

SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Steak Pure Beef

GRILLSEMINAR



Steak Pure Beef

Western Steak Caveman Style

Rib Eye Steak mit selbst gemachter Chimichuri

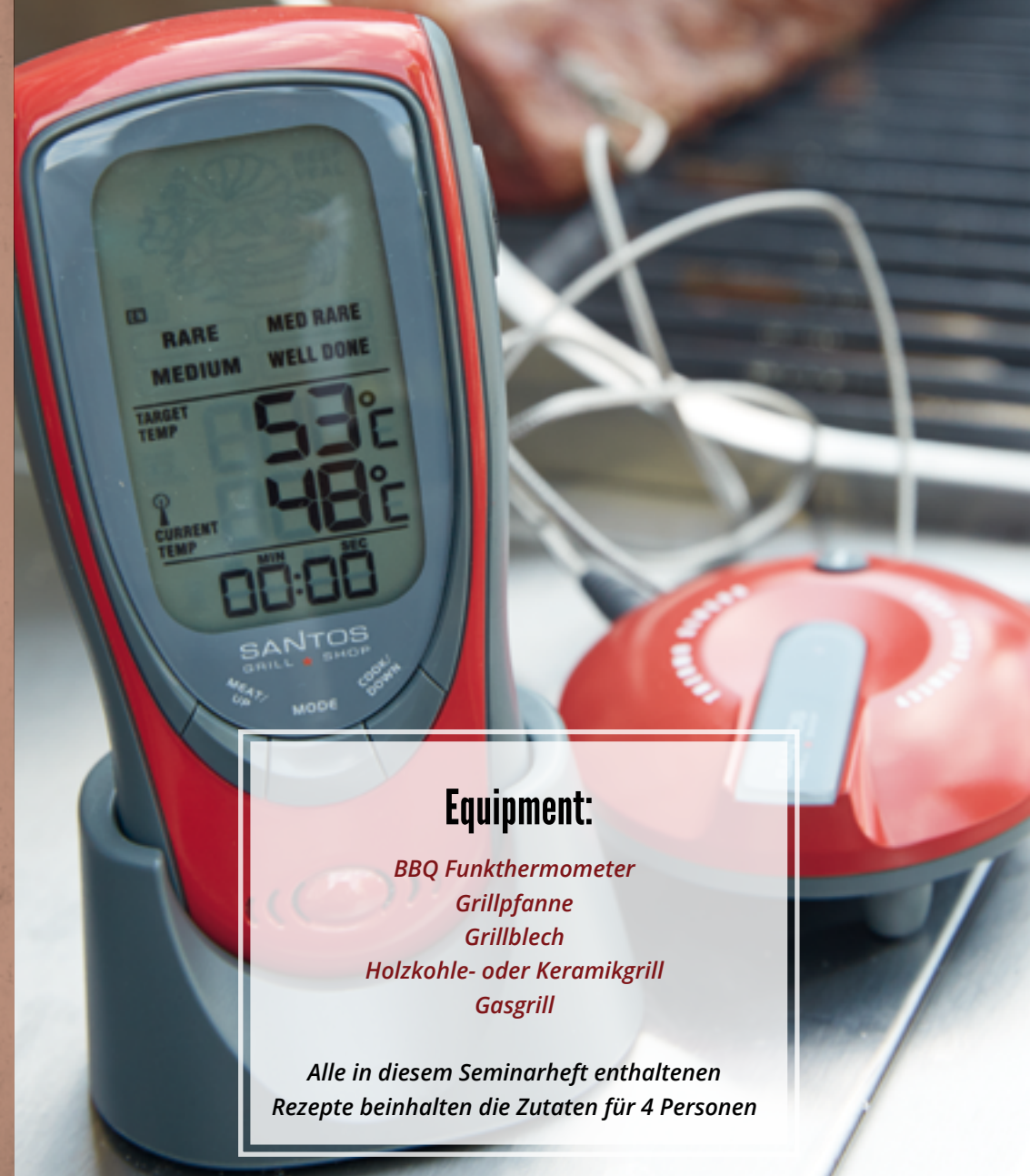
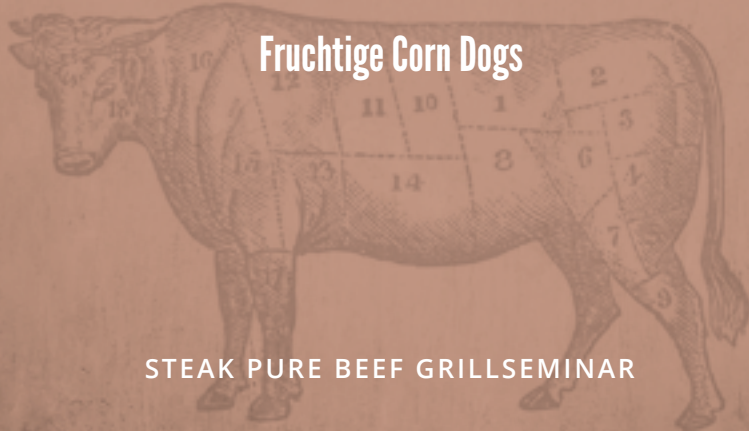
Roastbeef Asado Style mit fruchtigem Salat

Teres Major in Kräuteröl confiert mit Bruschetta

Hüftsteak mit Limette und Marmelade von roten Zwiebeln

Sandwich vom Flat Iron Steak
mit selbst gemachter Steakbutter, Rucola und Parmesan

Fruchtige Corn Dogs



Equipment:

- BBQ Funkthermometer
- Grillpfanne
- Grillblech
- Holzkohle- oder Keramikgrill
- Gasgrill

Alle in diesem Seminarheft enthaltenen
Rezepte beinhalten die Zutaten für 4 Personen



Western Steak Caveman Style

*1 Scheibe vom Rindernacken
ca. 2cm dick (ca. 500 g)
Salzflakes*

Einen Kohlegrill mit richtig gut durchgeglühter Holzkohle vorbereiten. Jetzt die Nackensteaks von beiden Seiten leicht salzen. Das Steak wird nun direkt auf die glühende Holzkohle gelegt und von jeder Seite ca. 3 Min. gegrillt. Die anhaftenden Holzkohlestücke abreiben und das Steak aufschneiden.



Rib Eye Steak

mit selbst gemachter Chimichuri

*2 Rib Eye Steaks, 4cm dick
Salzflakes*

*Chimichuri:
1 EL Salzflakes
1 EL braunen Zucker
1 Tasse heißes Wasser
1 Bund Basilikum
1 Bund Thymian
1 Bund Oregano
1 Bund Blattpetersilie
1 Bund Kerbel
1 Limette
2 rote Zwiebeln
1 Tasse getrocknete Tomaten
in Wasser eingelegt
Olivenöl
weißer Balsamico Essig*

Die Steaks von einer Seite großzügig mit Salzflakes bestreuen, bei hoher Hitze direkt von beiden Seiten angrillen und anschließend bei indirekter Hitze (150°C) bis zu einer Kerntemperatur von 56°C weitergaren. Die Kerntemperatur kann perfekt mit einem BBQ Funkthermometer gemessen und überwacht werden. Für die Chimichuri, alle Kräuter klein hacken, die roten Zwiebeln klein würfeln und die eingelegten Tomaten klein schneiden. Die Salzflakes mit dem braunen Zucker zusammen in dem heißen Wasser auflösen, jetzt alles in eine Schüssel geben. Dann den Abrieb und den Saft der Limette dazugeben und alles gut durchrühren. Noch etwas Balsamico begeben für die Säure. Olivenöl zugeben, bis eine schöne cremige Konsistenz erreicht wird.



Roastbeef Asado Style

auf fruchtigem Salat

500 g Roastbeef
Salzflakes

1 kleine Papaya

1 Mango

1/2 Ananas

1/2 Salatgurke

2 Tomaten

1 Stängel Zitronengras

1/2 Bund frischer Koriander

2 Limetten

Sojasauce

Ingwer

Salzflakes

Pfeffer aus der Mühle

Den Fettdeckel und die Silberhaut vom Roastbeef parieren, das Fleisch mit ein wenig Salzflakes einreiben, den Fettdeckel wieder auflegen und bei direkter Hitze (alle Brenner auf kleinste Einstellung) auf den Gasgrill legen - den Deckel/ Haube geöffnet lassen. Das Roastbeef regelmäßig wenden, so dass es von allen Seiten gleichmäßig gegart wird. Wenn die Kerntemperatur 56°C erreicht hat, ist das Fleisch fertig gegart.

Obst und Gemüse in kleine Würfel schneiden, Kräuter fein hacken, Limettenabrieb und Saft dazugeben, mit Sojasauce, Ingwer, Salz und Pfeffer würzen. Das in dünne Tranchen geschnittene Roastbeef auf dem Salat anrichten.



Teres Major

in Kräuteröl confiert mit Bruschetta

500 g Teres Major

1 l Olivenöl

1 Knoblauchzehe

2 Chilischoten

1 Zweig Rosmarin

Salzflakes

4 Scheiben Baguettebrot

1 rote Zwiebel

2 Strauchtomaten

Das Teres Major von der Silberhaut befreien und bei voller direkter Hitze von allen Seiten kurz anrösten. Die Aromen mit reichlich Olivenöl in die Grillpfanne geben (die Grillpfanne sollte schon 2 cm hoch gefüllt sein). Dann das Fleisch hineinlegen, mit etwas Salzflakes bestreuen und bei 120°C indirekter Hitze solange garziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 56°C erreicht ist. Zwiebeln und Strauchtomaten in kleine Würfel schneiden, die Baguettescheiben kurz auf dem Grill von beiden Seiten anrösten, mit dem Öl aus der Grillpfanne bestreichen und mit den Zwiebelwürfeln und den Tomatenwürfeln belegen und mit den Salzflakes würzen.

Das Teres Major in Scheiben schneiden und mit den Baguettescheiben servieren.



Hüftsteak

mit Limette und Marmelade von roten Zwiebeln

500 g parierte und in Stränge geschnittene Rinderhüfte
2 Limetten
4 rote Zwiebeln
Sonnenblumenöl
1 Fl Rotwein
Salzflakes
Brauner Zucker

Die Hüfte in 3 cm dicke Medaillons schneiden, die Oberseite Schachbrettartig ca. 1 cm tief einschneiden.
 Die Zwiebeln fein würfeln und in einer Pfanne anschwitzen, mit den Salzflakes und dem Zucker würzen und mit dem Rotwein zu einer „Marmelade“ einkochen. Nun die Medaillons auf der eingeschnittenen Seite mit dem Abrieb und dem Saft der Limetten beträufeln und jeweils einen Esslöffel von der Zwiebelmarinade darauf geben.
 Den Grill voll aufheizen, die Medaillons auf das heiße Grillrost legen, den Deckel des Grills schließen, alle Brenner ausmachen und das Fleisch bis zum gewünschten Gargrad durchziehen lassen.



Sandwich vom Flat Iron Steak

mit selbst gemachter Steakbutter, Rucola und Parmesan

1 kg Flat Iron
(Schaufelstück - bitte nicht mit Schäufele verwechseln)
1 rote Zwiebel
100 g Rucola
Parmesan am Stück
1 Baguette

Für die Steakbutter:
250 g Butter
1 Knoblauchzehe (Soloknoblauch)
2 EL frischer fein geschnittener Schnittlauch
1 EL frische Thymianblättchen
1 EL Santos Red One
Abrieb und Saft einer unbehandelte Zitrone
Pfeffer aus der Mühle
Salzflakes

Die Butter mit der Küchenmaschine aufschlagen, alle Zutaten untermischen und mit den Salzflakes abschmecken.
 Das Schaufelstück oben und unten von Fett und Silberhaut befreien, die waagerechte Mittelsehne herausparieren und bei hoher direkter Hitze von beiden Seiten mit Röstaromen versehen.
 Danach bei 150°C indirekter Hitze bis zu einer Kerntemperatur von 56°C weitergaren.
 Die Zwiebeln in hauchdünne Scheiben schneiden, den Parmesan grob reiben, das Baguette aufschneiden und beide Hälften mit Steakbutter bestreichen, die untere Seite mit Rucola belegen, dann das Schaufelstück darauf legen und mit den Zwiebelscheiben und den Parmesanraspeln bestreuen. Die obere Seite des Baguette (als Deckel) auflegen, in Stücke schneiden und servieren.



Fruchtige Corn Dogs

Für den Teig:

50 g Maismehl

150 g (Weizen-)Mehl

Mehl für die Arbeitsfläche

1 TL Backpulver

4 EL Kakaopulver

150 g Zucker

Feines Salz

125 ml Milch

1 EL Pflanzenöl

200 ml Pflanzenöl zum Tränken

4 EL Honig

verschiedene Früchte z.B.

1/2 Ananas

1 Apfel

1 Mango

4 gewässerte Holzspieße

Süße Toppings zum Wälzen

*z. B. „Choco Krispies“, Haselnuss-
Krokant oder Kokosraspel*

Für den Teig beide Mehlsorten, Backpulver, Kakaopulver, Zucker und ½ TL Salz mischen.

Die Milch mit dem Öl verrühren, zur trockenen Mischung geben. Zu einem halbfesten, elastischen Teig verkneten und zugedeckt ca. 20 Min. ruhen lassen. Inzwischen den Grill – mit geschlossenem Deckel, etwa 180°C – für mittlere indirekte Hitze vorbereiten.

Die Ananas und den Apfel schälen, Strunk bzw. Kerngehäuse entfernen und beide Früchte der Länge nach in daumendicke Stücke schneiden. Mango schälen und das Fruchtfleisch auf der flachen Seite in daumendicken Scheiben vom Stein schneiden.

Die Früchte hintereinander der Länge nach auf die gewässerten Holzspieße stecken.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und 12 Kreise à ca. 10 cm Durchmesser ausstechen. Die Teigkreise um die Früchte am Spieß wickeln und etwa 5 Min. zum Tränken in das Öl legen. Nun die Corn Dogs aus dem Öl nehmen, gründlich abtropfen lassen und anschließend bei indirekter Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 8–10 Min. grillen. Den Honig in einem Topf erwärmen. Die Corn Dogs mit dem Honig bestreichen, danach sofort in den verschiedenen Toppings wälzen und warm servieren.



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

UNVERGESSLICHE EVENTS

Plant Euer nächstes Event „in geschlossener Gesellschaft“ bei uns und mit uns! Die Räumlichkeiten der Santos 800 und der Santos B3 sind ideal für Events mit 40 - 250 Gästen geeignet, der Santos Wintergarten ist perfekt für kleine Veranstaltungen mit bis zu 30 Personen.

Wir bieten Euch die perfekten Grillevent-Locations für Geburtstage, Hochzeiten, Jubiläen oder Firmenveranstaltungen wie Mitarbeiter-Team-building, Kundenevents, Tagungen, Presseevents, Messeparties oder Sommerfest und Weihnachtsfeier!

Auch Großevents mit bis zu 600 Personen können bei uns stattfinden. Wir machen Euer Event zu einem unvergesslichen Erlebnis!

Sprecht oder schreibt uns einfach an - wir freuen uns auf Euch!

Santos Grills GmbH
Hafenstraße 1, 51063 Köln
Telefon Shop 0221 / 630 722 - 0
Telefon Grillschule 0221 / 630 722-146
grillschule@santosgrills.de

www.santosgrills.de