

Grillen Advanced



Inhalt

Einleitung	04
Tom Heinzle	05
Grillequipment	06
Gewürzmischungen	08
Lauwarmer Pulpo-Salat mit Kirschtomaten	10
Gesmokte Austern mit Gurke und Speck	12
Wilder Spargel mit Apfel-Fenchel-Salat	14
Flank Tacos	16
Pulled Pork Wraps	18
Lachs auf der Whisky-Planke	20
Steak Tataki	22
Lammrücken mit Glutengemüse	24
Schweinebauch mit Süßkartoffeln und Brokkoli	26
Gegrillte Ananas mit Kokos-Mascarpone	28
Schokokuchen mit gewokten Marillen	30
Toms Bücher	32



Einleitung

7Hauben will es dir erleichtern, dich beim Kochen und Backen weiterzubilden. Deshalb sind wir ständig auf der Suche nach Profis, die ihr Wissen in unseren Online-Kursen weitergeben.

So bekommst du die besten Tipps von Experten und kannst jederzeit und von Zuhause aus den Kurs ansehen, die Inhalte nachmachen und dich selbst mit deinen neu gewonnenen Fähigkeiten begeistern.

In diesem zweiten Grillkurs von Tom Heinzle wird's schon etwas spezieller als im Basic-Kurs. Dabei ist nicht nur die Produktauswahl abwechslungsreich und kreativ, sondern auch einige Hilfsmittel werden verwendet, die du vielleicht bisher noch nicht mit dem Grillen in Verbindung gebracht hast. Noch nicht – denn jetzt zeigt dir Tom, was am Grill alles umsetzbar ist!

In diesem Begleitheft findest du alle Rezepte zum Kurs. Viel Spaß!

Tom Heinzle

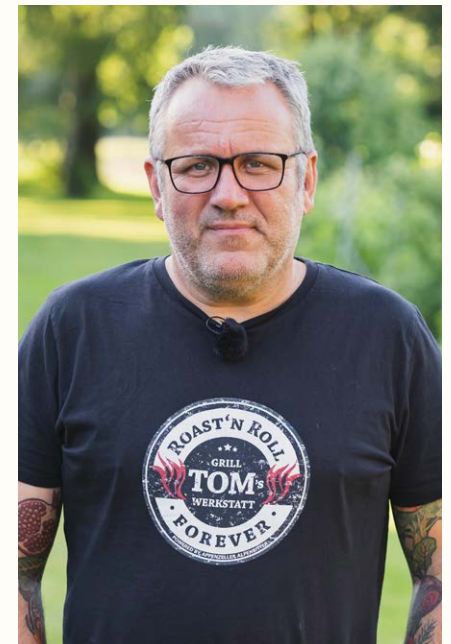
Vor über 15 Jahren hat es Tom Heinzle auf ein Grillseminar verschlagen, bei dem er gemerkt hat, dass es beim Grillen nicht nur um Steaks und Würstchen geht, sondern dass auch ganze Menüs möglich sind.

Mit dem Entfachen dieser Leidenschaft, sind auch die ersten Aufträge gekommen und so hat der Vorarlberger sein erstes Buch "Wintergrillen" geschrieben. Obwohl es dem Zufall zu verdanken war, dass dieses Buch die kalte Jahreszeit im Fokus hat, war es das erste Wintergrillbuch überhaupt und leitete den Trend zum Ganzjahresgrillen ein.

Das zweite Buch zum Wild übertraf den Erfolg des ersten sogar noch und wurde zum besten BBQ-Buch Deutschlands und später weltweit gekürt. In den darauf folgenden Büchern widmete sich Tom vegetarischen Gerichten, dem Smoken und zuletzt dem Ganzjahresgrillen.

So richtig brennt Toms Herz aber nicht beim Bücher schreiben, sondern wenn er am Grill stehen darf. Diese Möglichkeit hat er auch oft genug: Tom hält Grillseminare im deutschsprachigen Raum, Italien und Spanien und gibt dabei seine Grillphilosophie

„Feuer löst eine Emotion in uns aus. Das ist es, was das Grillen so besonders macht.“



Tom Heinzle

Tom's Grillwerkstatt

www.tomsgrillwerkstatt.at

Grillequipment

Folgende Geräte sind dir beim Grillen eine große Hilfe:

- Schneidebrett
- Messer
in verschiedenen Größen
- Grillzange
- Grillpinzette
- Kerntemperaturmesser
- Spachtel
- Latex-Handschuhe,
wenn keine Waschgelegenheit in der Nähe ist
- Küchentuch
- Feuerfeste Handschuhe
- Mörser für Gewürze
- Plancha (Grillplatte)
für kleineres Grillgut und Fisch
- Silikonpinsel
- Fischkorb

In diesem Kurs verwendet Tom zusätzlich folgende Hilfsmittel:

- Sieb (aus Metall)
- Räuchertube für den Gasgrill
- Whiskyplanke
- Wok



Gesmokte Austern mit Gurke und Speck

Zutaten & Infos



Zubereitung
10 min



Gesamt
10 min



Portionen
4

4	Austern
1 Scheibe	Speck
1	kleine Essiggurke
2 TL	süßer Senf

Zubereitung

Schritt 1 Speck grillen

Den Speck bei indirekter Hitze knusprig grillen und anschließend auf einem Küchenpapier auskühlen lassen. Dann in kleine Stücke brechen oder schneiden. Die Essiggurke in feine Scheiben schneiden.

Schritt 2 Austern smoken

Die Auster bei indirekter Hitze mit Hilfe von Räucherspänen bei 140°C 5 Minuten smoken, bis sich der Deckel der Auster leicht öffnen lässt.

Schritt 3 Geschafft

Die Austern mit 2–3 Essiggurkenscheiben, Speck und süßem Senf garnieren.

Tipp: Wenn du auf die Auster klopfst, darf diese nicht hohl klingen, sonst ist sie offen. Offene Austern unbedingt aussortieren!



Toms Bücher

Du willst noch mehr Grillinspiration von Tom Heinzle? Dann empfehlen wir dir seine Bücher!

Wintergrillen

[📖 Jetzt bestellen](#)

Wild grillen

[📖 Jetzt bestellen](#)

Vegetarisch grillen: Gemüse rockt!

[📖 Jetzt bestellen](#)

Toms Grillwerkstatt

[📖 Jetzt bestellen](#)

Grillen das ganze Jahr

[📖 Jetzt bestellen](#)

Die mit [📖](#) gekennzeichneten Affiliate-Links führen zu von uns empfohlenen Produkten, um dir die Suche zu erleichtern. Wir haben diese jedoch nicht alle selbst getestet. Überzeuge dich deshalb selbst davon, ob sie deinen Ansprüchen und Anforderungen entsprechen.

