

SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Fisch

GRILLSEMINAR



Gruß aus der Grillküche

Jakobsmuschel in der eigenen Schale gegrillt

Wolfsbarsch unter einer Kräuterkruste mit Spargel im Bacon-Mantel

Thunfischsteak mit Granatapfel-Limetten-Marinade und gemischtem Salat

Gefüllte Tintenfischtuben mit geröstetem Knoblauchbrot

Dorade im Ganzen gegrillt mit Potatoe Cups

Gegrilltes Eis

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





Jakobsmuscheln

in der eigenen Schale gegrillt

Kerntemperatur: 48 °C

Deckeltemperatur: 160 °C

Grillmethode: indirekt

Grilldauer: 10 Minuten

Grill vorheizen: ja

Zutaten für 4 Personen:

4 Jakobsmuscheln (mit Schale)

4 Schalen

Santos Gewürz Fisch

1 Limette

Sonnenblumenöl

Den Grill auf 160 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen.

Das Muskelfleisch vom Schließmuskel der Schale lösen und mit dem Gewürz für Fisch würzen. Etwas Öl in die Jakobsmuschelschalen geben und das Muskelfleisch in die Schalen verteilen. Die Limette in kleine Ecken schneiden und jeweils zur Muschel in die Schalen legen.

Die Muscheln indirekt in den Grill geben und ca. 10 Minuten grillen. Die Muscheln sind gar, sobald diese im Kern noch leicht glasig sind und eine Kerntemperatur von 48 °C erreicht haben. Die Muscheln direkt in den Muschelschalen servieren. Etwas Brot (und eine Serviette) dazu reichen.



Wolfsbarsch

unter einer Kräuterkruste
mit Spargel im Bacon-Mantel



Kerntemperatur: 48 °C
Deckeltemperatur: 160 °C
Grillmethode: indirekt
Grilldauer: 20 Minuten
Grill vorheizen: ja
Santos Zubehör:
Zedernholzplanke,
Edelstahl Grillkorb

Zutaten für 4 Personen:

800 g Wolfsbarschfilet
(küchenfertig)
50 g Pankomehl
100 g Parmesan
4 Zweige Petersilie
¼ Soloknoblauch
1 Limette
100 g Butter
Salz
1 Eigelb
ggf. etwas Öl
16 Stangen grünen Spargel
8 Scheiben Bacon

Den Grill auf 300 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen.

Die Zedernholzplanken beschwert in Wasser legen. Den Knoblauch schälen (den Stunk bitte entfernen) und zu einer Paste reiben. Petersilie fein schneiden und den Parmesan reiben. Alles mit dem Abrieb und Saft der Limette und dem Eigelb vermischen. Sollte dies zu trocken werden, kann man etwas Öl hinzufügen.

Den Spargel waschen, säubern (unteres 1/6 abbrechen) und jeweils zwei Stangen zusammen in eine Baconscheibe einwickeln.

Die Wolfsbarschfilets putzen und auf die zuvor eingeweichte Zedernholzplanke geben. Auf dem Fisch die Masse für die Kruste und die Zedernholzplanke direkt über die Flamme stellen. Den Deckel des Grills offen lassen. Kurz warten bis die Planke anfängt zu räuchern, die Hitze dann auf 160 °C Deckeltemperatur reduzieren und den Spargel im Baconmantel mit einem Grillkorb in den Grill geben. Hier kann man gegen Ende des Garvorganges den Spargel über der Flamme platzieren, damit der Bacon schön kross wird.

Zwischenzeitlich etwas Butter erhitzen, bis diese braun wird und mit ein wenig Salz würzen. Sobald der Fisch eine Kerntemperatur von 48 °C erreicht hat, diesen vom Grill nehmen und mit der Butter und dem Spargel servieren.



Thunfischsteak

mit Granatapfel-Limetten-Marinade
und gemischtem Salat





Deckeltemperatur: 300 °C

Grillmethode: direkt

Grilldauer: 5 Minuten

Grill vorheizen: ja

Zutaten für 4 Personen:

4 Thunfischsteaks

(ca. 2 cm dick, Sashimi Qualität)

1 Granatapfel

Geröstete Sesamsaat

2 Limetten

1 TL Honig

4 EL Sojasauce

1 EL Tahini

gemischter Salat:

1 Romana Salat

200 g Kirschtomaten

Vinaigrette:

1 EL Senf

3 EL Himbeer Essig

3 EL Olivenöl

1 EL Honig

Salz, Pfeffer

Den Grill auf 300 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen.

Für die Sesammarinade den Limettensaft, Honig, Tahini und Sojasauce verrühren.

Den Romanasalat halbieren, waschen, den Strunk entfernen und den Rest in feine Streifen schneiden. Die Kirschtomaten vierteln und untermischen.

Für das Dressing, Senf mit einem Teil Essig, Salz, Pfeffer und Honig mischen. Unter stetigem Rühren langsam drei Teile Öl hinzufügen. Das Dressing sollte ganz leicht überwürzt schmecken. Die Thunfischsteaks von beiden Seiten kurz direkt angrillen, bis die gewünschten Röstaromen entstanden sind. Dabei bleibt das Innere roh. Den Fisch in Tranchen schneiden, mit der Marinade und -je nach Geschmack- ein paar Granatapfelkernen und dem Salat servieren.





Gefüllte Tintenfischtuben

mit geröstetem Knoblauchbrot

Deckeltemperatur:

250 °C direkt

160 °C indirekt

Grilldauer: 15 Minuten

Grill vorheizen: ja

Santos Zubehör: Gusspfanne

Zutaten für 4 Personen:

4 Tintenfischtuben (küchenfertig)

Sonnenblumenöl

½ Zucchini

½ Aubergine

½ Paprika

½ rote Zwiebel

1 EL Tomatenmark

1 Limette

¼ Soloknoblauch

50 g Couscous

Weißwein

100 g Feta

Salz

Pfeffer

Grillbrot

Olivöl

½ Soloknoblauch

Die Gusspfanne in den Grill stellen. Den Grill auf 250 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen.

Das Gemüse waschen, säubern und in feine Würfel schneiden. Diese mit etwas Öl in der Gusspfanne anrösten. Danach den Couscous dazu geben und mit Weißwein ablöschen. Tomatenmark, Limettensaft und Feta (gebrösel) hinzugeben. Kurz ziehen lassen bis der Couscous gequollen ist. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Tintenfischtuben füllen.

Die Gusspfanne mit einem Zewa leicht sauber wischen und die gefüllten Tuben mit etwas Öl in der Pfanne von beiden Seiten grillen bis diese leicht gebräunt sind. Danach die Pfanne indirekt stellen und die Temperatur auf maximal 160 °C Deckeltemperatur reduzieren. Währenddessen, den Knoblauch schälen, den Strunk entfernen und den Rest mit etwas Öl pürieren und auf ein Grillbrot geben. Dies parallel im Grill direkt anrösten. Sobald die Masse leicht warm ist, kann alles zusammen mit dem Knoblauchbrot serviert werden.



Dorada

im Ganzen gegrillt
mit Potatoe Cups



Kerntemperatur: 48 °C
Deckeltemperatur: 160 °C
Grillmethode: indirekt
Grilldauer: 30 Minuten
Grill vorheizen: ja
Santos Zubehör:
Edelstahl Grillkorb

Zutaten für 4 Personen:

2 Doraden (küchenfertig)
Salz
1 Grillkartoffel
1 Stängel Dill
1 Stängel Petersilie
2 Stängel Thymian
1 Zitrone

Potatoe Cups:
4 Grillkartoffeln
2 EL Schmand
100 g Parmesan
Salz
Muskatnuss

Den Grill auf 160 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen und die Kartoffeln indirekt für ca. 40 Minuten in den Grill geben, bis diese gar sind. Inzwischen die Zitrone in halbe Scheiben schneiden und die Kräuter grob teilen. Die Doraden von innen und außen salzen. Den Bauchraum mit den Kräutern und etwas Zitrone füllen. Die garen Kartoffeln halbieren. Pro Dorade eine halbe Kartoffel in den Bauchraum stecken, so kann die Dorade „stehen“.

Die restlichen Kartoffeln aushöhlen und mit Salz, Muskat und Schmand abschmecken. Den Parmesan reiben und die Hälfte in die Kartoffelmasse geben. Nun das Ganze zurück in die ausgehöhlten Kartoffeln füllen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Zum einfachen Transport kann man die Kartoffelhälften in einen Grillkorb legen, dann muss man sie nicht einzeln in den Grill legen.

Die Doraden und die gefüllten Kartoffeln indirekt bei 160 °C Deckeltemperatur in den Grill stellen. Sobald sich die Rückenflosse der Doraden einfach ziehen lässt bzw. die gewünschte Kerntemperatur (48 °C ist empfohlen) erreicht ist, können die Doraden filetiert und zusammen mit den gebräunten Potatoe Cups serviert werden.

A close-up photograph of a dessert on a white plate. The main component is a stack of three rectangular pieces of white ice cream, each with a golden-brown, charred top surface. The stack is dusted with powdered sugar. It is garnished with fresh green mint leaves, several bright red strawberries, and a cluster of blueberries. The plate is also dusted with powdered sugar.

Gegrilltes Eis



Kerntemperatur: -18 °C
Deckeltemperatur:
so heiß wie möglich
– *mindestens 250 °C*
Grillmethode: *indirekt*
Grilldauer: *3 Minuten*
Grill vorheizen: *ja*
Santos Zubehör: *Pizzastein*

Zutaten für 4 Personen:

4 Mürbeteigböden

1 Apfel

4 Kugeln Eis

5 Eiklar

60 g Zucker

Amaretto

Ahornsirup

Zuckerrübensirup

Dekoration:

Beeren und Minze

Den Grill so heiß wie möglich vorheizen, alle Hauptbrenner auf höchste Stufe stellen und 10 Minuten warten. Das Eis aus dem Tiefkühler holen, vier Kugeln portionieren und diese auf Backpapier legen und erneut einfrieren. Den Apfel vom Strunk befreien und den Apfel in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben mit Amaretto, Ahornsirup und Zuckerrübensirup marinieren. Das Eiklar mit dem Zucker zusammen cremig und recht steif schlagen.

Einen Pizzastein mit Backpapier auslegen, darauf die Mürbeteigböden legen. Jeweils eine Apfelscheibe auflegen, die Eiskugeln mittig und darum mit Hilfe eines Spritzbeutels den Basier verteilen.

Wichtig ist, die Eiskugeln möglichst gut zu ummanteln, damit diese später auf dem Grill gefroren bleiben. Hier sind die Luftkammern im Eischnee ausschlaggebend.

Den Pizzastein mit den Törtchen mittig in den Grill stellen und den Deckel möglichst schnell wieder schließen. Nach ca. 2 Minuten kann man kurz einen Blick in den Grill werfen, ob das Eiweiß braun genug ist. Wenn nicht, den Deckel sofort erneut für eine Minute schließen. Dann sollte das gegrillte Eis spätestens aus dem Grill geholt und serviert werden. Das gegrillte Eis kann noch mit ein paar Beeren und frischer Minze dekoriert werden.

HOL DIR DEN GASGRILL PASSEND ZUM SEMINAR.



**RIESIGE 800°
INFRAROTBRENNER ZONE**



**RECHTE SEITENABLAGE
EINFACH KLAPPBAR**



**XXL AUSZIEHBARES
WARMHALTEROST**



**FETTE GUSSRÖSTE FÜR DAS
PERFECTE BRANDING**



**EDELSTAHL HECKBRENNER
ALS STABBRENNER**



**PLATZ FÜR DIE
11 KG GASFLASCHE**



Wenn Ihr Wert auf smarte Features, Materialien und Qualität zu einem Top-Preis legt, dann ist ein Gasgrill der Santos S-Serie Eure neue Außenküche.

www.santosgrills.de