

SANTOS  
GRILL ★ SCHULE

# Kohle & Smoker

GRILLSEMINAR



# Kohle & Smoker

Gruß aus der Küche

Beef Ribs

Aufgeklapptes Hähnchen mit Kräuterbaguette

Lachsrose vom Brettchen mit Petersilien Pesto

Tafelspitz vom Kalb

Mozzarella Meatballs

Rib Eye mit Käse-Zwiebel-Brot und Ratatouille Spießen

Shake von der gegrillten Ananas

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



# Beef Ribs

*2 kg Ribs (Kalb oder Rind)*

*Rub:*

*Santos Gewürz für Schwein*

*BBQ-Mop:*

*200 g passierte Tomaten*

*100 ml Portwein*

*20 g Honig*

*20 g dunkler Balsamico*

*20 g Sojasauce*

*5 g Cayennepfeffer*

*10 g geräuchertes Paprikapulver*

*10 g Worcestersauce*

*1 Espresso*

*40 g Whiskey*

Die Silberhaut von den Rippchen entfernen. Das Fleisch mit dem Rub einreiben und abgedeckt ca. 6-12 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Bei etwa 90°C in den Smoker geben und für 6 Stunden smoken. Währendessen alle Zutaten für den BBQ-Mop, bis auf den Whiskey, in einen Dutch Oven geben. Diesen in den Grill oder auf eine separate Feuerstelle stellen und den Inhalt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Sauce mit den verwendeten Zutaten abschmecken. Wenn der BBQ-Mop fertig ist, von der Feuerstelle nehmen und dann den Whiskey hinzufügen. In der letzten Stunde bevor die Ribs fertig sind, diese alle 15 Minuten mit der BBQ Sauce bestreichen.







# Aufgeklapptes Hähnchen

## mit Kräuterbutterbaguette

*1 Maispoularde  
Santos Gewürz für Geflügel  
1 Baguette  
100 g Kräuterbutter*

*Kräuterbutter:  
250 g Butter, weich  
15 g Meersalz  
braunen Zucker  
1 Zitrone  
20 g Blattpetersilie  
10 g Thymian  
20 g Schnittlauch  
5 g Knoblauch  
30 g getrocknete  
Tomaten in Wasser eingelegt*

Die Butter mit etwas Salz und einer Prise braunen Zucker schaumig schlagen. Von der Zitrone sowohl den Abrieb als auch den Saft in die Butter geben. Die Kräuter in der Hand etwas zerreiben, abzupfen und klein schneiden. Den Knoblauch mit etwas Salz zu einer Paste verarbeiten. Die getrockneten Tomaten fein hacken. Alle Zutaten mit der Butter vermischen und abschmecken.

In der Feuerbox einen Grillrost auf ca. 250 - 300°C vorheizen. Beim Hähnchen den Rücken zerteilen, sodass es sich aufklappen lässt. Die Hautseite in der Smokerbox ordentlich anrösten bei 250 - 300°C direkter Hitze. Nun das ganze Hähnchen mit dem Geflügel-Gewürz einreiben. Bei 120°C in den Smoker geben und bis zu einer Kerntemperatur von 75°C garen. Dies dauert ca. 45 Minuten. Das Baguette längs halbieren und die Schnittflächen mit Kräuterbutter bestreichen. Das Baguette jetzt noch kurz mit in den Smoker legen, sodass die Kräuterbutter schmilzt.







# Lachsrose

## vom Brettchen mit Petersilien Pesto

*400 g Lachsfilet,  
dünn geschnitten  
Sonnenblumenöl  
Salz und Pfeffer*

*Pesto:  
50 g glatte Petersilie  
100 ml Traubenkernöl  
25 g Pinienkerne  
1 Knoblauchzehe  
50 g Parmesan*

Eine Scheibe Lachs um den Stiel eines Kochlöffels rollen, sodass die Kante der Haut nach unten zeigt und eine Fläche bildet. Die Rolle nun vom Stiel ziehen und die nächste Lachsscheibe um die Rolle wickeln. Mit den restlichen Scheiben ebenso verfahren. Nun die überstehenden Kanten leicht nach außen und unten biegen. Mit etwas Liebe sieht es fast aus wie eine Rose. Mit etwas Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Grill auf ca. 180°C vorheizen. Die Rosen auf ein Räucherbrett geben und direkt für ca. 10-15 Minuten grillen. Sie sind fertig, wenn sich der Fisch bei leichtem Druck fest anfühlt.

Für das Pesto die restlichen Zutaten in einem Mixer zerkleinern, bis ein Pesto entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen mit der Lachsrose servieren.



# Tafelspitz

## vom Kalb

*1 Kalbstafelspitz (ca. 1,2 kg)*

*Für den Mop:*

*100 ml BBQ-Sauce*

*1 Apfel - 1 EL brauner Zucker*

*1/2 EL Pfeffer (fein geschrotet)*

Die Silberhaut vom Tafelspitz entfernen und diesen quer halbieren. Alle Zutaten für den Mop mit dem Pürierstab fein zerkleinern und den Tafelspitz mit dem BBQ-Mop bestreichen. Den Smoker auf ca. 120°C vorheizen und den Tafelspitz ca. 1-1,5 Stunden indirekt grillen, bis eine Kerntemperatur von ca. 60°C erreicht ist.









# Mozzarella Meatballs

## *Sauce:*

*1 TL Zwiebelpulver*

*1 EL Oregano*

*1 Soloknoblauch, gehackt*

*800 g passierte Tomaten*

*Salz und Pfeffer*

## *Meatballs:*

*2-3 Scheiben Weißbrot*

*60 ml Milch*

*450 g Rinderhack*

*1 Soloknoblauch, gehackt*

*20 g Parmesan, gerieben*

*Salz und Pfeffer*

*8 kleine Mozzarellakugeln*

*4 Scheiben Provolone, halbiert*

Für die Sauce alle Zutaten in einen Dutch Oven geben und ca. 15 min köcheln lassen. (bei 130°C im Grill oder auf einer separaten Feuerstelle)

Das Brot in der Milch einweichen, dann mit dem kompletten Hackfleisch, dem Knoblauch und dem Parmesan mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus der Masse 8 gleich große Bällchen formen und den Mozzarella in die Mitte drücken.

Auf ein Grillblech geben und bei direkter Hitze (ca. 250°C) von allen Seiten angrillen. Nun in eine Grillform legen und mit der Sauce übergießen. Den Provolone darauf verteilen und weitere 10 Minuten indirekt in dem Grill garen.



*2 Rib Eye Steaks à 500 g  
(ca. 4 cm dick)  
Salzflakes*

*Für das Käse-Zwiebel Brot:  
1 Baguette  
(z.B. Roggen oder Zwiebelbrot)  
400 g Gouda  
60 g Butter  
4-5 Frühlingszwiebeln  
Salz  
1 Soloknoblauch*

*Für die Ratatouillespieße:  
6 Kirschtomaten  
1 kl. Aubergine  
2 Paprika, gelb und rot  
1 Zucchini  
1 rote Zwiebel*

*Für die Marinade:  
5 EL Olivenöl  
2 EL Rotweinessig  
1 EL Tomatensaft  
4 Spritzer Tabasco  
1 TL frischer Thymian*

Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Die roten Zwiebeln schälen und in dicke Ringe schneiden (1 cm dick).

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.

Das Brot rautenförmig einschneiden. Aber nicht durchschneiden. Den Käse in Scheiben schneiden und in die Spalten legen. Die Butter zerlassen und mit den Frühlingszwiebeln mischen und leicht salzen. Wer möchte, gibt Knoblauch hinzu. Das mit Käse gefüllte Brot auf eine Alufolie legen und die Buttermischung darauf verteilen. Die Folie verschließen und bei 200°C, indirekt 5 Minuten in den Grill geben. Danach die Folie öffnen und weitere 5 Minuten in dem Grill backen.

Den Grill auf 150°C vorheizen.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Marinade verrühren und das Gemüse in große Würfel schneiden. Das Gemüse abwechselnd auf Doppelspieße stecken und in eine Schale legen, mit der Marinade übergießen.

Die Spieße ca. 5 Minuten auf jeder Seite über direkter Hitze grillen. Mit der Marinade ab und zu bestreichen.





# Rib Eye

mit Käse-Zwiebel-Brot und  
Ratatouille Spießen







# Shake

## von der gegrillten Ananas

*1 Ananas  
2 Limetten  
40 g Zitronenmelisse  
250 ml Ahornsirup  
50 ml Rum oder Orangensaft  
1 Tonkabohne  
200 g braunen Rohrzucker  
1 l Kokosnussmilch  
Eiswürfel*

Den Grill auf ca. 300°C vorheizen.  
Die Ananas schälen, vierteln und den Strunk entfernen. Mit 100 ml vom Ahornsirup und dem Rum marinieren. Die Tonkabohne reiben und hinzugeben. Die Blätter der Zitronenmelisse abzupfen und möglichst klein schneiden. Die Ananas von allen Seiten bei 300°C direkter Hitze angrillen. Dies dauert ca. 5 Minuten. Die Ananas nach dem Grillen für ca. 5 Minuten zurück in die Marinade geben. Die Ananasstücke in dünne Scheiben schneiden und mit der Kokosnussmilch zusammen pürieren. Der Shake kann nach Belieben mit der Marinade abgeschmeckt werden. Die Limetten achtern und mit dem Rohrzucker im Mörser andrücken. Die Limettenstücke in Cocktailgläser verteilen. Etwas Zitronenmelisse und Eiswürfel nach Belieben hinzufügen und mit dem Ananasshake übergießen. Mit einem Strohhalme servieren.



# 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](mailto:grillschule@santosgrills.de)

[www.santosgrills.de](http://www.santosgrills.de)