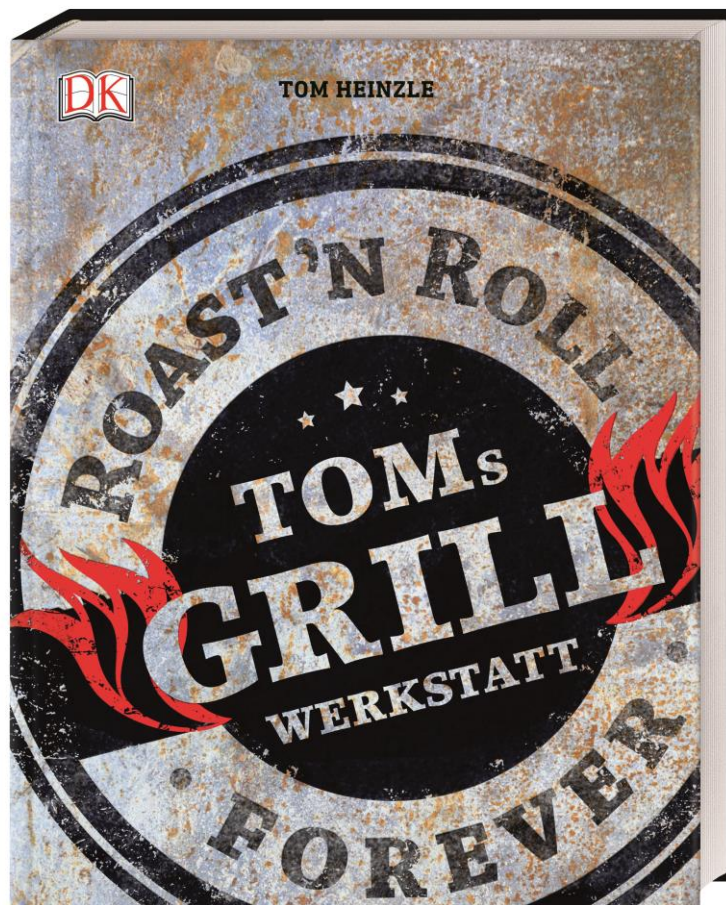


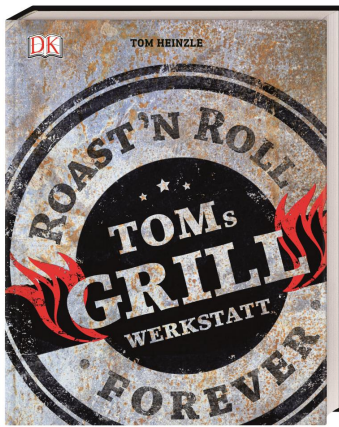


Presseinformation

Tom Heinzle



Toms Grillwerkstatt
Roast'n'Roll Forever



Tom Heinze **Toms Grillwerkstatt**

Roast'n'Roll Forever

240 Seiten, gebunden
Rund 250 Farbfotografien
ISBN 978-3-8310-3066-8
24,95 [D] 25,70 [A]

Erscheinungstermin: Februar 2017

Tom Heinze gilt als Pionier neuartiger Grill-Kulinarik. Als Querdenker interpretiert er das Grillen neu und kreiert dabei mit seinem eigenen Stil ganz außergewöhnliche Geschmackserlebnisse. Seine kreativsten Rezepte hat er nun in seinem neuen Buch „Toms Grillwerkstatt“ zusammengetragen.

Die insgesamt neun Kapitel zeigen, dass Grillen sehr viel mehr sein kann als einfach ein Stück Fleisch auf den Rost zu legen. Der Band macht kreatives Grillen auf hohem Niveau zugänglich für jedermann und greift dabei auch Trends wie Wintergrillen, Smoken und das Langzeitgaren im selbst gebuddelten Erdloch auf.

Die Rezepte im Buch beweisen, dass dem Autor das Spiel mit unterschiedlichsten Aromen wie kaum einem anderen liegt: Gerichte wie Lachssteaks mit Orangenfenchel, Superzarte Putenbrust mit Rosa Pfefferbeeren oder Rehrücken mit Süßkartoffeln und Holunder-Vanille-Konfitüre sind nur einige Beispiele für seine Experimentierfreudigkeit. Auch Vegetarier finden hier jede Menge Inspirationen, zum Beispiel in Form von Kräuterseitlingen mit Knoblauch, Zimt, Sternanis und Vanille oder gefüllten Grilltomaten mit Schwarzkirschwurmbalsam. Selbst Desserts lassen sich auf dem Grill zubereiten, etwa gegrillte Wassermelone mit Rosmarin- zucker oder Mini-Pfannkuchen mit Pflaumen. Tipps für passende Beilagen, Gewürzmischungen und Saucen sowie verschiedene Menüvorschläge komplettieren die Rezeptvielfalt.

Darüber hinaus erklärt das Buch alles, was man sonst noch für den perfekten Grillgenuss wissen muss – von Fleischkunde und Lebensmittelqualität über technische Aspekte wie die unterschiedlichen Grillgeräte, direkte und indirekte Hitze und Kerntemperaturen bis hin zu Sicherheitsvorkehrungen und der richtigen Reinigung des Grills.

Mit diesem Buch wird jede Grillparty garantiert zum Erfolg!



PR-Rezeptauswahl

Würzmischungen, Butter & Saucen



Seite 20/21
Basis-BBQ Gewürzmischung

Fingerfood & Vorspeisen



Seite 36/37
Grüner Spargel im
Speckmantel



Seite 46/47
Bratwurstspieße



Seite 48/49
Currywurst Tom Style



Seite 62/63
Fladenbrot mit Käse und Birnen

Veggies



Seite 70/71
Kräuterseitlinge mit Knoblauch,
Zimt und Sternanis



Seite 76/77
Rote Bete mit Pfifferlingen
und Rosmarin



Seite 78/79
Mediterranes Gemüse



Aus Fluss, Meer & See



Seite 102/103
Wallerfilet mit Drillingen,
Spargel und Bärlauch

Geflügel



Seite 120/121
Hähnchenbrust Asia-Style



Seite 126/127
Superzarte Putenbrust
mit Rosa Pfefferbeeren

Schwein



Seite 136/137
BBQ-Spareribs



Seite 138/139
Alte Wutz mit weißen
Bohnen und Kapern

Rind & Kalb



Seite 154/155
Kalbstafelspitz aus dem
Erdloch mit Salzäpfeln



Seite 158/159
Angegrilltes Rindertatar mit
Wachtelei und Wildspinat



Seite 166/167
Flanksteak-Wrap



Lamm & Wild



Seite 174/175
Roastbeef im Kräutermantel



Seite 180/181
Porterhouse mit gegrillten
Zwiebeln und Rucolasalat



Seite 202/203
Saltimbocca vom Reh

Desserts



Seite 212/213
Gegrillte Nektarinen
mit Passionsfrucht



Seite 216/217
Gegrillte Ananas mit
Kokos-Basilikum-Creme



Über Tom Heinzle



Tom Heinzle wurde 1967 in Vorarlberg in Österreich geboren und ist seitdem seiner Heimat treu geblieben. Schon sehr früh entdeckte er seine Leidenschaft fürs Grillen und machte kurzerhand sein Hobby zum Beruf. Und das mit Erfolg, denn inzwischen hat er sich nicht nur einen Ruf als Genie am Rost erarbeitet, sondern darf sich mit seinem Team „Toms Grillwerkstatt“ auch mehrfacher Vizeweltmeister und österreichischer Staatsmeister nennen.

Auch als Buchautor widmete er sich bereits verschiedenen Teilbereichen des Grillens. Bei seinen regelmäßigen Grillkursen vermittelt er Interessierten sein Wissen über BBQ, Smoken und alles, was noch dazu gehört. Darüber hinaus ist er regelmäßig als Gastgriller auf Festivals gebucht sowie auf Gourmet-Messen und in Fine Dine Restaurants zu Besuch. Besonders am Herzen liegt ihm beim Grillen die Verwendung von hochwertigen, saisonalen Lebensmitteln aus der Region und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung.

Am Grill kreiert Tom Heinzle eine bunte Mischung aus traditionellen und innovativen Gerichten und wagt dabei auch außergewöhnliche Kombinationen sowie einen Blick in die Küche anderer Länder. So erfindet er das Barbecue neu und verhilft der Grillkultur zu einem Niveau, das der gehobenen Küche in nichts nachsteht.



Kontaktinformationen

Dorling Kindersley Verlag GmbH

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Natalie Knauer

Arnulfstraße 124

D-80636 München

Telefon: +49 (0)89/44 23 26-241

Fax: +49 (0)89/44 23 26-410

E-Mail: presse@dk-germany.de

www.dorlingkindersley.de

**Mehr Infos und Tipps rund ums Thema Grillen sowie
alles Wichtige zu Tom Heinzle, seinen Veranstaltungen und Tour-Terminen
finden Sie auf seiner Webseite:**

<https://tomsgrillwerkstatt.at/>