

Ueli Bernold

Grill-Ueli

2

Neue Grillideen für Outdoorköche

Inhaltsverzeichnis

10	Grillzubehör		Kalb
11	Küchenmesser	60	Kalb, Warenkunde
12	Ein paar (offene) Geheimnisse	62	Kalbhaxe mit Orangen
	Vorspeisen	64	Kalbshuft-Carpaccio
16	Rotweinzwetschgen-Toast	66	Kalbsrack
18	Paniertes Rehschnitzel auf Kürbis	68	Kalbs-T-Bone-Steak vom Holzkohlegrill
20	Jakobsmuschel auf Erbsenpüree	70	Gegrillte Kalbszunge an Vinaigrette
22	Feigen und Tomaten im Speckmantel	72	Kalbshals mit Semmelknödelfüllung
24	Champignonsspießchen		Schwein
26	Wartauer Föhnspeckstange	76	Schwein, Warenkunde
	Gemüse	78	Pulled Pork
30	Peperoni mit Spinatfüllung	80	Wildschweinrack mit Feigenfüllung
32	Peperoni mit Reisfüllung	82	Schweins-Tomahawk vom Holzkohlegrill
34	Spinat-Kartoffel-Burger	84	Spareribs
36	Gefüllte Polenta-Mini-Gugelhupf	86	Spanferkelschlegel
38	Zucchini mit Mais-Tomaten-Füllung	88	Steak mit Pilzen und Käse überbacken
40	Kartoffel-Süßkartoffel-Gratin	90	Schweinsfilet mit Dörrtomatenfüllung
42	Ratatouille	92	Schweinsbrust mit Bein
44	Blumenkohlstrudel	94	Falscher Rehrücken
	Rind	96	Duo-Braten
48	Rind, Warenkunde	98	Bratwurstburger
50	Rindsroulade mit Gemüsefüllung		Lamm
52	Hackfleischkuchen im Speckmantel	102	Lamm, Warenkunde
54	Gegrilltes Tatar	104	Lammspießchen
56	Englischbraten	106	Lammcarpaccio mit Sbrinz
		108	Lammsattelsteak vom Holzkohlegrill
		110	Lammgigot-Rollbraten

- Geflügel
- 116** Geflügel, Warenkunde
 - 118** Ente mit Fruchtfüllung
 - 120** Pouletbrust suprême
 - 122** Pouletroulade mit Krevetten und Spinat
 - 124** Poulet-Spinat-Fledermaus
 - 126** Poulet-Satay
 - 128** Würzige Pouletflügelchen

- Wild
- 132** Rehspießchen mit Speck
 - 134** Rehrücken
 - 136** Kürbisflammkuchen mit Rehstreifen
 - 138** Hirschburger

- Fisch
- 142** Zanderfilet mit Kräuterkruste
 - 144** Seezunge auf Cherrytomaten
 - 146** Orkney-Lachs
 - 148** Jakobsmuschel-Spieß
 - 150** Krevetten-Tomaten-Grillbag
 - 152** Forellen-Sandwich

- Dessert
- 156** Birnenkuchen
 - 158** Aprikosen-Tarte-Tatin
 - 160** Pfirsich mit Mascarponecreme
 - 162** Schokoladenmousse

- Basic
- 166** Zitronenöl
 - Knoblauchöl
 - Kräuteröl
 - 167** Koriander-Rosa-Pfeffer-Butter
 - Paprikabutter
 - Currybutter
 - 168** Kräuterbutter
 - Tomatensalsa
 - Ananassalsa
 - 169** Mais-Granatapfel-Salsa
 - Kräutersalsa
 - 170** Hausgemachte Gewürze
 - 171** Fertiggewürze (Stedy)
 - 172** Register

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

Abkürzungen

EL = gestrichener Esslöffel

TL = gestrichener Teelöffel

dl = Deziliter

ml = Milliliter

l = Liter

Msp = Messerspitze