

A close-up photograph of two seared scallops served on a white plate. Each scallop is placed on a slice of rustic bread. The bread is topped with a variety of fresh vegetables, including green peas, purple onions, and a slice of white cheese. The scallops are perfectly seared, showing a golden-brown crust. The background is a neutral, light gray.

Fingerfood



Fingerfood

Feuerspieße

Garnelen im Yufka-Teigmantel
mit Knoblauch-Kräutermayo und Curry-Ananas-Sauce

Chicken Wings mit blue cheese dip

Gemüsespieß mit Ziegenkäse gratiniert

Hackfleisch-Saté mit BBQ-Sauce und Cornflakes

Mini- Pulled Pork Burger

Gefüllte Hähnchenroulade mit Kartoffel-Speckblätterteig

Mohnschnecken mit Pflaumenröster

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





Feuer Spieße

*400 g Steakfleisch
(z.B. Hüfte oder Roastbeef)
4 EL Sonnenblumenöl
4 EL Santos Gewürz für Steak Nr. 2
Doppelspieße*

Den Grill auf ca. 250- 300°C Deckeltemperatur vorheizen.

Das Steakfleisch gegen die Faser in dünne Streifen schneiden.

Das Fleisch mit Öl und dem Gewürz mischen und mind. 15 Minuten ziehen lassen.

Danach auf Doppelspieße stecken und bei ca. 250 – 300°C direkter Hitze von beiden Seiten maximal je 2 Minuten grillen- medium genießen!



Garnelen im Yufka-Teigmantel

mit Knoblauch-Kräutermayo und
Curry-Ananas-Sauce

12 Garnelen

3 EL Sojasauce

1 TL Sesamöl

1 EL Honig

½ TL Chiliflocken

1 Päckchen Yufka-Teig

100 g Butter flüssig

Den Grill auf ca. 250°C Deckeltemperatur vorheizen.

Garnelen schälen und ggf. den Darm entfernen- das letzte Schwanzglied kann für die Optik dranbleiben. Aus Sojasauce, Sesamöl, Honig und Chiliflocken eine Marinade herstellen und die geschälten Garnelen kurz darin marinieren. (nicht länger als 10 Minuten, da diese sonst durch die Säure garen)

Immer 3 Yufka-Teigblätter übereinander legen, und in 12 gleich große Rechtecke schneiden. Garnelen einzeln in den Teig einwickeln und auf die Doppelspieße stecken. Mit flüssiger Butter einstreichen. Spieße mit Backpapier auf ein Grillblech legen und dieses indirekt in den Grill geben. Sobald der Teig schön braun ist, sind diese verzehrfertig.



Für die Knoblauch-Kräutermayo:

50 ml Milch

1 EL Senf

25 ml heller Balsamico-Essig

200 ml Sonnenblumenöl

Salz

½ Soloknoblauch

20 g Petersilie

10 g Dill

Für die Knoblauch-Kräutermayo den Soloknoblauch schälen und fein hacken. Etwas grobes Meersalz hinzufügen und mit dem Messer fein reiben. Die Kräuter waschen und sehr fein hacken. Milch, Senf und Knoblauchpaste gut verrühren. Unter stetigem Rühren das Öl langsam hinzufügen, bis die Konsistenz einer Mayonnaise ähnlich ist. Die gehackten Kräuter hinzufügen und mit Salz abschmecken.

Für die Curry-Ananas-Sauce:

1 rote Zwiebel

50 g Ananas

1 EL Olivenöl

1 EL Curry

1 Prise Cayennepfeffer

50 g Honig

100 ml Gemüsebrühe

50 ml heller Balsamicoessig

Für die Curry-Ananas-Sauce die Zwiebel und Ananas schälen, Strunk entfernen und fein würfeln. Um besondere Röstaromen an die Sauce zu bekommen, können diese auch vor dem Würfeln bei ca. 300°C direkter Hitze angegrillt werden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Würfel darin anschwitzen, mit Curry bestäuben. Den Honig, die Brühe und den Essig hinzufügen und bei geringer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken, warm oder kalt servieren. Kann bei Bedarf auch püriert werden.





Chickenwings

mit blue cheese dip

*12 Stk Hähnchenflügel
Santos Gewürz für Geflügel
2 EL Honig
1 EL Apfelessig
Saft von 1 Orange
Für die extra starke Kruste
1 TL Backpulver*

*Für den blue cheese dip:
100 g blue cheese
50 g Saure Sahne/Schmand
30 g Mayonnaise
½ Soloknoblauch
Salz
Pfeffer aus der Mühle*

Den Grill auf 200°C Deckeltemperatur vorheizen. Hähnchenflügel mit den anderen Zutaten gründlich mischen. Diese auf Loch-Grillbleche geben und im Grill bei 200°C für ca. 30 Minuten indirekt grillen.

Währendessen den Knoblauch schälen, hacken und mit etwas grobem Meersalz zu einer Paste reiben. Blue cheese bröseln und mit den restlichen Zutaten mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Gemüsespieß

mit Ziegenkäse gratiniert

- 1 Zucchini*
- 8 kleine Spitzpaprika*
- 2 Möhren*
- 1 rote Zwiebel*
- 2 Rollen Ziegenkäse*
- 2 EL Honig*
- Sonnenblumenöl*
- Santos*
- Gemüse-Gewürz*
- 8 dünne*
- Baguettescheiben*
- Doppelspieße*
- Salz*
- Pfeffer aus der Mühle*

Den Grill auf 200°C Deckeltemperatur vorheizen.

Zucchini und Möhre in gleich große Scheiben schneiden, die Möhrenscheiben entweder dünner schneiden oder kurz in Wasser blanchieren, damit der Garpunkt dem anderen Gemüse näher kommt.

Das Kerngehäuse der Spitzpaprika entfernen. Rote Zwiebel vierteln, Strunk entfernen und in die einzelnen Schichten zerteilen. Gemüse mit etwas Sonnenblumenöl beträufeln und mit dem Gemüse-Gewürz würzen.

Das Gemüse abwechselnd auf Doppelspieße stecken und bei 200°C (Deckelthermometertemperatur) von beiden Seiten angrillen (direkt, über der Flamme). Baguettescheiben ebenso kurz direkt anrösten.

Die Ziegenkäserollen in 2 cm dicke Scheiben schneiden. In eine Grillpfanne geben, mit Honig bestreichen und auf dem Grill gratinieren (hohe Temperatur, direkte Hitze).

Zum Anrichten das Gemüse vom Spieß ziehen, so dass sich dieses übereinander schichtet, den gratinierten Ziegenkäse oben drauf setzen und die krossen Baguettescheiben anlegen.



Hackfleisch-Saté

mit BBQ-Sauce und Cornflakes



*400 g Rindernacken
oder Hackfleisch
Santos Gewürz für Steak Nr. 1
Salz
Holzspieße*

*Für die BBQ-Sauce:
100 ml passierte Tomaten
50 ml Portwein
20 g Honig
10 ml Balsamico-Essig
10 ml Sojasauce
1 TL Cayennepfeffer
2 TL geräuchertes
Paprikapulver
10 g Worcestersauce
10 ml Whiskey
100 g Cornflakes natur
Holzspieße*

Den Grill auf ca. 200°C vorheizen und die Holzspieße wässern. Die passierten Tomaten, Portwein, Honig, Essig, Sojasauce, Cayennepfeffer, geräuchertes Paprikapulver und Worcestersauce in einen Topf geben und bei geringer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Konsistenz stimmt. Abschmecken und mit dem Whiskey verfeinern- nicht mehr kochen lassen!

Den Rindernacken in Streifen schneiden, mit Salz und Santos Steak 1- Gewürz leicht würzen und durch den Fleischwolf geben. Abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und diese auf die Holzspieße spritzen. Die Spieße bei ca. 200°C direkter Hitze grillen, bis die Kerntemperatur maximal 56°C beträgt (leicht rosa und saftig). Als Hilfe kann man hier auch das Santos Schaschlik-Set verwenden. Die fertigen Spieße mit der BBQ-Sauce bestreichen und mit den Cornflakes bestreuen.



Mini-Pulled Pork Burger

800 g Schweinenacken

4 EL Senf

Santos Gewürz

für Schwein

BBQ-Sauce

Für die Buns:

250 g Mehl

5 g Hefe

60 ml Milch

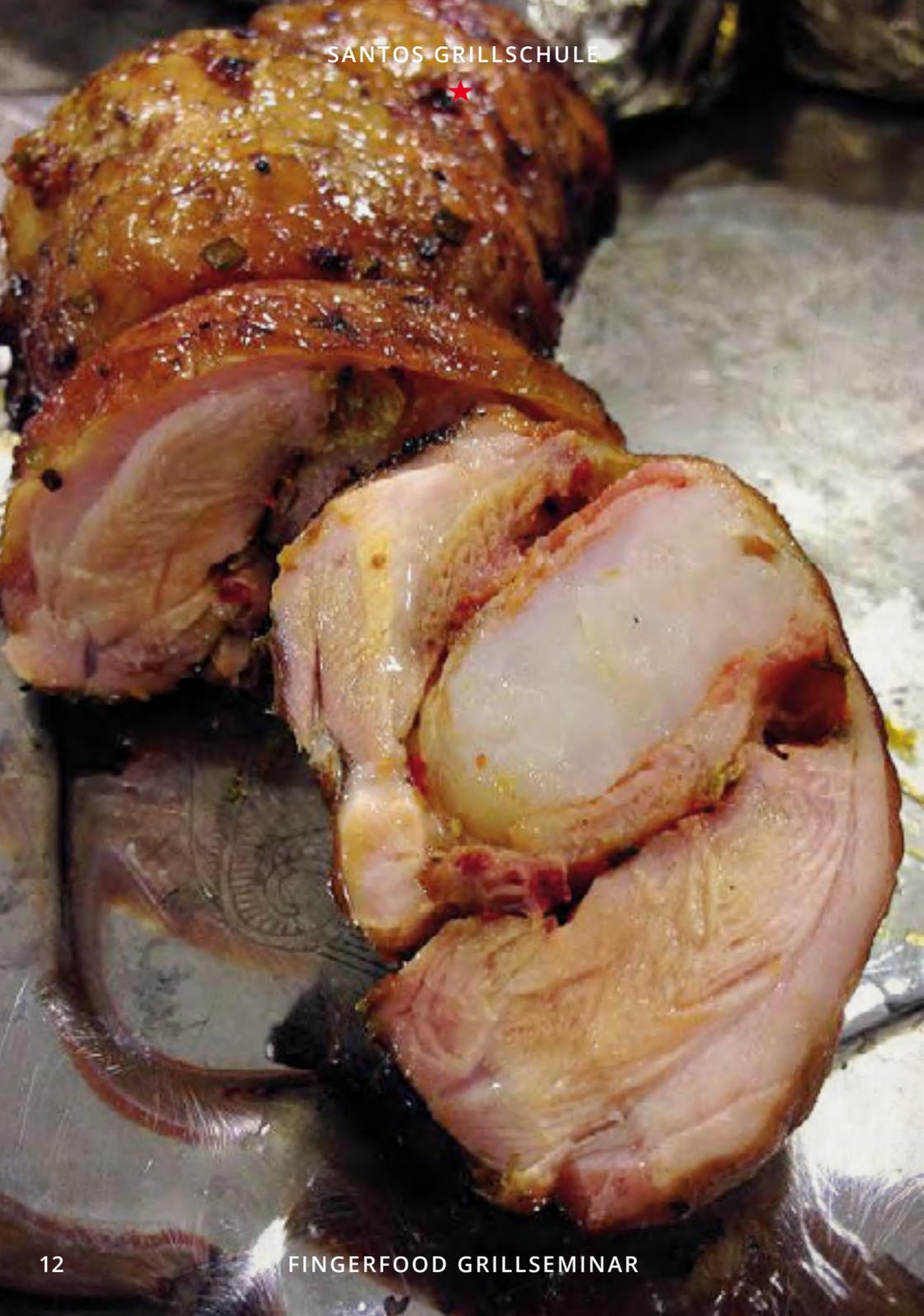
1 TL Salz

40 g Zucker

3 Eigelb

50 g flüssige Butter

Das Fleisch zunächst mit dem Senf, dann mit der Würzmischung einreiben und mindestens 1 Stunde bei Raumtemperatur abgedeckt ruhen lassen. Besser einen Tag vorher marinieren und über Nacht in den Kühlschrank geben. Den Nacken bei indirekter Hitze 8-13 Stunden bei 100°C grillen, bis die Kerntemperatur 88°C beträgt. Währenddessen die Hefe in lauwarmer Milch auflösen. Diese Mischung, Mehl, Salz, Zucker, Eigelb und flüssige Butter vermischen und so lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Ca. 1 Stunde mit einem Handtuch abgedeckt, bei Zimmertemperatur gehen lassen. Nun den Teig in möglichst gleich große Buns formen und mit Backpapier auf ein Backblech oder einen Pizzastein geben. Diese nicht zu groß formen, da sie noch aufgehen. Erneut mit einem Handtuch abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen. Anschließend bei 180°C in den Backofen oder Grill (für ca. 15-20 Minuten) geben. Das noch warme Fleisch mit Fleischkrallen oder zwei Gabeln zerpfücken. Die Sauce mit dem Fleisch vermischen und das fertige Pulled Pork in den Brötchen anrichten und servieren.





Gefüllte Hähnchenroulade

mit Kartoffel-Speckblätterteig

*4 ausgelöste
Hähnchenkeulen
4 Stk. Zitronengras
gequetscht
4 Garnelen geschält und
längs halbiert
8 Scheiben Bacon
Santos Gewürz für Geflügel*

*Für den
Kartoffel-Speckblätterteig:
80 dünne Scheiben
Kartoffeln
12 Scheiben Bacon
Pfeffer
Muffinbackform*

Den Grill auf 160°C vorheizen.

Die ausgelösten Hähnchenkeulen flach auslegen und mit dem Santos Geflügel- Gewürz würzen.

Jeweils zwei halbe Garnelen und eine Stange Zitronengras mittig auf das Hähnchen legen. Nun das Hähnchen um das Zitronengras und die Garnele wickeln- mit je 2 Scheiben Bacon umwickeln, um das Ganze zu fixieren. Indirekt bei 160°C in den Grill geben, bis die Kerntemperatur 72°C beträgt.

Kartoffelscheiben mit etwas Öl bestreichen und mit Pfeffer würzen. Pro Portion zwei Scheiben Bacon kreuzen und in die Muffinform geben. Kartoffelscheiben übereinander schichten und mittig noch eine Schicht Bacon dazwischen legen. Die gekreuzten Baconscheiben dazu nutzen, um das Ganze zu ummanteln und somit ein Päckchen zu bilden.

Den Kartoffel- Speckblätterteig in der Muffinform indirekt bei 200°C in den Grill geben, bis die Kartoffeln gar sind (ca. 20 Minuten).

Um die schöne Blätterteig- Schichtung zu sehen, die Päckchen zum Anrichten halbieren!



Mohnschnecken

mit Pflaumenröster

1 Rolle Blätterteig

400 g Mohn-Fix

1 Ei

1 EL Wasser

Gewürzzucker zum bestäuben

Für den Pflaumenröster:

400 g Pflaumen

200 ml Rotwein

80 g Zucker

1 Zimtstange

Grill auf ca. 200°C Deckeltemperatur vorheizen. Den Blätterteig ausrollen und mit einem Teigschaber das Mohn-Fix darauf gleichmäßig verteilen. Den Blätterteig quer teilen und beide Teile zu Schnecken aufrollen, für 10 Minuten in den Gefrierschrank legen, dann lässt er sich besser schneiden.

Pflaumen entkernen und in 2 cm große Stücke schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren, Pflaumen hinzufügen und mit Rotwein ablöschen. Zimtstange hinzufügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Konsistenz etwas dickflüssiger ist.

Die Mohnrollen aus dem Gefrierschrank nehmen und ca. 1 cm dicke Schnecken davon schneiden. Mit genügend Abstand auf einen mit Backpapier ausgelegten Pizzastein legen. Das Ei trennen und das Eigelb mit dem Wasser verrühren. Die Schnecken mit der Ei-Mischung bepinseln. Gewürzzucker darüber verteilen und im 200°C heißen Grill indirekt ca. 12 - 14 Minuten grillen.

Die Mohnschnecken zusammen mit dem Pflaumenröster 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