

SANTOS  
GRILL ★ SCHULE

# Wild & Wald

GRILLSEMINAR



# Wild & Wald

**Wildschweinrückensteak mit Preiselbeerbutter und  
Kürbis-Birngemüse**

**Wildschweinburger mit selbstgemachten Buns**

**Wildgulasch aus dem Dutch Oven mit Vanillebirne**

**Hirschrücken im Ganzen mit Kartoffel-Süßkartoffelgratin**

**Bardiertes Kaninchenrückenfilet mit Apfel-Zwiebelkompott**

**Applecrumble mit Walnußeis**



## **Equipment:**

*BBQ Funkthermometer*

*Grillkorb für Gemüse*

*Pizzastein*

*Grillplatte*

*Dutch Oven*

*Gusseiserne Pfanne*

*Grillblech*

*Burgerpresse*

*Gasgrill*

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



# Wildschweinerückensteak

## mit Preiselbeerbutter und Kürbis-Birngemüse

*600 g Wildschweinerücken am Stück  
Salzflakes*

*250 g Butter  
50 g Preiselbeermarmelade  
Salzflakes  
Geschroteter bunter Pfeffer  
1 Zitrone*

*300 g Hokkaidokürbis  
1 Birne  
20 g Kürbiskerne  
(andere Kerne gehen auch)  
Kürbiskernöl  
Olivenöl  
Chiliflocken, Salz und Pfeffer*

Den Wildschweinerücken in 4 gleich dicke Scheiben schneiden (quer zur Faser). Die Steaks bei großer direkter Hitze von jeder Seite ca. 1 Min. angrillen, bei indirekter Hitze (150°C) bis zu einer Kerntemperatur von 61°C weitergaren. Die Kerntemperatur kann mit dem BBQ Funkthermometer überwacht werden. Abschließend noch mit den Salzflakes würzen.

Die zimmerwarme Butter mit der Küchenmaschine aufschlagen. Die Schale, den Saft der Zitrone und die Preiselbeermarmelade unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hokkaidokürbis halbieren, die Kerne entfernen und mit der Schale in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden, in einen Gemüse-Grillkorb legen und bei 180°C indirekter Hitze solange garen, bis die Stücke weich sind (ca. 15 Min.). Jetzt das gleiche mit der Birne machen (ca. 5 Min.), beides vermischen und mit den Ölen und den Gewürzen abschmecken.





# Wildschweinburger

mit selbstgemachten Buns



*600 g Wildschweinnacken*  
*100 g Rucolasalat*  
*50 g frische Sprossen nach Wahl*  
*100 g Walnußkerne*  
*2 EL Puderzucker*  
*4 EL Preiselbeermarmelade*  
*2 EL Dijonsenf*  
*2 EL Mayonnaise*  
*2 EL Honig*  
*Salz, Pfeffer*

*Für den Teig:*

*500 g Weizenmehl 550er*  
*250 ml Milch*  
*2 Eigelb*  
*20 g zerlassene Butter*  
*Eine Prise Salz und Zucker*

*21 g frische Hefe (1/2 Würfel)*

Alle Zutaten des Teiges müssen zimmerwarm sein. Die Zutaten in ein Rührschüssel geben und auf mittlerer Stufe für 5 Min. zu einem homogenen Teig verarbeiten. Diesen mit Frischhaltefolie abdecken und für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen (Teig sollte sich verdoppeln). Teig in 4 gleich große Stücke aufteilen und zu Teiglingen formen, so dass alle Nahtstellen unten sind, nochmals eine 1/2 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Die Teiglinge nun auf den Pizzastein geben und bei ca. 220°C für ca. 20 Min. backen.

Das Fleisch in gulaschgroße Würfel schneiden und durch den Fleischwolf lassen, mit Pfeffer und Salz würzen und mit Hilfe einer Burgerpresse zu 4 gleich großen Patties formen.

Die Walnußkerne klein hacken und mit dem Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren.

Senf, Honig und Mayonnaise verrühren.

Die Patties auf der Grillplatte von beiden Seiten ca. 2 Min. grillen.

Die untere Hälfte des Brötchens mit der Honig-Senf-Mayonnaise bestreichen, etwas Rucola und Sprossen darauf geben, nun das Patty darauflegen. Die obere Hälfte des Brötchens mit Preiselbeeren bestreichen und in die karamellisierten Walnüsse drücken, auf das Patty legen.



# Wildgulasch

## aus dem Dutch Oven mit Vanillebirne

*750 g Wildgulasch*  
*1 große Gemüsezwiebeln*  
*4 EL Sonnenblumenöl*  
*1 Thymianzweig*  
*1 Majoranzweig*  
*3 EL Tomatenmark*  
*1 EL Mehl*  
*2 Lorbeerblätter*  
*1 Nelke*  
*1/2 l Rotwein*  
*1/4 l Wildfond*  
*Salzflakes*  
*Pfeffer aus der Mühle*

*2 feste Birnen (z.B. Abate)*  
*125 g Butter*  
*1 Vanilleschote*  
*1/2 l Weißwein*

Gulaschfleisch waschen und trocken tupfen. Zwiebel abziehen und würfeln. Das Fleisch portionsweise im erhitzten Öl im Dutch Oven (kann in den Gasgrill auf den Rost gestellt werden) anbraten. Zwiebelwürfel kurz mitbraten. Das Ganze nun mit Salz, Pfeffer, Thymian und Majoran beherzt würzen. Tomatenmark und Mehl unterrühren, kurz anschwitzen. Lorbeerblätter und Nelke zugeben. Rotwein und Wildfond anwärmen, nach und nach zugießen. Das Gulasch etwa 1 Stunde schmoren lassen.

Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse rausschneiden und mit der Butter in einen weiteren Topf geben. Die Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen und beides zu den Birnen hinzugeben. Nun alles kurz anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen und für ca. 1 Std. einköcheln lassen.







# Hirschrücken

## im Ganzen mit Kartoffel-Apfelgratin

*1 Hirschrücken  
Salzflakes  
Pfeffer aus der Mühle  
oder einen Rub nach Wahl  
(z.B. Santos Black One)*

*4 mittelgroße Kartoffeln  
1 Apfel  
1 Zwiebel  
1 l süße Sahne  
Salzflakes  
Muskatnuß*

Fleisch würzen und dann bei 120°C für ca. 45 Min. indirekt auf den Grill legen bis die Kerntemperatur von 58°C erreicht ist.

Die Kartoffeln schälen, in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Den Apfel und die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden nun alle Scheiben abwechselnd, hochkant in eine gusseiserne Pfanne sortieren. Die Sahne mit soviel Salz würzen, so dass man GERADE den Eindruck hat, es sei versalzen, mit Muskat abschmecken und über die Kartoffeln geben. Bei 180°C ca. 45 Min. mit geschlossener Haube indirekt grillen.





# Bardiertes Kaninchenrückenfilet

## mit Apfel-Zwiebelkompott

*4 Stück Kaninchenrücken*  
*8 Baconscheiben*  
*1 Apfel*  
*Rub nach Wahl*  
*(z.B. Santos Red One)*

*2 rote Zwiebeln*  
*1 Apfel*  
*1 EL braunen Rohrzucker*  
*Butter*  
*Rotwein*  
*Salzflakes*

Den Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in dünne Scheiben schneiden. Das Kaninchenrückenfilet würzen, eine Apfelscheibe dazulegen und mit Bacon umwickeln und auf ein Grillblech legen.

Bei 150°C indirekt garen bis die Kerntemperatur von 56°C erreicht ist. Hier von Anfang an die Kerntemperatur messen, es kann recht schnell gehen.

Die restlichen Apfelscheiben und die Zwiebeln in grobe Würfel schneiden, die Zwiebelwürfel mit dem braunen Zucker in der Butter anschwitzen, die Apfelwürfel dazugeben, kurz mitköcheln. Jetzt mit dem Rotwein ablöschen und zu einer schlotzigen Konsistenz einreduzieren (am besten in einer gusseisernen Pfanne bei 280°C, direkter Hitze und offenem Deckel/Haube). Abschließend nur noch mit den Salzflakes abschmecken.







# Applecrumble

## mit Walnußeis

*4 Äpfel*  
*8 cl Amaretto*  
*250 g Mehl*  
*200 g Zucker*  
*200 g Butter*

*4 Kugeln Walnußeis*

Das Kerngehäuse der Äpfel entfernen und in kleine Würfel schneiden, in eine feuerfeste Form (z.B. Grillpfanne) geben und mit etwas Amaretto marinieren. Mehl, Zucker, Butter zu Streuseln verkneten und über die Apfelstücke verteilen.

Bei 180°C indirekt mit geschlossenem Deckel/ Haube ca. 45 Min. grillen. Anschließend mit Walnußeis 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](http://www.santosgrills.de)