und dem Rost auf eine Temperatur von 200 °C auf. Waschen Sie inzwischen die Topinamburknollen, trocknen Sie sie ab und bestreichen Sie sie mit dem Rapsöl. Legen Sie die Topinamburknollen auf den Rost, schließen Sie den Deckel des EGGs und lassen Sie sie 20 Minuten garen.

Nehmen Sie die Topinamburknollen vom Rost. Nehmen Sie den Rost und den convEGGtor mit Hilfe des Grillhandschuhs heraus und legen Sie dann den Rost wieder in das EGG. Bringen Sie die Temperatur des EGGs wieder auf 180 °C. Halbieren Sie die Topinamburknollen und legen Sie sie auf der Schale zurück auf den Rost. Schließen Sie den Deckel des EGGs und lassen Sie sie ca. 20 Minuten grillen. Achten Sie darauf, dass die Temperatur nicht steigt, denn die Topinamburknollen können leicht anbrennen.

Nehmen Sie die Topinamburknollen aus dem EGG, wenn die Schale knusprig ist, und bestreuen Sie sie mit Salz. Auf die Teller geben und einen guten Löffel Buttermilchspeise dazugeben.





Huhn ist ein leckeres, vielseitiges Fleisch, das Sie auf vielerlei Arten auf dem Big Green Egg zubereiten können. Und zwar nicht nur, indem Sie sich zum Beispiel für ein ganzes Huhn oder für dessen Einzelteile entscheiden, sondern auch, indem Sie seinen Geschmack mithilfe der unterschiedlichsten Kräuter und Gewürze immer wieder variieren. Außerdem können Sie von den diversen Kochtechniken Gebrauch machen, die ein Big Green Egg bietet. Ralph de Kok teilt einige dieser Zubereitungsmöglichkeiten gerne mit Ihnen. Auf diese Weise schöpfen Sie das Potenzial Ihrer Zutaten und Ihres Big Green Eggs optimal aus!

CLUBSANDWICH

MIT GERÄUCHERTEM HÜHNERFILET



Ein biologisches Hühnerfilet selbst zu räuchern ist in jedem Fall die Mühe wert und dabei gar nicht schwer. Es schmeckt superlecker, unter anderem in einem frischem Salat mit Mango und Ziegenkäse, oder auf einem Butterbrot. Für dieses Gericht habe ich ein Clubsandwich gewählt. Ein einziges Hühnerfilet reicht für zwei Personen aus, aber wenn Sie ein zusätzliches Filet räuchern, können Sie es in Stücke schneiden und beispielsweise für einen Salat verwenden.

Für 2 Personen

- 2 Bio-Hühnerfilets
- grobes Meersalz
- Zucker
- 6 Scheiben Weißbrot
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 Bio-Limone
- 3 volle EL Mayonnaise
- 3 volle EL Crème fraîche
- ¼ Rotkohl
- ¼ Eisbergsalat
- 1 Fleischtomate
- 1 gekochtes Ei
- ¼ Gurke
- 2 volle EL grober Senf
- 6 Scheiben gebratener Frühstücksspeck

Benötigtes Zubehör:

- 🍷 Apfel-Holzchips
- 🍷 convEGGtor
- 🍷 Digitales Thermometer

Die Hühnerfilets sehr großzügig mit grobem Meersalz und Zucker bestreuen. 2-3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Eine Handvoll Apfel-Holzchips in Wasser einweichen. Dann drei Anzünder über die Holzkohle verteilen und diese anzünden. Das Zuluftventil unten am Keramikbehälter ganz öffnen und den Deckel des EGGs 10 Minuten offen lassen. Die Filets aus dem Kühlschrank nehmen und gut abspülen. Danach die Filets trocken tupfen.

Die eingeweichten Holzchips über die glühende Holzkohle streuen, den convEGGtor einsetzen und den Rost ins EGG legen. Die Hühnerfilets darauflegen, sofort den Deckel und das Zuluftventil bis auf ungefähr 1½ Zentimeter schließen. Die Temperatur langsam bis auf 120 °C steigen lassen.

Das Hühnerfilet etwa 40 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 75 °C erreicht ist. Prüfen Sie die Temperatur mit dem digitalen Thermometer. Dann die Filets vom Rost nehmen und abkühlen lassen.



Inzwischen die Brotscheiben von beiden Seiten auf dem Rost kurz anrösten. Den Schnittlauch fein schneiden und die Limonenschale raspeln. Schnittlauch und Limonenschale mit der Mayonnaise und der Crème fraîche vermischen. Mit etwas Limonensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Den Rotkohl und den Eisbergsalat in dünne Streifen schneiden. Die Tomate und das Ei in Scheiben schneiden und Streifen von der Gurke abschaben. Nun eines der Hühnerfilets in dünne Scheiben schneiden; das zweite Hühnerfilet können Sie zum Beispiel für einen Salat verwenden.

Eine Scheibe Brot mit der Mayonnaisemischung bestreichen und mit dem Eisbergsalat, der Tomate und dem gebratenen Bacon belegen. Die nächste Brotscheibe darüberlegen, mit grobem Senf bestreichen und mit der Gurke, dem geräucherten Hühnerfilet, dem Rotkohl und den Eischeiben belegen. Eine dritte Brotscheibe mit der Mayonnaisemischung bestreichen und mit der bestrichenen Seite auf das Sandwich legen. Dann zwei Holzspieße in das Sandwich stecken und in der Mitte diagonal durchschneiden. Für das zweite Sandwich denselben Vorgang mit den übrigen Zutaten wiederholen.

BEER CAN CHICKEN

Ein Klassiker ... Dennoch erhalte ich hierzu immer noch viele Fragen, weshalb ich diese Zubereitungsmethode einmal zeigen möchte. Die raffinierte Geschmacksnote stammt in diesem Fall vom Radler-Bier, das ich verwendet habe. Dank des frisch-süßen Zitronenaromas des Radlers kann ich diese Zubereitung wirklich wärmstens empfehlen! Beim Garen des Huhns verdampft das Bier in der Dose, wodurch das Huhn innen zart und saftig bleibt. Das ist vor allem für das Brustfleisch wichtig, weil dieses im Prinzip nicht so lange garen muss wie die Schenkel. Das Tolle an diesem Rezept ist, dass Sie nur eine halbe Dose brauchen, also sorgen Sie dafür, dass Ihr „Bierchen“ schön kalt ist!

Für 2 Personen

- 1 Bio-Huhn
- Olivenöl
- 1 Dose Radler (halbvoll)
- 1 Bio-Limone
- 1 Bio-Zitrone
- Zum Einreiben:
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 1 EL Salz
- 2 volle EL Paprikapulver
- 3 volle EL dunkler Farinzucker
- 1 TL gemahlene Nelken
- 1 voller TL Zwiebelpulver
- 1 voller TL Kümmelpulver
- 1 voller TL Knoblauchpulver
- 1 voller TL Chilipulver

Benötigtes Zubehör:

- 🍷 convEGGtor
- 🍷 Bierhähnchenhalter aus Edelstahl
- 🍷 Runde Auffangschale
- 🍷 Grillhandschuh mit Aramidgewebe

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden. Den convEGGtor ins EGG einsetzen, den Deckel schließen und das EGG auf 180 °C erhitzen. Inzwischen alle Zutaten zum Einreiben miteinander vermischen. Vorsichtig die Haut vom Hühnerfleisch lösen, indem Sie die Finger unter die Haut stecken und sie von links nach rechts bewegen. Etwas von den Zutaten zum Einreiben zwischen Haut und Fleisch verteilen und gründlich einreiben. Einen Teil der Zutaten zum Einreiben auch in die Bauchhöhle des Huhns streuen. Dann die Haut gut mit Olivenöl einreiben und auch diese mit den Zutaten zum Einreiben bestreuen, bis sie ganz bedeckt ist.

Nun die halbvoll Dose Radler in den Bierhähnchenhalter aus Edelstahl klemmen und das Huhn darüberlegen. Alles in die runde Auffangschale einsetzen und in die Mitte des convEGGtors stellen. Den Deckel des EGGs schließen und das Bierdosen-Hähnchen 60-70 Minuten garen.

Danach die Auffangschale mithilfe des Grillhandschuhs aus dem EGG nehmen und vor dem Servieren noch einige Limonen- und Zitronenschalen über dem Geflügel raspeln.



HIGH WAY

CHICKEN

Für diese Zubereitungsart gibt es mehrere Bezeichnungen. Ich habe mich für diesen witzigen Namen entschieden, der eindeutige Assoziationen hervorruft ... Es handelt sich um eine Technik, die in Südeuropa und in südamerikanischen Ländern häufig verwendet wird: Pollo al Mattone. Der Trick dabei ist, ein ganzes Huhn in ungefähr 30 Minuten zu garen. Um dies bewerkstelligen zu können, schneiden wir das Huhn auf und grillen es flach auf dem gusseisernen Rost, unter zwei schweren Backsteinen. Hierbei legen wir den Rost umgekehrt in das Big Green Egg. Da die Gitterstäbe des Rosts an der Unterseite breiter sind, ist das Fleisch einer größeren Kontaktfläche ausgesetzt.

Für 2 Personen

- 1 Bio-Huhn
- 1 große rote Chilischote
- 4 Knoblauchzehen
- 1 kleiner Bund Salbei
- Olivenöl
- grobes Meersalz
- 1 Bio-Zitrone
- 150 g Butter

Benötigtes Zubehör:

- 🍷 Rechteckige Auffangschale
- 🍷 Grillrost aus Gusseisen
- 🍷 Grillhandschuh mit Aramidgewebe

Mit einer Geflügelschere das Rückgrat aus dem Huhn ausschneiden, indem Sie die Rippen an beiden Seiten der Wirbel durchschneiden. Nun das Huhn mit flachen Händen kurz und kräftig plattdrücken.

Von der Chilischote den Stiel und die Samen entfernen und den Knoblauch schälen. Die Schote und den Knoblauch fein schneiden. Dann 5 Blättchen Salbei fein schneiden. Das Huhn auf der Haut in die rechteckige Auffangschale legen, großzügig mit Olivenöl beträufeln und mit reichlich Meersalz bestreuen. Mit der Hälfte der Chilischote, des Knoblauchs und des Salbeis bestreuen und die Hälfte der Zitronenschale darüber raspeln. Das Huhn umdrehen und diese Vorgehensweise mit dem Rest der Zutaten wiederholen. Eine Zitronenhälfte über dem Huhn ausdrücken. Die Auffangschale in den Kühlschrank stellen und 4 Stunden marinieren lassen.

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und den Gusseisenrost umgekehrt ins EGG einsetzen. Den Deckel schließen und das EGG auf 165-175 °C erhitzen. Inzwischen zwei Backsteine gut in Alufolie einwickeln und auf dem Rost erhitzen.

Das Huhn mit der Haut nach unten flach auf den Gusseisenrost legen und die Backsteine mithilfe des Grillhandschuhs auf das Huhn legen. Den Deckel des EGGs schließen und das Huhn 15-20 Minuten grillen, bis eine schöne, goldbraune Kruste entstanden ist.

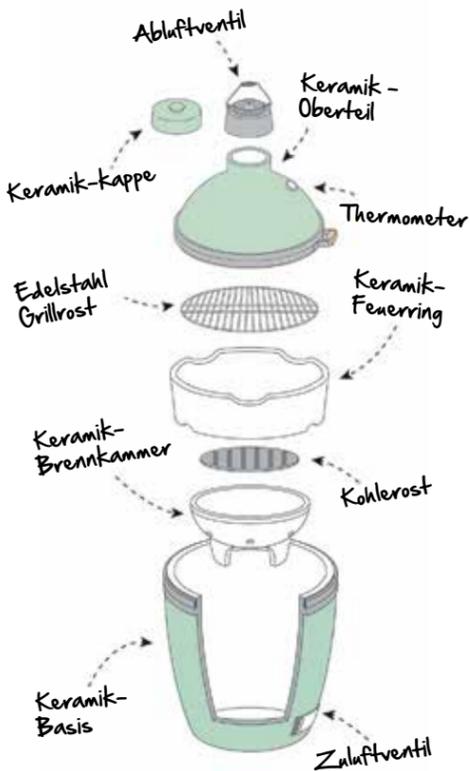


Das Huhn wenden, die Backsteine erneut darauflegen, den Deckel schließen und nochmals 10-15 Minuten grillen, bis das Huhn gar ist. In der Zwischenzeit die restlichen Salbeiblättchen fein schneiden und mit der Butter und einer gehörigen Prise Meersalz in einer Pfanne erhitzen. Vor dem Servieren die Butter über das Huhn träufeln.



BEFÜLLEN, ANZÜNDEN & KOCHEN

Mit einem Big Green Egg sind viele Kochtechniken möglich, wenn Sie, nach dem Anzünden des EGG, eventuell mithilfe von Zubehörtteilen 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. fünf Zentimeter über den Rand mit Holzkohle. Legen Sie drei 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 verbrannt sind, die Zubehörtteile 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	8-9 h
Rinderschwanzstück	1-3 kg	90°C	48°C	1,5 h
Lachs	180 g	90°C	50°C	20-25 min.
Aufbau 3				
Schmoren				
Schmorgericht mit Fleisch	2-8 kg	150°C	-	3-4 h
Schmorgericht mit Gemüse	1-5 kg	150°C	-	20 min.
Aufbau 4				
Backen auf Stein				
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.

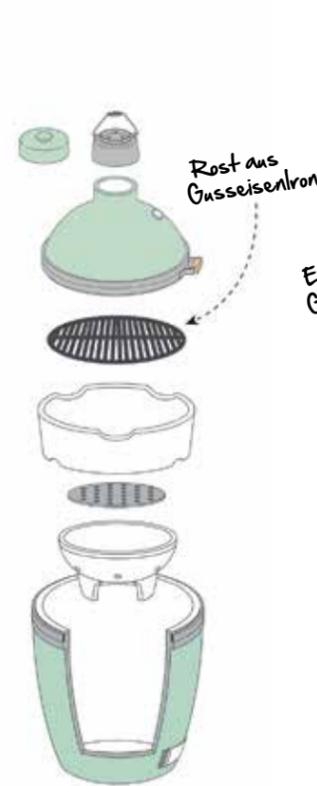
PRAKTISCHE ANLEITUNGSVIDEOS

Auf dieser Seite werden die Grundprinzipien für den Gebrauch des Big Green Egg erläutert. Wie backt man eine leckere Pizza oder gutes Brot auf dem EGG eigentlich genau? Wie kann man die Temperatur problemlos überwachen, und wie verwendet man das Big Green Egg als Räucherofen? Diese und viele weitere Fragen werden in den folgenden sieben, äußerst informativen Anleitungsvideos beantwortet: „Anzünden und ausmachen“, „Richtige Temperaturregelung“, „Grillen“, „Indirekt Kochen“, „Räuchern“, „Arbeiten mit dem Pizza Backstein“ und „Reinigung und Pflege“ unter biggreenegg.eu.



GRUNDAUFBAUTEN

1 Rost aus Gusseisen

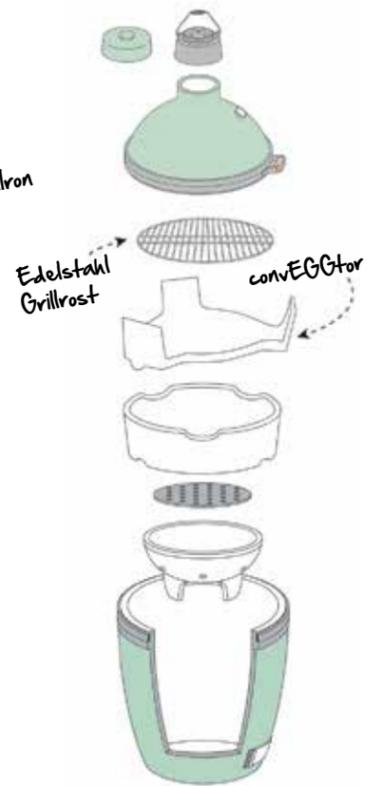


Die Kunst des Grillens!

Durch die Verwendung des Grillrostes aus Gusseisen bei der direkten Garung bekommen Ihre Lebensmittel die schönen, typischen Grillstreifen. Gusseisen speichert die Temperatur außerdem besser als Edelstahl.

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

2 convEGGtor & Edelstahl Grillrost



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

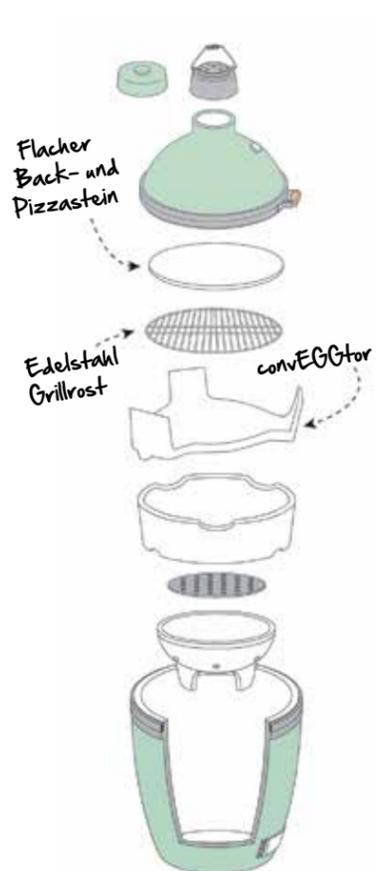


Schmoren

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

4 convEGGtor, Edelstahl Grillrost & flacher Back- und Pizzastein



Backen auf Stein

Für das Backen von Torten, Brot, Pizzen und das Dünsten von beispielsweise (Süß-)Kartoffeln und Gemüse.

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

EIN DREI-GÄNGE-MENÜ VOM BIG GREEN EGG

Haben Sie schon mal ein komplettes Menü auf dem Big Green Egg zubereitet? Vielleicht erscheint es Ihnen zu schwierig, das Timing der Gerichte so aufeinander abzustimmen, dass Sie Ihr Essen mit Ihrer Familie oder Ihren Freunden auch selbst entspannt genießen können. Aber mit einer guten Vorbereitung ist das überhaupt kein Problem.

Zutaten

(Für 4 Personen)

Vorspeise: Salat

4 Köpfe Little-Gem-Salat
2 Portobello-Pilze
Weißer Teil von ¼ Frisée-Salatkopf
50 ml Olivenöl
200 g Pancetta, in nicht zu dünnen Scheiben

Für die Salsa verde:

1 Knoblauchzehe
1 rote Zwiebel
30 Kapern
1 Zitrone
1 Bund Brunnenkresse
1 Bund glatte Petersilie
½ Bund Kerbel
½ Bund Basilikum
300 ml Natives Olivenöl Extra

Hauptgericht: Rindfleischentopf

500 g Rippenstück
2 EL Mehl
2 Fenchelknollen
3 rote Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
3 Zweige Thymian
20 Rosmarinnädeln
100 ml Olivenöl
300 ml Rotwein
1 Dose geschälte Tomaten à 400 g

Für die Gremolata:

½ Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
Fein geriebene Schale von 1 Zitrone

Nachspeise: Mandarinenkuchen

(Für 8 Personen)
200 g Butter, zimmerwarm + extra Butter zum Einfetten
300 + 80 g Zucker
6 Bio-Mandarinen (z.B. Clementinen)
1 Bio-Zitrone

5 Eier
280 g Mandelmehl
100 g Mehl

Für die Syllabub:

2 Bio-Zitronen
30 Rosmarinnädeln
100 ml Weißwein
100 ml Cognac oder Vieux
50 g Zucker
200 ml Sahne

Benötigtes Zubehör:

• Dutch Oven
• convEGGtor
• Grillhandschuh mit Aramidgewebe
• Runde Auffangschale
• Grillrost aus Gusseisen
• Halbe Grillplatte aus Gusseisen

VORBEREITUNG

Rindfleischentopf

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Rost auf 200 °C erhitzen. Inzwischen das Rippenstück in 2 x 2 Zentimeter große Würfel schneiden und das Fleisch in eine Schüssel geben. Mit Pfeffer, Salz und dem Mehl bestreuen und gut durchrühren, damit das Mehl gleichmäßig über das Fleisch verteilt wird.



Den Dutch Oven auf den Rost des EGGs stellen, den Deckel schließen und den Topf ungefähr 8 Minuten vorheizen. In der Zwischenzeit das Kraut von den Fenchelknollen abschneiden, diese halbieren und die Hälften in ungefähr einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden.

Den Knoblauch schälen und fein hacken, auch den Thymian und den Rosmarin fein hacken.



Das Olivenöl im Dutch Oven erhitzen und hierin das Fleisch rundum braun braten. Den Fenchel, die halben Zwiebelringe, den Knoblauch, den Thymian und den Rosmarin hinzufügen und mit dem Rotwein ablöschen. Dann die geschälten Tomaten sowie etwas Pfeffer und Salz hinzufügen und alles gut miteinander vermischen. Den Dutch Oven mithilfe des Grillhandschuhs aus dem EGG herausnehmen. Den Rost aus dem EGG nehmen, den convEGGtor einsetzen und den Rost anschließend wieder hineinlegen. Auch den Dutch Oven wieder hineinstellen und den Deckel des EGGs schließen. Die Temperatur des EGGs auf 120 °C absenken, indem Sie das Zuluft- und Abluftventil etwas mehr schließen. Das Gericht 1 Stunde schmoren lassen.

Inzwischen für die Gremolata die Blätter von der Petersilie abzupfen und fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Nun die Petersilie, den Knoblauch und die geraspelte Zitrone miteinander vermischen und bis zum Servieren in einem verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren.

Nach einer Stunde Schmoren den Deckel auf den Dutch Oven legen und den Rindfleischentopf noch ungefähr 3 Stunden schmoren lassen. In der Zwischenzeit den Salat vorbereiten.

Salat

Die Salatköpfe des Little Gem der Länge nach in der Mitte durchschneiden und die Schnittfläche mit Salz bestreuen. Die Portobello-Pilze in etwa einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden und ebenfalls mit Salz bestreuen. Bis zur Zubereitung abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Salsa verde den Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden. Die rote Zwiebel

SALAT AUS GEGRILTEM LITTLE GEM, PORTOBELLO UND PANCETTA MIT SALSA VERDE



Fortsetzung von Seite 7

Grillhandschuh EGGmitt™

Der EGGmitt hat im Vergleich zu normalen Barbecuehandschuhen viele Vorteile: Die Innenseite ist aus weicher Baumwolle, während die Außenseite aus feuerhemmenden und hitzeresistenten Kunstfasern hergestellt ist. Hand, Puls und Unterarm sind dadurch perfekt geschützt. Da die Finger voneinander getrennt sind und der Handschuh über ein Silikonmuster verfügt, haben Sie damit einen sehr guten Griff. Der EGGmitt ist hitzeresistent gegen Temperaturen bis 246 °C und sowohl für die linke als auch für die rechte Hand geeignet.



Runde Auffangschale

Diese multifunktionale runde Auffangschale ist sehr vielseitig. Sie fängt das Fett und eventuell weitere Säfte auf, die aus den Zutaten tropfen, und kann, falls nötig, mit etwas Wasser gefüllt werden, um im EGG eine höhere Luftfeuchtigkeit zu erreichen. Sie kann aber auch als Topf zum Erwärmen von Flüssigkeiten verwendet werden. Dank der Antihafbeschichtung lässt sich die Auffangschale nicht nur leicht reinigen, sondern kann auch als Kuchenform eingesetzt werden. Besonders in Kombination mit dem Keramik Hühnchen-/ Truthahnsitz und dem Edelstahl Hühnchen-/ Truthahnsitz ist sie ein sehr beliebtes Accessoire.





RINDFLEISCHARTOPF MIT FENCHEL, TOMATEN UND GREMOLATA

schälen und schnippeln. Die Kapern abtropfen lassen und grob hacken. Die Zitrone auspressen.

Die dicksten Stiele von den Kräutern abbrechen und die Kräuter zusammen mit dem Knoblauch in der Küchenmaschine fein hacken. Während des Mixens nach und nach das Native Olivenöl extra hinzufügen, sodass eine schöne, glatte Sauce entsteht. Die Maschine nicht länger mixen lassen als nötig, da sonst die Kräuter braun werden können. Nun die Sauce in eine Schüssel gießen und die rote Zwiebel, die Kapern und den Zitronensaft beifügen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und bis zum Servieren abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Rindfleischartopf

Den Topf aus dem EGG nehmen und den Deckel abnehmen. Falls nötig, zusätzlich mit Pfeffer und Salz würzen und abkühlen lassen. Bis zur Zubereitung abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Mandarinenkuchen

Das EGG auf 180 °C erhitzen. Eine runde Kuchenform (Ø 28 cm) einfetten und mit Backpapier auslegen. Durch das Einfetten kann das Papier nicht so leicht verrutschen.



Die Butter und die 300 Gramm Zucker in eine Rührschüssel füllen und mit dem Mixer vermischen, die Masse aber nicht locker werden lassen. Dann die Mandarinen- und Zitronenschalen über der Schüssel fein raspeln und durch die Buttermischung rühren. Ein Ei nach dem anderen hinzufügen, und sobald sie mit dem Teig vermischt sind, das Mandelmehl beifügen. Zum Schluss das Mehl und eine Prise Salz beimischen, sodass ein einheitlicher, dicker Teig entsteht.

Den Teig in der Kuchenform verteilen. Die Form auf den Rost stellen und den Deckel des EGGs

schließen. Den Kuchen in ca. 45 Minuten goldbraun backen. Inzwischen die Mandarinen und die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zusammen mit den 80 Gramm Zucker in eine feuerfeste Schüssel oder Pfanne geben und nach 15 Minuten neben den Kuchen auf den Rost des EGGs stellen. Der Saft soll etwa bis zur Hälfte einkochen.



Prüfen Sie, ob der Kuchen gar ist, indem Sie mit einem Holzspieß hineinstecken. Wenn der Spieß beim Herausziehen sauber bleibt, ist der Kuchen gar. Mithilfe des Grillhandschuhs die Form und die Schüssel oder Pfanne mit Saft aus dem EGG nehmen. Den Kuchen mit einer Gabel einstechen und mehrmals mit dem eingekochten Saft bestreichen, bis der ganze Saft vom Kuchen aufgenommen wurde. Den Kuchen abkühlen lassen und bis zum Servieren bei Zimmertemperatur abgedeckt aufbewahren.

Für die Syllabub den Rost und den convEGGtor mithilfe des Grillhandschuhs aus dem EGG nehmen und den Rost wieder hineinlegen. Das EGG erneut auf 180 °C erhitzen. Inzwischen mit einem Sparschäler dünne Streifen von der Zitronenschale abschälen und diese mit ungefähr 20 der Rosmarinnadeln in die runde Auffangschale geben. Die Zitronen halbieren und den Saft über der Auffangschale auspressen. Den Weißwein, den Cognac oder Vieux und den Zucker hinzufügen.

Die runde Auffangschale in das EGG stellen, den Deckel schließen und die Flüssigkeit in 30 - 40



MANDARINKUCHEN MIT ZITRONEN-SYLLABUB

Minuten bis auf ungefähr zwei Drittel einkochen lassen.

Die Auffangschale mithilfe des Grillhandschuhs aus dem EGG nehmen. Den Inhalt durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Dann das EGG löschen, indem Sie das Zuluft- und Abluftventil schließen. Oder stellen Sie das EGG auf die Zubereitung des Salats ein, wenn Sie gleich weiterarbeiten.

Die Sahne mit der abgekühlten Flüssigkeit vermischen und zu einer steifen, aber dennoch lockeren Masse schlagen. Bis zum Servieren abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

ZUBEREITUNG

Salat

Den Rost und den convEGGtor aus dem EGG nehmen. Falls nötig, die Holzkohle anzünden. Zusammen mit dem Gusseisenrost und der halben Grillplatte aus Gusseisen (mit der geriffelten Seite nach oben) auf 180 °C erhitzen. Die Blätter des Frisée-Salats abpflücken, dann die halbierten Little-Gem-Köpfe und die Portobello-Scheiben mit dem Olivenöl bestreichen.



Den Little Gem ca. 10 Minuten auf dem Rost grillen und die Köpfe nach der Hälfte der Grillzeit wenden. Die Portobello-Scheiben ca. 3 Minuten ebenfalls auf dem Rost grillen und nach der Hälfte der Grillzeit wenden. Gleichzeitig die Pancettascheiben portionsweise auf der halben Grillplatte aus Gusseisen von beiden Seiten knusprig braten.

Die Zutaten aus dem EGG herausnehmen. Den Little Gem nochmals der Länge nach in der Mitte durchschneiden und zusammen mit den Portobello-Scheiben, dem Pancetta und den Frisée-Blättern über die Teller verteilen. Mit der Salsa verde beträufeln.

Rindfleischartopf

Die halbe Grillplatte aus Gusseisen und den Gusseisenrost mithilfe des Grillhandschuhs aus dem EGG nehmen. Dann den convEGGtor und den Rost einsetzen und das EGG auf 120 °C erhitzen. Den Deckel auf den Dutch Oven mit dem Rindfleischartopf legen und auf den Rost stellen. Den Deckel des EGGs schließen und den Eintopf ca. 30 Minuten erhitzen.



Den Dutch Oven aus dem EGG nehmen und den Topf auf einem feuerfesten Untergrund auf den Tisch stellen. Nun auf jeden Teller eine Portion des Rindfleischartopfs geben und mit der Gremolata bestreuen.

Mandarinenkuchen

Den restlichen Rosmarin (von der Syllabub) fein hacken. Den Kuchen in Stücke schneiden und über die Teller verteilen. Einen gehäuften Löffel Syllabub darüber geben und mit dem fein gehackten Rosmarin bestreuen.

MÖCHTEN SIE REZEPTE AUF DIGITALEM WEG ERHALTEN?

Würden Sie sich nicht auch freuen, in Ihrer Mailbox die neuesten Saisonmenüs und Rezept-Specials für das Big Green Egg vorzufinden? Dann melden Sie sich einfach unter biggreenegg.eu für Inspiration Today an, damit Sie sich immer wieder von den leckersten Rezepten inspirieren lassen können.

Grillrost aus Gusseisen

Dieser Rost aus Gusseisen sorgt für den charakteristischen Grillgeschmack und erzeugt durch den Kontakt mit dem zu grillenden Lebensmittel auch für ein schönes Grillmuster auf Zutaten wie Gemüse, Fleisch oder Geflügel. Lieferbar für die Modelle Mini bis Large.



Halbrunde Grillplatte aus Gusseisen

Diese sehr praktische gusseiserne Backplatte hat eine Doppelfunktion, da sie eine glatte und eine mit Rillen versehene Seite hat. 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 halbrunde Grillplatte aus Gusseisen nur die Hälfte des Rosts bedeckt, können Sie gleichzeitig andere Zutaten grillen.

Grillbesteck aus Edelstahl

Eine gute Zange, ein Spatel und ein Silikonpinsel sind notwendige Accessoires, wenn Sie im Freien kochen möchten. So können Sie mit diesem stilvollen dreiteiligen Geräteset aus Edelstahl die Zutaten sicher und hygienisch auf den Rost legen, wenden, vom Rost nehmen und mit Butter, Öl oder Sauce bestreichen. Durch die Form ihrer Handgriffe liegen die Geräte gut in der Hand, und ihre Größe sorgt für ausreichend Abstand zwischen den Händen und der heißen Holzkohle.

Jedem Set ist ein zusätzlicher Pinselkopf (abnehmbar) beigelegt. Alle Geräte dieses Sets sind auch einzeln lieferbar.



NEU!

DER FEINE GESCHMACK EINES KONDITIONERS

Sehr wahrscheinlich werden Sie das Big Green Egg regelmäßig zum Backen oder für die Zubereitung eines Desserts einsetzen. Wenn Sie das noch nicht getan haben, dann wird es höchste Zeit! Denn auch Feingebäck schmeckt einfach noch köstlicher, wenn es auf dem Big Green Egg zubereitet wird. Daher gehört das Big Green Egg für den Konditor Hidde de Brabander zur Standardausrüstung; sowohl zu Hause als auch in seinem Lokal Dreams of Magnolia. Doch was fügt das Big Green Egg den Speisen seiner Meinung nach hinzu?

Darüber braucht Hidde gar nicht lange nachzudenken: „Geschmack! Abgesehen natürlich von der Tatsache, dass das Big Green Egg unglaublich viele Zubereitungsmöglichkeiten bietet. Ich verleihe bestimmten Zutaten und Kreationen einen ganz besonderen Geschmack,

indem ich das Big Green Egg in Verbindung mit einer ausgewählten Kochtechnik verwende. Die Technik, die ich am häufigsten verwende, ist Räuchern. Zum Beispiel das Räuchern von Gebäck, Nüssen oder Kakaobohnen. So hat mein Single Malt Nougat – bei dem ich den

rauchigen Geschmack von Whisky im Nougat wiederaufnahme – seinen Geschmack größtenteils der Tatsache zu verdanken, dass ich die Mandeln, die ich im Nougat verarbeite, auf dem Big Green Egg geräuchert habe. Aber Rauch kann auch dem Geschmack von süßen Endprodukten mehr Tiefgang verleihen. Man gart sie einfach auf dem EGG, und dadurch erhält ihr Geschmack diesen besonderen Tiefgang.“ Das Big Green Egg fügt allen

Gerichten einen subtilen Geschmacksakzent hinzu, auf welche Weise auch immer – selbst dann, wenn sie nur darauf gebacken oder erhitzt werden. Oder wie Hidde es in seinem Buch Patisserie so schön formuliert: Dieser Geschmack wird nicht aus irgendeinem Topf gezaubert, sondern man kann ihn lediglich durch die Zubereitung auf dem Big Green Egg zustande bringen.

Für 10 - 15 Kekse

Für die Kekse:

190 g Mehl + etwas Mehl zum Bestäuben
115 g kalte Butter
50 g Rohrzucker
1 g Salz
4 g Natriumbicarbonat
8 g Honig

Für die Füllung:

75 g Zartbitterschokolade (Callebaut 811)
12 g Gelatineblätter
150 g Kristallzucker
50 g Dextrose
50 g Glukosesirup
62 g Wasser

Benötigtes Zubehör:

convEGGtor
Flacher Back- und Pizzastein
Grillhandschuh mit Aramidgewebe

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem convEGGtor und dem Rost auf 170 °C erhitzen. Zwei Stück Backpapier in ungefähr derselben Größe wie der flache Back- und Pizzastein bereitlegen. Für die Kekse das Mehl über einer Rührschüssel durchsieben und die Butter in Würfel schneiden.

Den Rohrzucker, das Salz und das Natriumbicarbonat mit dem Mehl vermischen. Den Honig hindurchrühren und dann die Butter durch die Mischung kneten, sodass ein Teig entsteht. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte ca. 2 Millimeter dick ausrollen. Nun ca. 7 Zentimeter große Kreise ausstechen und diese auf die Backpapierblätter legen.

Das erste Backpapierblatt vorsichtig auf den

S'MORES

flachen Back- und Pizzastein legen und diesen auf den Rost setzen. Den Deckel des EGGs schließen und die Kekse in ca. 15 Minuten goldbraun backen. Die zweite Portion Kekse auf gleiche Weise zubereiten. Danach abkühlen lassen. Den flachen Back- und Pizzastein, den Rost und den convEGGtor mithilfe des Grillhandschuhs aus dem EGG nehmen und den Rost wieder hineinlegen. Deckel schließen und das EGG auf 225 °C erhitzen.

Für die Füllung die Schokolade (falls nötig) in Stücke zerbrechen, während die Kekse gebacken werden. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Dann die Schokolade mit einem Palettenmesser dünn auf einem Blatt Backpapier verstreichen und aushärten lassen.

Die Gelatineblätter in Wasser einlegen, bis sie aufgeweicht sind. Inzwischen den Kristallzucker, die Dextrose, den Glukosesirup und das Wasser zum Kochen bringen. Den Topf vom Feuer nehmen, die Gelatine ausdrücken und in der Zuckermischung auflösen. Die Mischung in eine Rührschüssel geben, mit dem Mixer schlagen, bis die Mischung schöne Ausstülpungen bildet, und dann in einen Spritzbeutel füllen.

Die geronnene Schokolade einschneiden und in Stücke zerbrechen. Die Stücke sollten etwa so groß wie die Kekse sein. Die Hälfte der Kekse auf der Arbeitsplatte verteilen und auf jeden Keks einen kleinen Klecks der Füllung spritzen. Darauf ein Schokoladenscheibchen legen und hierauf eine größere Menge der Füllung spritzen. Mit einem Keks abdecken.

Die S'mores auf den Rost des EGGs legen, den Deckel schließen und ca. 8 Minuten erwärmen.



EIS

AUS GERÖSTETEN ORANGEN

Für 1 Liter Eis

ca. 10 - 15 Orangen
4 Vanillestangen
100 g Kristallzucker
400 g Wasser

Benötigtes Zubehör:

Rechteckige Auffangschale
Grillhandschuh mit Aramidgewebe

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Rost auf 170 °C erhitzen.

Inzwischen die Orangen halbieren. So viele Orangen, wie hineinpassen, mit der Schnittfläche nach oben in die rechteckige Auffangschale legen. Dann zwei der Vanillestangen der Länge nach

aufschneiden, das Mark herauskratzen und das Mark und die Stangen über die Orangen verteilen. Die Auffangschale auf den Rost des EGGs stellen, den Deckel schließen und die Orangen ca. 20 Minuten rösten lassen.

Die Auffangschale mithilfe des Grillhandschuhs aus dem EGG nehmen und die Orangen abkühlen lassen. Mit den restlichen Orangen und Vanillestangen genauso vorgehen.

Den Saft aus den Orangen pressen und 500 Gramm Saft abwiegen. Mit dem Zucker und dem Wasser vermischen und das Ganze in einer Eismaschine zu Eis mixen. Wenn Sie keine Eismaschine haben, können Sie die Mischung in einem flachen Behälter ins Gefrierfach stellen, bis die Mischung gefroren ist. Die Mischung dabei regelmäßig mit einer Gabel durchrühren, damit das Eis nicht kristallisiert.



SCHOKOLADEN TRÜFFEL



Für 20 - 25 Trüffel

175 g Sahne
1 Sternanis oder wahlweise 1 Zimtstange
300 g Vollmilchschokolade (Callebaut 823)
300 g geriebene Mandeln
75 g Zartbitterschokolade (Callebaut 811)

Benötigtes Zubehör:

convEGGtor
Gusseiserner Saucenpf
Grillhandschuh mit Aramidgewebe
Auffangschale

Einen Tag vorher:

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem convEGGtor und dem Rost auf 180 °C erhitzen. Dann eine ungefähr 20 x 20 Zentimeter große Schüssel mit Plastikfolie auslegen.

Die Schlagsahne eventuell mit dem Sternanis oder der Zimtstange in den gusseisernen Saucenpf füllen, auf den Rost stellen und den Deckel des EGGs schließen. Die Sahne erhitzen, bis sie kocht. Inzwischen die Vollmilchschokolade (falls nötig) in Stücke zerbrechen.

Den gusseisernen Saucenpf mithilfe des Grillhandschuhs aus dem EGG nehmen und die Sahne durch ein Sieb gießen, nachdem der Sternanis oder die Zimtstange hinzugefügt wurden. Die Milchschokolade hinzufügen und durchrühren, bis sie geschmolzen und gut mit der Sahne vermischt ist. Die Mischung in die mit Folie ausgelegte Schüssel gießen und 18 Stunden bei Zimmertemperatur hart werden lassen.

Währenddessen Mandelkrümel als Beschichtung für die Trüffel zubereiten. Hierfür das EGG auf 160 °C erhitzen. Die geriebenen Mandeln in einer gleichmäßigen Schicht über die Auffangschale verteilen und diese auf den Rost stellen. Den Deckel schließen und die Mandeln ca. 15 Minuten rösten.

Die Auffangschale mithilfe des Grillhandschuhs aus dem EGG nehmen und die Mandeln abkühlen lassen. In einer Küchenmaschine mit Hackmesser fein hacken. Danach die Mandeln bis zum Gebrauch in einem verschlossenen Behälter aufbewahren.

Am nächsten Tag die hart gewordene Sahne-Schokoladenmischung in 20 bis 25 gleich große Quadrate zerschneiden. Die Zartbitterschokolade in Stücke zerbrechen (falls nötig) und in einem Wasserbad schmelzen lassen. Die Quadrate in die geschmolzene Schokolade tauchen und in den Mandelkrümeln wälzen.

Zum Schokoladenfondue werden meist frisches Obst und manchmal auch Marshmallows serviert. Ein heißer Tipp für die wahren Schokoladen-Fans: Servieren Sie dazu auch Schokoladentrüffel! Dank des gusseisernen Dutch Ovens bleibt das Fondue lange warm.

Für 4 - 6 Personen

600 g Sahne
600 g Zartbitterschokolade (Callebaut 811)

Als Beilage:

Schokoladentrüffel
Marshmallows
Frische Früchte

Benötigtes Zubehör:

convEGGtor
Dutch Oven
Grillhandschuh mit Aramidgewebe

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem convEGGtor und dem Rost auf 180 °C erhitzen.

Die Schlagsahne in den Dutch Oven füllen, diesen auf den Rost stellen und den Deckel des EGGs schließen. Die Sahne erhitzen, bis sie kocht.

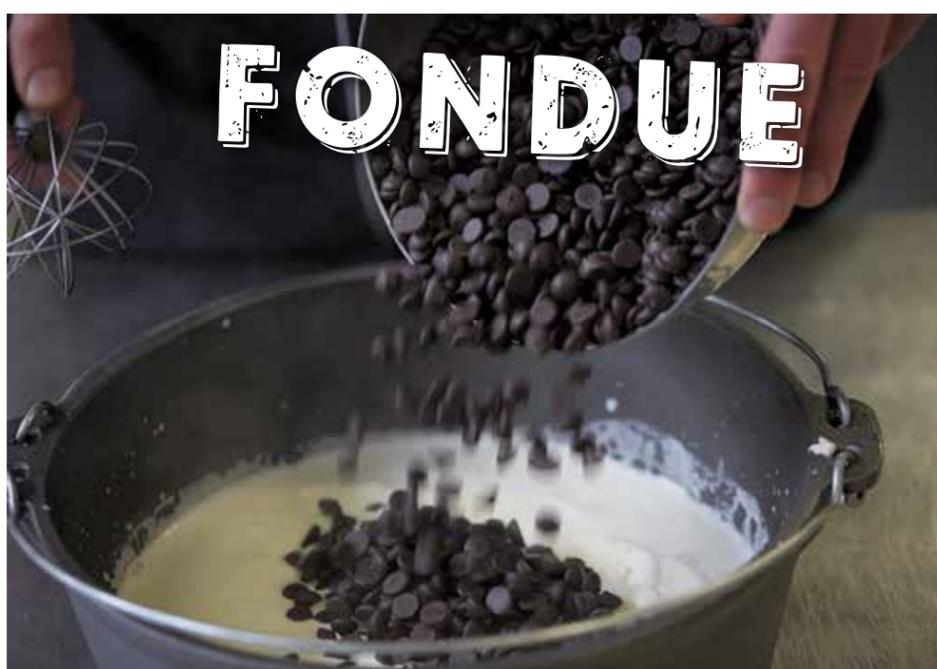
Inzwischen die Schokolade (falls nötig) in Stücke zerbrechen.

Den Dutch Oven mithilfe des Grillhandschuhs aus dem EGG nehmen, die Schokolade hinzufügen und durchrühren, bis sie geschmolzen und gut mit der Sahne vermischt ist.

Dann das Fondue nochmals kurz auf dem EGG aufwärmen. Den Dutch Oven auf einem feuerfesten Untergrund auf den Tisch stellen und zusammen mit den Trüffeln, den Marshmallows und den Früchten servieren.



SCHOKOLADEN-



BRETONISCHER PUDDING

Für 1 Pudding

1000 g Vollmilch
180 g Kristallzucker
120 g Kartoffelstärke
100 g Eier
20 g Eidotter
5 g Gewürzmischung wie z. B. 5-Gewürze-Pulver
oder Spekulatiusgewürz
Butter zum Einfetten

Benötigtes Zubehör:

convEGGtor
Grillhandschuh mit Aramidgewebe

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem convEGGtor und dem Rost auf 190 °C erhitzen. Dann eine Puddingform mit

einem Durchmesser von ca. 30 Zentimetern mit Butter einfetten.

Die Milch und den Kristallzucker in einem Topf auf dem Herd zum Kochen bringen. Die Kartoffelstärke, die Eier, den Eidotter und die Gewürze in einer Rührschüssel miteinander vermischen.

Der Eimischung einen Schuss der heißen Milch beifügen und gut durchrühren. Diese Mischung nun in die heiße Milch einrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Die Mischung in der eingefetteten Form verteilen. Die Form auf den Rost des Big Green Egg stellen und den Deckel schließen. Den Pudding in ca. 30 Minuten goldbraun backen und danach mithilfe des Grillhandschuhs aus dem EGG nehmen.



MARZIPAN



Für 800 Gramm

400 g gehobelte Mandeln
400 g Kristall- oder Rohrzucker
30 g Eiweiß

Benötigtes Zubehör:

Dutch Oven
Pekannuss-Holzchips
convEGGtor
Grillhandschuh mit Aramidgewebe

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und auf 125 °C erhitzen. Die gehobelten Mandeln im Dutch Oven (oder in einer Auffangschale) verteilen.

Eine Handvoll Pekannuss-Holzchips über die glühenden Holzkohlen streuen, den convEGGtor einsetzen und den Rost ins EGG legen. Den Dutch Oven auf den Rost stellen, den Deckel des EGGs schließen und die gehobelten Mandeln 20 Minuten räuchern lassen.

Den Dutch Oven mithilfe des Grillhandschuhs aus dem EGG nehmen und die geräucherten Mandeln abkühlen lassen.

Schließlich die Mandeln zusammen mit dem Zucker und dem Eiweiß in eine Küchenmaschine mit Hackmesser geben und mixen, bis Sie Marzipan erhalten.



SOCIAL MEDIA

Über die sozialen Medien können Sie sich über unsere Mitteilungen und Events informieren und die tollsten Rezepte beziehen.

Wollen Sie wissen, was andere Foodies mit ihrem Big Green Egg zubereiten? Lassen Sie sich inspirieren und teilen Sie Ihre eigenen Kreationen! Fügen Sie @biggreeneggeu in Ihren Twitter- oder Instagram-Post ein, oder verwenden Sie den Hashtag #BigGreenEgg.



Big Green Egg AT/DE
oder Big Green Egg Schweiz



Bigreeneggeu



Bigreeneggeu

ENTDECKEN SIE EINE WELT
KULINARISCHER MÖGLICHKEITEN!

MIT AROMEN SPIELEN

Einer der Gründe, dass das Big Green Egg bei Küchenchefs und Verbrauchern so beliebt ist, ist der spezielle aromatische Akzent, den die Gerichte und Zutaten während der Zubereitung darin erhalten, gleichgültig, für welche Zubereitungstechnik man sich entschieden hat. Aber auf dem Gebiet der aromatischen Akzente gibt es noch viel mehr zu entdecken, denn mit dem Big Green Egg können Sie geradezu mit den Aromen spielen. Wie geht das? Beispielsweise durch das Räuchern von herzhaften, aber auch süßen Gerichten und Zutaten.

Das geschlossene System des Big Green Egg hat mehrere Vorteile. Dazu gehört auch das Räuchern als mögliche Zubereitungstechnik; man benötigt also kein besonderes Gerät mehr dafür. Werden (eingeweichte) Holzchips auf die glühende Holzkohle gestreut, werden die Zutaten der Gerichte geräuchert und gleichzeitig gegart und erhalten dabei ein leckeres, charakteristisches Räucheraroma.

Neue Aromakombinationen

Die Big-Green-Egg-Holzchips sind in den Aromavarianten Apfel, Kirsche, Pekannuss und Walnuss erhältlich. Jede Holzsorte sorgt für einen anderen, milden oder stärkeren aromatischen Effekt. Wenn Sie mit den einzelnen Sorten experimentieren, können Sie viele neue Aromakombinationen für sich entdecken. Die eine Sorte passt oft besser zu einer bestimmten Zutat als eine andere.

Sind Sie neugierig geworden? Nachstehend einige Tipps:

- Apfel-Chips ergeben eine milde, natürliche Süße und ein mildes Räucheraroma. Das passt aromatisch sehr gut zu Geflügel wie Huhn und Truthahn, Schweinefleisch, Fisch, Schalentieren, Zitrusfrüchten, gelben Früchten und Mandeln.
- Kirsche ist ebenfalls eine Holzart, die für ein recht mildes Räucheraroma und einen leichten Fruchtgeschmack sorgt. Diese Holzchips eignen sich sehr gut, um damit u.a. Lamm-, Rind- und Schweinefleisch, Wild aller Art, Ente, dunkle Schokolade, rote Früchte und Paprika zu räuchern.
- Pekannuss sorgt für etwas mehr Schärfe, ist aber auch leicht süßlich. Verwenden Sie sie z.B. für die klassischen amerikanischen Grillgerichte, für Fisch, Geflügel, Milkschokolade und Karamelle.
- Walnusschips ergeben einen konzentrierten Räuchergeschmack und passen gut zu Früchten, Nüssen, weißer Schokolade, Rind- und Schweinefleisch und Wild aller Art. Sie sollten Sie aber nicht für Zutaten verwenden, die ihrerseits einen sehr milden Geschmack haben.

Mit diesem Wissen ist es Zeit dafür, die Probe aufs Exempel zu machen. Wollen Sie – bevor Sie damit anfangen – lieber noch einmal die Grundlagen des Räucherns durchgehen? Dann besuchen Sie biggreeneggeu, wählen Sie Anleitungen und sehen Sie sich das Video Räuchern an.



INSPIRATION TODAY

Machen Sie schon regelmäßig Gebrauch von unserer inspirierenden Rezepte-Datenbank auf biggreenegg.eu? Hier können Sie nämlich ganz einfach eine Auswahl aus vielen überraschenden Rezepten, Rezeptspecials und Menüvorschlägen treffen und alle bisher erschienenen Ausgaben von Enjoy! lesen. So können Sie jederzeit rund um die Uhr appetitanregende Ideen für die Zubereitung der leckersten Gerichte mit Ihrem Big Green Egg finden.

Diese Datenbank wird permanent erweitert, um Sie auch künftig zu jeder Uhrzeit und Jahreszeit inspirieren zu können. Wenn Sie als Erster über die neuesten Rezepte informiert werden möchten, können Sie sich für unseren digitalen Newsletter Inspiration Today anmelden. Dann erhalten Sie regelmäßig und automatisch die neuesten Menüvorschläge und Rezepte in Ihre Mailbox. In unseren Rezepten werden alle Vorbereitungen stets verständlich beschrieben, und auf Begleitfotos werden die einzelnen Schritte und das appetitliche Endergebnis anschaulich abgebildet. Die Rezepte sind wirklich toll und abwechslungsreich, aber nie zu kompliziert. Sie brauchen wirklich kein Küchenchef zu sein, um sie zuzubereiten!

Gemeinsam genießen

Inspiration Today bietet jede Menge Anregungen, und es wird immer der jeweiligen Jahreszeit entsprechend gekocht. Daher finden Sie in diesem Newsletter einmal ein herrliches Drei-Gänge-Menü, während ein anderes Mal Zubereitungstechniken im Mittelpunkt stehen.

Küchenchef Coen van Dijk entwickelt und kocht die Menüs und zeigt Ihnen, wie Sie mit den richtigen Vorbereitungen mühelos eine Vor-, Haupt- und Nachspeise mit dem Big Green Egg zaubern. Denn mit einer guten Planung können auch Sie zusammen mit Ihrer Familie oder Freunden die leckersten Gerichte genießen. Der Big Green Egg-Experte Ralph de Kok geht stets ausführlich auf die verschiedenen Zubereitungstechniken ein. Dabei wählt er eine bestimmte Zutat, ein Frischeprodukt oder ein Gericht als Ausgangsbasis. Ralph gibt Ihnen praktische Produktinformationen, erklärt die Techniken und führt drei verschiedene Zubereitungsarten vor. So lernen Sie nach und nach alle Kochtechniken kennen, die mit einem Big Green Egg möglich sind.

Wollen auch Sie stets die neuesten Saisonmenüs und Rezept-Specials für das Big Green Egg in Ihrer Mailbox finden? Dann melden Sie sich einfach unter biggreenegg.eu für Inspiration Today an, damit Sie sich immer wieder von leckeren Rezepten inspirieren lassen können.

**DEMNÄCHST
IN ENJOY!**



Hoffentlich haben Ihnen die Rezepte, Menüs und Hintergrundberichte auch in dieser Ausgabe von Enjoy! gefallen! Die nächste Nummer bietet wieder eine Fülle von Anregungen, wobei die Jahreszeiten Frühjahr und Sommer und ihre Saisonprodukte im Mittelpunkt stehen. Möchten Sie schon wissen, was Sie erwartet? Nachstehend finden Sie eine Vorausschau!

*Die Region von Küchenchef
Edwin Vinke*

Entdecken Sie den Geschmack von Zeeland (Niederlande)

*Variationen mit Fleisch
Überraschende
Fleischzubereitungen*

Atlanta

Die Herkunft des Big Green Egg

*Kochtechnik
Die perfekte Pizza*

*Fun für Jung und Alt
Kochen mit Kindern*



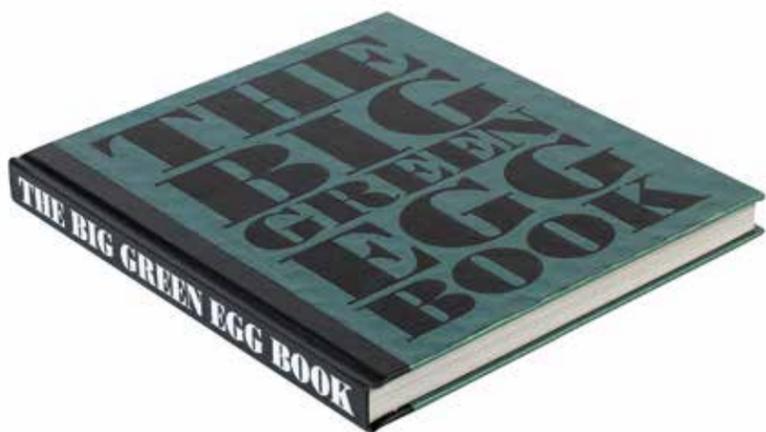
Die nächste Ausgabe von Enjoy! ist Ende März 2017 bei Ihrem Big-Green-Egg-Händler erhältlich.



Jede Ausgabe von Enjoy! gleicht einer Entdeckungsreise. Einer Reise, bei der Sie die köstlichsten Rezepte, die wertvollsten Zutaten und die interessantesten Länder kennen lernen und bei der wir nach regionalen Produkten und traditionellen Gerichten suchen, unter ihnen mancherlei Geheimtipps. Profiköche und Foodies (Feinschmecker) teilen hier ihre kulinarischen Erlebnisse und Rezepte mit Ihnen. Denn sie sind stolz auf ihr Fach sowie auf ihre Traditionen und Spezialitäten und wollen Ihnen ebenfalls zu mehr Genuss verhelfen, indem sie ihre Kenntnisse und Zubereitungsarten auf dem Big Green Egg an Sie weitergeben. Weil wir Sie durch Enjoy!, aber auch durch den Newsletter Inspiration Today anregen wollen, möchten wir Ihnen natürlich das anbieten, was Sie wirklich interessiert. Haben Sie beispielsweise ein Lieblingsrezept und möchten nun wissen, wie Sie es auf dem Big Green Egg zubereiten können? Wünschen Sie sich mehr Aufmerksamkeit für eine bestimmte Kochtechnik oder denken Sie mit Wehmut an die traditionellen Gerichte einer bestimmten Region? Schreiben Sie uns einfach unter enjoy@biggreenegg.eu, damit wir für Sie auf Entdeckungsreise gehen können.

**SAGEN SIE UNS,
WAS SIE
ENTDECKEN
WOLLEN**

DAS BIG GREEN EGG BUCH



Haben Sie schon das Big-Green-Egg-Buch? 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.

Im ersten Teil finden Sie eine große Vielfalt an Rezepten für den täglichen Gebrauch. Dabei handelt es sich um Grundrezepte und besonders leckere Rezepte, von im eigenen Saft gegarten Austern bis zu Gemüse von der Holzkohle und von in einer Fünf-Kräuter-Sauce geschmorten Rippchen bis zu auf einem Bananenblatt gegarten Tigergarnelen. Rezepte also, die sich für verschiedene Anlässe eignen, ob Sie nun für Ihren Partner oder Ihre Familie eine leckere Mahlzeit mit dem Big Green Egg zubereiten wollen oder ob Sie die Holzkohle im Big Green Egg während einer Feier anzünden, um à la minute zubereitete kleine Gerichte aus dem Big Green Egg zu servieren.

Im zweiten Teil verraten uns einige Profis eines oder mehrere ihrer Rezepte, denn auch sie haben frühzeitig den besonderen Wert des Kochens mit dem Big Green Egg erkannt. Voller Begeisterung

erklären uns diese internationalen Küchenchefs, darunter Jonnie Boer (Niederlande), Roger van Damme (Belgien), Sasu Laukkonen (Finnland) und Didi Maier (Österreich), was das Big Green Egg für sie persönlich bedeutet.

Alle Kochtechniken, die mit dem Big Green Egg möglich sind - wie Backen, Braten, Schmoren, Grillen, Räuchern und Slow Cooking - werden ausführlich in den diversen Rezepten beschrieben, die klar und schrittweise aufgebaut sind. Durch die Mischung aus Grundrezepten und etwas anspruchsvolleren Rezepten unserer Big-Green-Egg-Botschafter aus aller Welt eignet sich dieses Kochbuch für alle, die bereits stolzer Besitzer eines Big Green Eggs sind oder sich demnächst eins 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 einen wahren Schatz an Informationen und Rezepten und ist in den Sprachen Französisch, Deutsch, Schweizerdeutsch, Englisch, Schwedisch und Niederländisch lieferbar. Es hat 200 Seiten, eine Größe von 24 x 28 cm und einen stilvollen Hardcover-Einband. Das Big-Green-Egg-Buch ist über die Big-Green-Egg-Händler erhältlich.

**WE ARE 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™

