

EIN EGG, VIELE MÖGLICHKEITEN

Christopher schnappt sich den Eimer mit Holzkohle, nimmt den Edelstahlgrillrost beiseite und schüttet die Kohle besonnen in die Brennkammer. Er entzündet sie, schürt die Glut, wartet, lässt eine Handvoll Räucherspäne auf die heißen Kohlen rieseln, kontrolliert erneut die Temperatur, schneidet in der Zwischenzeit die Wassermelone für den Hauptgang in ebenmäßige Würfel, träufelt Olivenöl über die dunkelviolet schimmernden Auberginenhälften, putzt die Pfifferlinge, wirft noch einmal einen Blick in die Glut. Dann hebt er den Deckel. Und beginnt, ebenso wach- wie bedachtsam, mit der Zubereitung der Vorspeise, für die er bereits am Vortag Austern in Rote-Bete-Saft eingelegt hat. „Für den kleinen Special Effect.“ Die wandern jetzt zurück in die Schale und garen über den Kohlen. Wilbrand lächelt verschmitzt. Spielereien dieser Art machen ihm sichtlich Spaß. Die Muscheln haben die intensiv pinke Farbe des Knollengemüses angenommen – ein schöner Kontrast zu den hellen Farbnuancen von Schwertfisch und Spargel, die auf dem MiniMax allerdings im Nu eine nougatfarbene Tönung und ein paar Grillstreifen bekommen. Auch die Cocktailtomaten packt Wilbrand mit auf den Rost. Noch eine Handvoll Frisée- und Wildkräutersalate, ein paar Feinheiten hier und da und schon ist der Teller fertig. Innerhalb von wenigen Minuten steht der erste, auf dem Big Green Egg zubereitete Gang.

MISE EN PLACE MIT
SCHWERTFISCH | SPARGEL | TOMATEN
ROTE-BETE-AUSTERN | WILDKRÄUTER