



BIG GREEN EGG Edition 2026

Feta im Speckmantel
mit Pflücksalat & dunkler Balsamico-Vinaigrette

Sesam-Thunfisch vom Flammblett
mit Wokgemüse & Glasnudeln

Steak Club Sandwich
mit Rotwein-Balsamico-Zwiebel-Jelly & Smoky Paprika-Mayo

Spanferkelkrone
mit ganzem Karfiol & Schwarzbier-Bratensoße

Gegrilltes Obst
mit Orangen-Cointreau-Creme



REZEPTE

Feta im Speckmantel mit Pflücksalat & dunkler Balsamico-Vinaigrette

Feta im Speckmantel

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt

2 Packungen Feta (je 200 g)
12–16 Scheiben Bauchspeck
3 EL Honig
1 TL Dijon-Senf (optional)
1 TL Thymian oder Rosmarin

Pflücksalat

150–200 g Pflücksalat
10 Cocktailtomaten (halbiert)
½ rote Zwiebel (fein geschnitten)
Optional: Gurke oder Radieschen

Dunkle Balsamico-Vinaigrette

4 EL dunkler Balsamico
2 EL Olivenöl
1 TL Honig
1 TL Senf
Salz
Pfeffer

Feta in vier gleich große Stücke schneiden. Jeden Block mit 3–4 Scheiben Speck dicht einwickeln.

Honig, Senf und Kräuter zu einer Glasur verrühren und die Feta-Päckchen leicht damit bepinseln.

Big Green Egg vorbereiten: Kohle entzünden, convEGGtor einsetzen und den Grill auf 180–200 °C indirekte Hitze einregeln.

Feta-Päckchen auf den Rost legen und etwa 10–15 Minuten grillen, bis der Speck knusprig wird und der Feta innen weich ist. Kurz vor Ende nochmals mit der Honigglasur bestreichen.

Für den Salat Pflücksalat, Tomaten und Zwiebel mischen.

Balsamico, Olivenöl, Honig, Senf, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren und den Salat kurz vor dem Servieren marinieren.

Salat auf Teller verteilen und den warmen Feta darauf setzen.



REZEPTE

Sesam-Thunfisch vom Flambrett mit Wokgemüse & Glasnudeln

Thunfisch

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt

Zubehör: Flambrett, Wok

4 Thunfischsteaks (150–200 g, Sushi-Qualität)

3 EL weißer Sesam

3 EL schwarzer Sesam

Marinade

4 EL Sojasauce

2 EL Sesamöl

1 EL Honig

1 TL Ingwer, frisch gerieben

1 TL Knoblauch

1 TL Limettensaft

Optional: Chili

Wokgemüse & Glasnudeln

1 rote Zwiebel

2 Karotten

1 rote Paprika

1 Zucchini

1 Handvoll Zuckerschoten

2 EL Öl

1–2 EL Sojasauce

1 TL Sesamöl

1 Packung Glasnudeln

Sojasauce

Limettensaft

2 EL Olivenöl

Thunfischsteaks etwa 10–15 Minuten in der Marinade ziehen lassen.

Danach herausnehmen und rundum in einer Mischung aus weißem und schwarzem Sesam wälzen.

Big Green Egg auf 300 °C einregeln und das Flambrett stark aufheizen.

Thunfisch 30–40 Sekunden pro Seite angrillen, sodass außen eine kräftige Kruste entsteht und der Fisch innen medium-rare bleibt.

Für das Wokgemüse den Wok-Einsatz im Big Green Egg einsetzen und Öl stark erhitzen. Zwiebel, Karotten, Paprika, Zucchini und Zuckerschoten kurz und heiß anbraten, damit das Gemüse knackig bleibt. Mit Sojasauce und Sesamöl würzen.

Glasnudeln mit heißem Wasser übergießen und 3–4 Minuten ziehen lassen, anschließend abgießen und mit Sojasauce und Limettensaft abschmecken.

Glasnudeln auf Teller geben, Wokgemüse darauf verteilen und den Thunfisch in Scheiben geschnitten darauf anrichten.



REZEPTE

Steak Club Sandwich mit Rotwein-Balsamico Jelly & Smoky Paprika-Mayo

Steak

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt / indirekt

2 Filetsteaks (250–300 g)

Salz

Pfeffer

etwas Öl

8 Scheiben Speck

2 Tomaten (in Scheiben)

1 Handvoll Rucola

12 Scheiben Sandwichbrot oder Brioche-Toast

Rotwein-Balsamico Jelly

2 rote Zwiebeln

150 ml Rotwein

50 ml dunkler Balsamico

1 EL brauner Zucker

1 TL Butter

Prise Salz

Smoky Paprika-Mayo

150 g Mayonnaise

1 TL geräuchertes Paprikapulver

½ TL Senf

1 TL Zitronensaft

1 TL Honig

Salz

Pfeffer

Für das Zwiebel-Jelly Butter in einer Pfanne erhitzen und die fein gehackten Zwiebeln glasig anschwitzen. Rotwein, Balsamico und Zucker zugeben und langsam einkochen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht.

Für die Paprika-Mayo Mayonnaise mit Paprikapulver, Senf, Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer verrühren.

Big Green Egg auf 300 °C direkte Hitze vorheizen. Steaks einölen, salzen und pfeffern und etwa 2 Minuten pro Seite angrillen. Danach indirekt auf 52–54 °C Kerntemperatur ziehen.

Speck knusprig grillen und Toast kurz anrösten.

Sandwich aufbauen: Toast mit Paprika-Mayo bestreichen, Steakstreifen darauf legen und mit Zwiebel-Jelly toppen. Zweite Toastscheibe mit Tomaten, Speck und Rucola belegen und mit einer dritten Scheibe abschließen.



REZEPTE

Spanferkelkrone mit ganzem Karfiol & Schwarzbier-Bratensoße

Spanferkelkrone

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt

1 Spanferkelkrone (2–2,5 kg)
Salz
Pfeffer
1 TL Knoblauchgranulat
1 TL Kümmel
etwas Öl

Ganzer Karfiol

1 großer Karfiol mit Blattwerk
3–4 EL Olivenöl
grobes Salz

Schwarzbier-Bratensoße

Tropffond aus der Auffangschale
250 ml Schwarzbier
200 ml Schweine- oder Rinderfond
1 TL Senf
1 TL Honig
1 EL kalte Butter

Big Green Egg auf 160 °C indirekte Hitze einregeln.

Karfiol mit Olivenöl einreiben und leicht salzen. Auf dem Rost etwa 2 Stunden garen, bis er weich ist.

Spanferkelkrone würzen und etwa 90 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 57–63 °C erreicht ist.

Für die Sauce Tropffond mit Schwarzbier aufkochen, Fond zugeben und reduzieren. Mit Senf und Honig abschmecken und mit Butter montieren.



REZEPTE

Gegrilltes Obst mit Orangen-Cointreau-Creme

Gegrilltes Obst

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt

Zubehör: Wok oder Plancha

Früchte nach Wahl

Orangen-Cointreau-Creme

250 g Topfen oder Mascarpone

1 Bio-Orange (Abrieb und Saft)

2–3 EL Honig

1 TL Vanille

1–2 EL Cointreau

Die Früchte in einem Wok oder auf einer Plancha angrillen und ggf. mit Rum o.ä. flambieren.

Topfen oder Mascarpone glattrühren. Orangenschale, Orangensaft, Honig und Vanille unterrühren.

Cointreau zugeben und die Creme bis zum Servieren kalt stellen.

Gegrilltes Obst warm anrichten und mit einer Nocke Orangen-Cointreau-Creme servieren.