

MIT GRILLWELTMEISTER

## Oliver Sievers

HEEL

## INHALT

Vorwort	7
Unser Weg zur BBQ-Weltmeisterschaft	8
Wissenswertes rund ums Grillen	10
REZEPTE	
FISCH	
Bacon-Fisch-Involtini mit Honig-Senf-Sauce	18
Crab-Cake mit Smoked Aioli	20
Fisch-Burger mit Sauce tartare	22
Garnelenspieße mit mediterraner Salsa	24
Geplankter Lachs mit Orangensalsa	26
Thunfisch mit Sesam-Wasabi-Mayonnaise	28
Zanderfilet mit Zitronensalz	30
FLEISCH	
: Chicken Roll	34
Gegrillte Lammkoteletts mit glasierten Karotten	36
Filetsteak mit Bacon-Butter	38
Geräucherter Wildschweinrücken	40
Glasierte Hühnerbrust	42
Glasierte Moinkballs mit Pfirsich und Feta	44
Greek Style Schaschlik mit Spitzpaprika	46
Jucy-Lucy Burger	48
Marinierter Schweinebauch mit süßer Glasur	50
Mariniertes Flank Steak	52
Porterhousesteak mit Mojo Verde	54
Putenbrust Hawaii mit Ananas, Paprika und Käse	56
Rumpsteak mit Parmesankruste	58
Scharfe Hähnchenspieße mit Erdnusssauce	60
Scharfe Lammhackspieße mit Tsatsiki	62
Scharfe Nackensteaks mit Teriyaki-Sesam-Dip	64
Schweinefilet mit Pilzhaube	66
Schweineroulade mit Spinat-Käse-Füllung und Honig-Senf-Sauce	68
: Steaksandwich	70

## GEMÜSE

Champions mit Chili-Käse-Haube	74
Chicorée-Schiffchen	76
Drillinge vom Spieß mit Aioli	78
Gefüllte Paprika mit Ziegenkäse, Honig und Nüssen	80
Gefüllter Kürbis	82
Gefülltes und überbackenes Baguette	84
Gefüllte Yufka-Tasche mit Sweet-Chili-Sauce	86
Mexican Street Corn	88
Überbackener Feta auf gegrillter Spitzpaprika	90
Zucchini-Boote	92
KLEINIGKEITEN	
Asiatische Chicken Wings	96
Glasierte Bacon-Zwiebeln	98
Glasierte Chorizospieße	100
Gefüllte Jalapeños	102
Gegrillte Bruschetta	104
Grüner Spargel mit Bacon und Sesam	104
Ziegenkäse im Bacon-Mantel mit Honig und Walnüssen	108
DESSERTS	
Flambierte Ananas	112
Apfel-Bacon-Candy	114
Fruchtspieße mit Zitronensahne	116
Gegrillte Pfirsiche mit Erdbeer-Minz-Sauce und gerösteten Mandeln	118
Gefüllter Blätterteig	120
Obstcrumble	122
Süßer Wrap mit Schokolade und Marshmallows	124
RUBS	126
SAUCEN	
DAUGLN	136
Danksagung	144



## Hallo Grillfreunde,

ich bin jemand, der gern mit wenig Aufwand möglichst großen Genuss erzielen möchte. Grillen ist für mich eine absolute Leidenschaft, etwas was ich den Rest meines Lebens machen will.

Ein Grill, ausgesuchte Zutaten, Freunde und Familie sorgen für eine gute Zeit und emotionsbehaftete Erinnerungen. Dabei kommt es nicht unbedingt auf möglichst komplizierte Rezepte und ausgefallene Zutaten an. Einfache, gut vorzubereitende Kreationen und Ingredienzen die problemlos zu besorgen und fast schon Standard im Einkaufswagen sind, reichen völlig aus, um ein gelungenes Fest oder vielleicht auch nur ein Abendessen auszustatten und Freunde und Familie zu beeindrucken.

Bei den Rezepten in diesem Buch habe ich bewusst auf ausgefallene Zutaten und teures Zubehör für den Grill verzichtet, um einfache, aber interessante Gerichte zu kreieren, die jeder ganz leicht auf seinem eigenen Grill zubereiten kann. Die einzige Voraussetzung ist etwas Freude am Grillen und ein Grill mit Deckel, egal ob dieser mit Kohle oder Gas betrieben wird. Alle Rezepte sind erprobt und getestet, und bereiten keine Schwierigkeiten bei der Zubereitung. Natürlich sind meine Rezepte immer nur Vorschläge und können dem eigenen Geschmack angepasst werden.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Nachmachen und eine genussvolle Zeit mit Ihren Lieben.

Ihr Oliver Sievers