

Alexander Rossi

Kochen im Freien

mit dem Gasgrill



Inhaltsverzeichnis

9 VORWORT

EINFÜHRUNG

- 10 Checkliste für perfekten Grillgenuss
- 12 Das I x I des Marinierens
- 14 Marinaden
- 16 Einkauf
- 16 Rindfleisch - Garstufe
- 17 übrige Fleischsorten - Garstufe
- 18 Bratwürste
- 20 Kerntemperatur
- 22 Trichtersystem
- 23 Grill-Reinigung

FLEISCH

- 26 Speck-Filet im Blätterteig
- 28 Rinderfilet im Speckmantel
mit Champignonsauce
- 30 Kalbfleischkugeln mit Salat
- 32 Entrecote mit gegrilltem Gemüse
- 34 Schweinebraten mit Gemüse und
Ofenkartoffeln
- 36 Thymian-Lammracks mit jungen
Artischocken
- 38 Rosmarin-Mistkratzerli
- 40 Kalbsmedaillons mit Stangensellerie und
Mangos
- 42 Entrecote mit Brokkoli-Reis

FISCH

- 46 Gegrillter Snapper mit frischem Lorbeer und Zitrone
- 48 Warm geräucherter Wildlachs mit Dillsauce
- 50 Wolfsbarsch im Salzmantel
- 52 Languste und Seeteufel mit Kefen-Champignons-Ragout
- 54 Gegrillte Riesenkrevetten auf Crostini
- 56 Muscheln im Kokosnussfond «Asia Style»
- 58 Gefüllte Fischröllchen
- 60 Lachsscheiben auf bunten Gemüsestreifen

SPEZIELLES

- 64 Raclette-Festival
- 66 Gemüsepfanne mit Sojasprossen
- 68 Brüsseler Endivie, mit Schinken überbacken
- 70 Kartoffel-Brokkoli-Souffle
- 72 Paella
- 74 Flammkuchen
- 76 Schinken-Käse-Omeletts mit Eierschwämmchen

DESSERTS

- 80 Exotisches Fruchtspießchen auf Zabaione
- 82 Blätterteigtaschen mit Bananen und Toblerone
- 84 Crepes mit Früchten und Schokoladensauce
- 86 Fruchttörtchen mit Meringuehaube
- 88 Pfeffrig flambiertes Erdbeer-Ananas-Ragout mit Vanilleeis

ANHANG

- 90 Grill-System Zubehör

Wo nicht anders vermerkt, sind die
Rezepte für 4 Personen berechnet.