

## VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS  
ESCHBACH  
GRUNEWALD  
THORBECKE  
SCHWABEN  
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe  
mit Sinn für das Leben

Alle Rechte vorbehalten

© der deutschen Ausgabe 2020 Jan Thorbecke Verlag,  
ein Unternehmen der Verlagsgruppe Patmos in der  
Schwabensverlag AG, Ostfildern  
[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

© der Originalausgabe mit dem Titel „Feast from the Fire“  
2018 erschienen bei Ryland Peters & Small, 20–21 Jockey's  
Fields, London, WC1R 4 BW und 341 E 116th St, New York,  
NY10029, [www.rylandpeters.com](http://www.rylandpeters.com)

© Text: Valerie Aikman-Smith 2018

© Design und Fotos: Ryland Peters & Small 2018

Umschlaggestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Gedruckt in China

ISBN 978-3-7995-1341-8 (Print)

ISBN 978-3-7995-1460-6 (eBook)

### Anmerkungen:

- Mengenangaben beziehen sich auf gestrichene Tee- und Esslöffel, sofern nicht anders vermerkt.
- Eier werden, wenn nicht anders angegeben, in Größe M verwendet.
- Der Ofen sollte auf die angegebene Temperatur vorgeheizt werden. Sofern Sie Heißluft verwenden, reduzieren Sie die Temperatur bitte nach Herstellerangaben.
- Wenn für ein Rezept geriebene Zitruschale benötigt wird, kaufen Sie unbehandelte Früchte und waschen Sie diese gut vor der Verwendung. Falls Sie nur behandelte Früchte bekommen, reiben Sie diese vor dem Verwenden gründlich in warmem Seifenwasser ab.





# Inhalt

EINLEITUNG 6

FISCH &  
MEERESFRÜCHTE 10

FLEISCH &  
HÄHNCHEN 38

GEMÜSE 68

DESSERTS 100

DRINKS 132

INDEX 158

DANKSAGUNG 160

# EINLEITUNG

Wie könnte man den Sommer besser genießen als mit den besten saisonalen Speisen, die man über dem Feuer zubereitet hat, ob am Strand, beim Camping oder einfach im eigenen Garten oder Hof? Unglaubliche Geschmackserlebnisse, köstliche Zutaten und der Inbegriff entspannter Gastfreundschaft – Grillen ist in den warmen Monaten die beste Möglichkeit zu kochen. In diesem inspirierenden Kochbuch werden Sie Rezepte mit Fisch oder Fleisch, aber auch vegetarische oder vegane Ideen finden, die Sie draußen gemeinsam kochen und essen können.

Die Köchin, Food-Stylistin und Autorin Valerie Aikman-Smith kombiniert frische Zutaten mit spannenden Techniken, wie zum Beispiel Grillen in der Feuergrube, Kochen auf dem Salzblock oder Räuchern auf einem Zedernholzbrett, und beschreibt in 65 Rezepten, wie man entspannt Gäste bewirbt.

Probieren Sie die köstlichen Fisch- und Meeresfrüchte-Rezepte, wie die *Fisch-Tacos mit Avocado-Creme*, den *Pikanten Lachs vom Grill*, die *Shrimps-Spieße mit Kokos und Limette* oder für besondere Anlässe den *Gegrillten Hummer mit gewürzter Butter*.

Für Liebhaber von Fleischgerichten gibt es eine Menge Ideen, wie Sie Ihre Lieblingsspeise grillen können, wie z.B. die *Schweinekoteletts mit Mango-Salsa & gegrillten Kochbananen*, die *Chipotle-Rippchen mit Honig*, die *Gegrillten Chicken Wings mit Sriracha-Sauce & Limette* und die *Smash-Burger mit Lamm*, von denen immer alle so begeistert sind.

Valerie hat aber auch fantastische vegetarische Gerichte auf Lager mit leckerem Gemüse frisch vom Markt, wie die *Gegrillten Zucchini mit Basilikumsalz*, den *Gebackenen Blumenkohl & rote Walnuss-Romesco-Sauce* sowie den erfrischenden *Wassermelonen-Salat mit Ouzo* für Tage, wenn die Temperaturen steigen.

Zu den eleganten Nachspeisen ohne großen Aufwand, mit denen Valerie ein spontanes Mahl abrundet, gehören das *Matcha-Eis mit Sesam-Praline*, die *Gebratenen Erdbeeren & Ingwer-Semifreddo*, die *Gegrillten Pfirsiche mit Vin Santo* sowie die *Gegrillten Bananenschiffchen*.

Und schließlich, wenn Sie von der ganzen Hitze Durst bekommen haben, genießen Sie eine *Mimosa mit Aprikose & Basilikum*, eine *Piña Colada mit gegrillter Ananas* oder *Wassermelonen-Margaritas mit Tajín-Rand*.

In diesem Buch beschreibt Valerie ihre Erfahrungen, die sie beim Reisen und Kochen in den verschiedensten Ländern auf der ganzen Welt gemacht hat. Sie zeigt, wie man aus einfachen Zutaten raffinierte Gerichte zaubern kann. Ob Sie ein schlichtes, werktägliches Mittagessen in Ihrem Hof zubereiten oder ein Festessen zu einem besonderen Anlass planen – auf diesen Seiten werden Sie für jede Stimmung und Gelegenheit das perfekte Rezept finden.



# LACHS AUF DEM ZEDERNHOLZBRETT GEGRILLT *mit Sake*

Auf einem Holzbrett lässt sich Fisch wunderbar grillen, weil er dann nicht am Metallrost festklebt. Ich verwende Zedernholz, aber es gibt auch andere Holzsorten, die dem Fisch ein angenehmes Aroma verleihen. Man muss die Bretter immer zuerst in kaltem Wasser wässern, damit sie über den heißen Kohlen nicht verbrennen.

**450 g Mittelstück vom Lachs mit Haut**  
**125 ml Sake**  
**60 ml Olivenöl sowie extra zum Beträufeln**  
**1 EL Wasabi-Pulver**  
**1 Prise Meersalz**  
**10 Shishito-Paprikaschoten, in feine Scheiben geschnitten**  
**frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**  
**2 Zitronen, geviertelt**  
**1 Zedernholzbrett, 18 × 38 cm**

4 PORTIONEN

Das Holzbrett mindestens 3 Stunden, maximal 24 Stunden wässern.

Den Lachs unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. In eine Auflaufform aus Keramik geben.

In einer kleinen Schüssel Sake, Olivenöl, Wasabi-Pulver und Meersalz verrühren. Über den Lachs gießen und diesen 20 Minuten marinieren.

Den Grill auf mittlerer Stufe erhitzen. Das nasse Brett auf den Grill legen und 6–8 Minuten liegen lassen, bis eine Seite etwas angekohlt ist.

Das Brett umdrehen. Den Lachs aus der Marinade nehmen und auf die geschwärzte Brettseite legen. Mit den Scheiben der Shishito-Paprikaschoten und etwas Pfeffer bestreuen. Den Deckel des Grills schließen und 15–20 Minuten grillen, bis der Lachs durch ist. Die Dauer hängt von der Dicke des Fisches ab, daher mit einem scharfen Messer in den Fisch stechen, um zu überprüfen, ob er ganz durch ist. Das Fleisch sollte in der Mitte undurchsichtig sein.

Auf dem Brett servieren, mit etwas Öl beträufeln, dazu die Zitronenspalten reichen.





# GEGRILLTE STEAKS

## mit Tomatillo-Salsa-verde

Ich habe hier Club Steaks verwendet, weil sie sich besonders gut grillen lassen, aber Sie können eigentlich jede Art von Steak nehmen – egal ob mit oder ohne Knochen. Verschmorte, leicht geschwärzte Tomatillos ergeben eine wunderbare Salsa verde. Die Steaks auf einem großen Holzbrett aufschneiden, großzügig Salsa verde darüber löffeln und mit einem knackigen grünen Salat servieren.

**6 Club Steaks**  
**120 ml Olivenöl**  
**2 TL Rauchsatz**  
**2 TL gemahlener schwarzer Pfeffer**  
**2 TL Chipotle-Chilipulver**  
**4 Knoblauchzehen, fein gehackt**  
**Öl zum Bepinseln des Rosts**

FÜR DIE SALSA VERDE

**12 Tomatillos, ohne Hülle**  
**1 Küchenzwiebel, geviertelt**  
**2 Serrano-Chilis**  
**2 Knoblauchzehen**  
**1 kleines Bund Koriander**  
**1 Limette, frisch gepresster Saft**  
**Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

Die Steaks in eine Auflaufform aus Keramik legen. In einer schmalen Schüssel Öl, Salz, Pfeffer, Chilipulver und Knoblauch verrühren. Über die Steaks gießen und darauf achten, dass alles gut von der Marinade bedeckt ist. Abdecken und beiseitestellen.

Den Grill auf mittlerer Stufe erhitzen. Den Rost mit Öl bepinseln.

Für die Salsa verde Tomatillos, Zwiebel, Chilis und Knoblauch etwa 6–8 Minuten grillen, bis sie durch und leicht geschwärzt sind. Die gegrillten Gemüsestücke mit Koriander und Limettensaft im Mixer pürieren, bis eine dickflüssige Sauce entstanden ist. Salzen und pfeffern, in eine Schüssel gießen und beiseitestellen.

Die Steaks auf den Grill legen und 5 Minuten grillen, dann wenden und weitere 5 Minuten grillen, so dass sie medium durch sind. Sollen sie ganz durch sein, etwas länger auf dem Grill lassen.

Die Steaks vom Grill nehmen und auf ein Holzbrett legen, mit Alufolie abdecken und 10 Minuten ruhen lassen.

Zum Servieren das Steak gegen die Faser aufschneiden und die Salsa verde darüber verteilen.

6–8 PORTIONEN







# Gefüllte GRILL-TOMATEN

Gegrillte Tomaten sind ein Highlight der Sommerküche, besonders, wenn man alte Sorten mit ihren verschiedenen Farben und ihrem intensiven Geschmack wählt. Nach dem Grillen werden die Tomaten mit einem aromatischen Pesto beträufelt, von dem einem das Wasser im Mund zusammenläuft.

**6 große Tomaten, am besten alte Sorten**

**100 g Kalamata-Oliven, entkernt, grob gehackt**

**135 g Feta, zerkrümelt**

**2 EL Oreganoblättchen**

**Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

**Olivenöl zum Beträufeln**

**115 g Pesto (siehe Seite 94)**

6 PORTIONEN

Den Grill auf mittlerer Stufe erhitzen.

Die Tomaten auf eine Arbeitsfläche legen. Mit einem Messer mit Wellenschliff die oberen Enden abschneiden und beiseitelegen.

Mit einem Teelöffel die Tomaten aushöhlen und das Fruchtfleisch in eine mittelgroße Schüssel geben. Oliven, Feta und Oregano dazugeben und verrühren. Salzen und pfeffern – man braucht nur einen Hauch Salz, da der Feta an sich schon salzig ist.

Die Tomaten in eine Auflaufform schichten, in der sie dicht an dicht stehen können. Die Feta-Mischung auf alle Tomaten verteilen und sie damit füllen, dann jeweils das obere Ende wieder daraufsetzen. Mit Olivenöl beträufeln.

Die Form auf den Grillrost stellen und den Deckel schließen. 10 Minuten braten, dann kontrollieren. Eventuell müssen Sie die Hitze reduzieren oder die Tomaten an eine kühlere Stelle des Grills schieben. Weiterbraten, bis die Tomaten weich sind, aber noch ihre Form behalten.

Wenn sie fertig sind, die Tomaten vom Grill und aus der Form nehmen, mit etwas Pesto beträufeln und servieren.





## NEGRONI

Dieser leckere Cocktail lässt Erinnerungen an Urlaube in Italien wach werden. Ich garniere ihn je nach Saison gerne mit Scheiben von verschiedenen Zitrusfrüchten, wie Mandarinen oder Blutorange. Nach Wunsch können Sie ihn auch mit etwas gekühltem Prosecco aufgießen, um den Genuss zu verlängern.

**60 ml frisch gepresster  
Orangensaft**  
**60 ml Campari**  
**60 ml Hendrick's Gin**  
**60 ml süßer Vermouth**  
**Eiswürfel**  
**Orangenscheiben zum  
Garnieren**

Orangensaft, Campari, Gin und Vermouth in einen mit Eis gefüllten Cocktail-Shaker gießen.

Kräftig schütteln und auf 2 gekühlte Cocktailgläser verteilen.  
Mit Orangenscheiben garnieren und servieren.

2 DRINKS



# INDEX

## A

Aioli 62  
Algen-Butter 25  
Amaretto: Süßer Amaretto-Auflauf mit Obst 111  
Ananas: Gegrillte Rum-Ananas mit Kokoseiscreme 118  
Piña Colada mit gegrillter Ananas 153  
Aperol Spritz 137  
Aprikose: Mimosa mit Aprikose & Basilikum 137  
Aquavit: Beschwipster Obstsalat 122  
Austern: Gegrillte Pizza mit Austern und Parmesan-Creme 33  
Avocados: Fisch-Tacos mit Avocado-Crème 34  
Gegrillte Avocados mit Meskal—Limetten-Dressing 77  
Poké Bowls 37

## B

Bananen: Gegrillte Bananenschiffchen 115  
Basilikum: Pesto 94  
Bete: Salat mit Yambohne, Bete & Fenchel 81  
Blumenkohl: Gebackener Blumenkohl & rote Walnuss-Romesco-Sauce 97  
Bobbie's Fizz 142  
Brandy: Sommerliche Sangria 150  
Brombeer-Pistazienkuchen mit Limettensirup 121  
Brot: Gegrilltes Fladenbrot mit Schinken & Feige 65  
Geröstetes Brot mit Burrata & eingemachten Erdbeeren und Trauben 93  
Burger: Klassischer Cheeseburger mit selbstgemachten Essiggurken 66  
Smash-Burger mit Lamm 62  
Butter: Algen-Butter 25  
Knoblauch-Chili-Butter 25  
Wasabi-Butter 25  
Buttermilch: Frittiertes Hähnchen nach Cajun-Art 44

## C

Campari: Capri 145  
Negroni 154  
Champagner: Mimosa mit Aprikose & Basilikum 137  
Chili: Chipotle-Rippchen mit Honig 53  
Gegrillte Donuts mit Schokosauce 129  
Gegrillte Hähnchen-Spieße mit Harissa 43  
Gegrillte Pizza mit Austern und Parmesan-Creme 33  
Knoblauch-Chili-Butter 25  
Knuspriger Schweinebauch mit blauen Mais-Tacos 54

Muscheln mit Calabria-Chilisoten 30  
Piri-Piri-Stubenküken mit Zitrus-Honig-Sauce 47  
Schweinekoteletts mit Mango-Salsa & gegrillten Kochbananen 50  
Shrimps mit Knoblauch und Chili 26  
Chorizo: Muscheln mit Calabria-Chilisoten 30  
Paella vom Grill 22  
Cookies: Schoko-Cookies 125  
Curry: Shrimps-Spieße mit Kokos und Limette 29

## D

Datteln: Gegrilltes Lamm mit nordafrikanischen Gewürzen und Datteln 61  
Donuts: Gegrillte Donuts mit Schokosauce 129  
Drinks: Aperol Spritz 137  
Aromatisierter Wodka 157  
Bobbie's Fizz 142  
Capri 145  
Gurken-Martini 141  
Horchata Floats mit Mandeln 149  
Mimosa mit Aprikose & Basilikum 137  
Negroni 154  
Piña Colada mit gegrillter Ananas 153  
Pisco Sour 134  
Sommerliche Sangria 150  
Wassermelonen-Margaritas mit Tajín-Rand 146

## E

Eiscreme: Eiscreme-Sandwiches mit Bourbon-Rosinen 126  
Gegrillte Bananenschiffchen 115  
Gegrillte Rum-Ananas mit Kokoseiscreme 118  
Gegrillter Pfirsich Melba 130  
Matcha-Eis mit Sesam-Praline 104  
Ziegenkäse-Eiscreme mit gegrillten Honig-Feigen 112  
Erdbeeren: Gebratene Erdbeeren & Ingwer-Semifreddo 107  
Erdnussbutter: Koreanisches Skirt Steak mit Erdnuss-Nudeln 70  
Essiggurken: Klassischer Cheeseburger mit selbstgemachten Essiggurken 66

## F

Feige: Chipotle-Rippchen mit Honig 53  
Gegrilltes Fladenbrot mit Schinken & Feige 65  
Ziegenkäse-Eiscreme mit gegrillten Honig-Feigen 112  
Fenchel: Salat mit Yambohne, Bete & Fenchel 81  
Forelle in Weinblättern gegrillt 15

## G

Galette mit gemischten Tomaten & schwarzem Knoblauch 86

Gazpacho: Tomaten-Gazpacho 82  
Gin: Capri 145  
Negroni 154  
Gurke: Gurken-Martini 141  
Klassischer Cheeseburger mit selbstgemachten Essiggurken 66

## H

Hähnchen: Frittiertes Hähnchen nach Cajun-Art 44  
Gegrillte Chicken Wings mit Limette 40  
Gegrillte Hähnchen-Spieße mit Harissa 43  
Harissa: Gegrillte Hähnchen-Spieße mit Harissa 43  
Himbeeren: Gegrillter Pfirsich Melba 130  
Honig: Chipotle-Rippchen mit Honig 53  
Ziegenkäse-Eiscreme mit gegrillten Honig-Feigen 112  
Hummer: Gegrillter Hummer mit gewürzter Butter 25  
Hummus: Gegrilltes Lamm mit nordafrikanischen Gewürzen und Datteln 61

## I

Ingwer: Gebratene Erdbeeren & Ingwer-Semifreddo 107

## K

Käse: Gefüllte Grill-Tomaten 78  
Gegrillte Pizza mit Austern und Parmesan-Creme 33  
Gegrillter Mai auf mexikanische Art 90  
Gegrillter Tomaten-Salat 94  
Gegrilltes Fladenbrot mit Schinken & Feige 65  
Geröstetes Brot mit Burrata & eingemachten Erdbeeren und Trauben 93  
Klassischer Cheeseburger mit selbstgemachten Essiggurken 66  
Pesto 94  
Quesadillas mit Zucchini Blüten & Mais 98  
Wassermelonen-Salat mit Ouzo 74  
Ziegenkäse-Eiscreme mit gegrillten Honig-Feigen 112  
Karamell: Matcha-Eis mit Sesam-Praline 104  
Kichererbsen: Gegrilltes Lamm mit nordafrikanischen Gewürzen und Datteln 61  
Knoblauch: Knoblauch-Chili-Butter 25  
Shrimps mit Knoblauch und Chili 26  
Kochbananen: Schweinekoteletts mit Mango-Salsa & gegrillten Kochbananen 50  
Kokos: Gegrillte Rum-Ananas mit Kokoseiscreme 118  
Kokosmus: Piña Colada mit gegrillter Ananas 153

Shrimps-Spieße mit Kokos und  
Limette 29  
Koriander: Chipotle-Rippchen mit  
Honig 53  
Kuchen: Brombeer-Pistazienkuchen  
mit Limettensirup 121  
Kumquats: Bobbie's Fizz 142

## L

Lachs: Lachs auf dem Zedernholzbrett  
gegrillt & Sake 12  
Pikanter Lachs vom Grill 19  
Lamm: Gegrilltes Lamm mit nordafrika-  
nischen Gewürzen und Datteln 61  
Smash-Burger mit Lamm 62  
Limette: Brombeer-Pistazienkuchen mit  
Limettensirup 121  
Gegrillte Chicken Wings mit  
Limette 40  
Pisco Sour 134  
Shrimps-Spieße mit Kokos und  
Limette 29

## M

Mais: Gegrillter Mais auf mexikanische  
Art 90  
Knuspriger Schweinebauch mit  
blauen Mais-Tacos 54  
Quesadillas mit Zucchini-Blüten &  
Mais 98  
Mandarinen: Aromatisierter Wodka 157  
Capri 145  
Piri-Piri-Stubenküken mit Zitrus-  
Honig-Sauce 47  
Mandeln: Gegrillter Radicchio 73  
Horchata Floats mit Mandeln 149  
Pesto 94  
Mango: Schweinekoteletts mit  
Mango-Salsa & gegrillten Kochbana-  
nen 50  
Margaritas: Wassermelonen-Margaritas  
mit Tajín-Rand 146  
Martini: Gurken-Martini 141  
mexikanisch: Gegrillter Mais auf mexi-  
kanische Art 90  
Muscheln: Muscheln mit Calabria-Chili-  
schoten 30

## N

Negroni 154  
Nudeln: Koreanisches Skirt Steak mit  
Erdnuss-Nudeln 57

## O

Obst: Beschwipster Obstsalat 122  
Sommerliche Sangria 150  
Süßer Amaretto-Auflauf mit Obst 111  
Oliven: Aioli 62  
Gegrillte Hähnchen-Spieße mit  
Harissa 43  
Gefüllte Grill-Tomaten 78  
Ouzo: Wassermelonen-Salat mit  
Ouzo 74

## P

Paella vom Grill 22  
Paprikaschoten: Gegrillte Hähnchen-  
Spieße mit Harissa 43  
Lachs auf dem Zedernholzbrett  
gegrillt & Sake 12  
Tomaten-Gazpacho 82  
Pekannüsse: Gegrillte Bananenschiff-  
chen 115  
Pesto 94  
Pfersich: Gegrillter Pfirsich Melba 130  
Gegrillte Pfirsiche mit Vin Santo 103  
Pisco Sour 134  
Pistazien: Brombeer-Pistazienkuchen  
mit Limettensirup 121  
Pizza: Gegrillte Pizza mit Austern und  
Parmesan-Creme 33  
Poké Bowls 37  
Prosecco: Aperol Spritz 137  
Bobbie's Fizz 142

## Q

Quesadillas mit Zucchini-Blüten &  
Mais 98

## R

Radicchio: Gegrillter Radicchio 73  
Reis: Paella vom Grill 22  
Poké Bowls 37  
Ricotta: Gegrillter Tomaten-Salat 94  
Rindfleisch: Gegrillte Steaks mit Toma-  
tillo-Salsa-verde 58  
Klassischer Cheeseburger mit  
selbstgemachten Essiggurken 66  
Koreanisches Skirt Steak mit  
Erdnuss-Nudeln 57  
Rosinen: Eiscreme-Sandwiches mit  
Bourbon-Rosinen 126  
Rum: Gegrillte Rum-Ananas mit Kokos-  
eiscreme 118  
Horchata Floats mit Mandeln 149  
Piña Colada mit gegrillter Ananas 153

## S

Sake: Lachs auf dem Zedernholzbrett  
gegrillt & Sake 12  
Salat: Gegrillter Radicchio 73  
Salat mit Yambohne, Bete &  
Fenchel 81  
Wassermelonen-Salat mit Ouzo 74  
Salzkruste: Wolfsbarsch in der Salz-  
kruste 16  
Sangria: Sommerliche Sangria 150  
Sardellen: Gegrillter Radicchio 73  
Schinken: Gegrilltes Fladenbrot mit  
Schinken & Feige 65  
Schokolade: Gegrillte Bananenschiff-  
chen 115  
Gegrillte Donuts mit Schokosauce 129  
Gewürzte dunkle Schokolade mit  
Kokos 108  
Schoko-Cookies 125

Schweinefleisch: Chipotle-Rippchen mit  
Honig 53  
Knuspriger Schweinebauch mit  
blauen Mais-Tacos 54  
Semifreddo: Gebratene Erdbeeren &  
Ingwer-Semifreddo 107  
Sesam: Matcha-Eis mit Sesam-  
Praline 104  
Shrimps: Shrimps mit Knoblauch und  
Chili 26  
Shrimps-Spieße mit Kokos und  
Limette 29

## T

Tacos: Fisch-Tacos mit Avocado-  
Crème 34  
Knuspriger Schweinebauch mit  
blauen Mais-Tacos 54  
Thunfisch: Poké Bowls 37  
Tomaten: Galette mit gemischten Toma-  
ten & schwarzem Knoblauch 86  
Gefüllte Grill-Tomaten 78  
Gegrillter Tomaten-Salat 94  
Muscheln mit Calabria-Chili-  
schoten 30  
Paella vom Grill 22  
Tomaten-Gazpacho 82  
Tortillas: Fisch-Tacos mit Avoca-  
do-Crème 34  
Knuspriger Schweinebauch mit  
blauen Mais-Tacos 54  
Quesadillas mit Zucchini-Blüten &  
Mais 98  
Trauben: Forelle in Weinblättern  
gegrillt 15

## V

Vermouth: Negroni 154  
Vin Santo: Gegrillte Pfirsiche mit Vin  
Santo 103

## W

Walnüsse: Gebackener Blumenkohl &  
rote Walnuss-Romesco-Sauce 97  
Wasabi-Butter 25  
Wassermelone: Wassermelonen-Marga-  
ritas mit Tajín-Rand 146  
Wassermelonen-Salat mit Ouzo 74  
Weinblätter: Forelle in Weinblättern  
gegrillt 15  
Wodka: Aromatisierter Wodka 157  
Gurken-Martini 141  
Wolfsbarsch in der Salzkruste 16

## Z

Zeder: Lachs auf dem Zedernholzbrett  
gegrillt & Sake 12  
Ziegenkäse: Ziegenkäse-Eiscreme mit  
gegrillten Honig-Feigen 112  
Zitrone: Kräutertee mit Zitrone und  
Rosmarin 157  
Zucchini: Gegrillte Zucchini mit Basili-  
kumsalz 85  
Quesadillas mit Zucchini-Blüten &  
Mais 98