

SANTOS



Wir machen Grillen zum Erlebnis.

A close-up photograph of a large, succulent grilled shrimp and a thick cut of grilled steak, possibly tri-tip, resting on a wooden cutting board. The steak is sliced, revealing a pinkish-red interior. A sprig of fresh rosemary is visible in the bottom left corner. The background is a rustic brick wall.

SURF & TURF

GRILLSEMINAR

SANTOS



Wir machen Grillen zum Erlebnis.

WERDE EIN TEIL DES SANTOS BBQ CLUBS!

UND PROFITIERE SOFORT VON EXKLUSIVEN VORTEILEN!



ANMELDEN & PUNKTE SAMMELN

SURF & TURF

Gruß vom Grill

kleiner Vorgeschmack auf das, was gleich glüht

Jakobsmuschel

11

in der eigenen Schale gegrillt

Surf and Turf

12

mit Süßkartoffelpüree

Teres Mayor

16

dazu Bulgur Salat

Thunfischsteak

20

mit Granatapfelkernen und Sesammarinade

Gegrillter Feta (Zedernholzplanke)

23

mit Kompott der Saison

BEFORE YOU START

Bevor Ihr die Rezepte aus diesem Seminarheft nachgrillt, findet Ihr auf den folgenden Seiten einige grundlegende Tipps und Hinweise unserer Grillmeister. Sie unterstützen Euch dabei, die Anleitungen besser einzuordnen und sicher mit den beschriebenen Techniken zu arbeiten.

★ DAS RICHTIGE EQUIPMENT

Das SANTOS Zubehör, das in unseren Kursen verwendet wird, haben wir sorgfältig ausgewählt und vielfach erprobt. Eine Übersicht der eingesetzten Produkte findet Ihr über den folgenden QR-Code.



★ BESTENS INFORMIERT

Im SANTOS Grillmagazin findet Ihr regelmäßig weitere Tipps, Techniken und Inspirationen rund um das Grillen. Über den QR-Code gelangt Ihr direkt zur aktuellen Ausgabe.





TIPPS & TRICKS

★ MENGENANGABEN

Alle hier angegebenen Zutaten sind für vier Personen ausgelegt. Wenn Ihr nur ein einzelnes Rezept nachgrillt, solltet Ihr die Mengen entsprechend anpassen. Die Angaben beziehen sich jeweils auf ein vollständiges Menü. Mehr ist nicht automatisch besser – verschwendet daher keine Lebensmittel und lasst die Augen nicht größer sein als den Magen.

★ GRILLGUT

Vorbereitung ist alles. Daher sollte das Grillgut frühzeitig aus dem Kühlschrank genommen werden. Wir empfehlen, es etwa 30 Minuten vor dem Grillen herauszulegen. Dies verkürzt die Garzeit, sorgt für eine gleichmäßigere Garung und reduziert den Temperaturverlust des Rostes beim Angrillen.

★ GRILL VORHEIZEN

Je nach Grilltyp und Grillgröße dauert das Vorheizen etwa 10 bis 20 Minuten. Die Deckelthermometer-Temperatur sollte dabei mindestens 250 °C erreichen. Bitte beachtet, dass diese Temperaturangaben für sogenannte „Standard-Grills“ gelten. Einige neuere Modelle erreichen deutlich höhere Temperaturen oder verfügen über einen 800 °C Brenner als Seitenmodul.

★ Direktes Grillen

Anwendung: Für kurzgegrilltes Grillgut (z. B. Minutensteaks) oder zum gezielten Branding. Das Grillgut wird direkt über der Flamme positioniert. Bitte beachtet, dass sich die Temperatur auch beim direkten Grillen regulieren lässt und nicht dauerhaft mit „voller Leistung“ gegrillt werden muss.

★ DECKELTHERMOMETER-TEMPERATUR

Die Hitze steigt nach oben, daher befindet sich im oberen Bereich des Grills eine der wärmsten Zonen. Über den eingeschalteten Brennern ist die Temperatur am höchsten. Wir orientieren uns grundsätzlich an der Deckelthermometer-Temperatur. Beim indirekten Grillen liegt die tatsächliche Temperatur am Rost jedoch etwa 30–40 °C höher als die Anzeige am Deckel. Grillt daher möglichst mit geschlossenem Deckel, da so weniger Hitze entweicht und die Temperaturen besser eingehalten werden können.

★ ANGRILLEN, BRANDING & MUSTER

Den Begriff „Angrillen“ verwenden wir in den folgenden Anleitungen häufig. Gemeint ist das direkte Grillen über der Flamme, um Röstaromen zu erzeugen.

Das Branding ist das typische Muster auf dem Grillgut, das durch den Kontakt mit dem heißen Grillrost entsteht.

★ DREHEN & WENDEN

Euer Fleisch benötigt Zeit, um sich vom Grillrost zu lösen. Durch leichtes Schieben merkt Ihr, ob sich das Grillgut bereits bewegen lässt. Ganz wichtig: Gewalt ist keine Lösung – habt Geduld.

Startet beispielsweise auf der 11-Uhr-Position und dreht das Grillgut, sobald es sich vom Rost löst, auf die 1-Uhr-Position. Anschließend wenden und den Vorgang wiederholen. So entsteht ein sauberes Branding.

Je nach Hitze des Grills kann ein Wechsel bereits nach etwa 1 Minute erfolgen. Bitte beachtet, dass das zweite Branding (auf der Rückseite des Grillguts) in der Regel deutlich schneller „fertig“ ist als die erste Seite.

TIPPS & TRICKS

★ INDIREKTES GRILLEN

Diese Grillmethode wird genutzt, um das Grillgut gleichmäßig und schonend zur gewünschten Kerntemperatur zu bringen. Das Grillgut liegt nicht über einer offenen Flamme. Die Wärme wird bei geschlossenem Deckel durch eine Flamme links oder rechts des Grillguts erzeugt. Dadurch entsteht eine Art „Umluft“ im Grill. Ideal ist das indirekte Grillen zum Garziehen nach dem Angrillen oder zum Backen. Bei den meisten Gerichten findet es im Temperaturbereich von 130–160 °C statt. Die gewählte Grilltemperatur beeinflusst die Konsistenz des Grillguts.

★ KERNTEMPÉRATUR VOM GRILLGUT

Bitte beachtet, dass unsere Kerntemperaturen Serviervorschläge für die jeweiligen Gerichte sind. Entscheidend ist letztlich, was Euch schmeckt. Unsere Empfehlungen hängen unter anderem von der Qualität des Grillguts (Rasse, Herkunft, Teilstück, Art der Haltung, Frische) sowie von Euren persönlichen Vorlieben ab. Die Kerntemperatur lässt sich am zuverlässigsten mit einem BBQ-Thermometer messen. Hier gibt es Einstichthermometer für eine Momentaufnahme oder Thermometer, die während des Grillvorgangs im Fleisch stecken bleiben und Euch z. B. per App informieren, sobald sich die gewünschte Kerntemperatur nähert.

RIND

Englisch I rare I blue: 48–50 °C
Medium I à point: 51–56 °C
Durchgegart I well done: ab 57 °C

GEFLÜGEL

Hähnchen im Ganzen: 75 °C am Knochen
Hähnchenbrust: 72 °C
Wachtel: 56 °C
Ente im Ganzen: 75 °C
Entenbrust: 58 °C

SCHWEIN

ca. 58 °C
(durch das Ruhen nach dem Grillen erhöht sich die Temperatur durch die Resthitze noch um etwa 1–2 °C)

FISCH

Lachs- I Thunfischfilet: bei guter Qualität roh geeignet; gegart max. 55 °C, sonst trocken
Lachs (ganz): 60 °C an der Mittelgräte
Forelle: 50 °C
Schwertfisch: 48–56 °C (unter 48 °C zäh, über 56 °C trocken)

**WEITERE TIPPS
FINDEST DU HIER!**



★ RUHEZEIT

Grundsätzlich sollte jedes Stück Fleisch (z. B. Rind, Schwein, Geflügel) nach dem Grillen nicht direkt angeschnitten und verzehrt werden. Die Ruhephase – abhängig von der Größe des Grillguts – gibt dem Fleisch die Zeit, den Fleischsaft wieder zu binden und dadurch saftig zu bleiben. Ohne Ruhezeit geht der Fleischsaft leider verloren.

★ GASGRILL RICHTIG REINIGEN

Ein gereinigter Grill ist nicht nur schöner anzusehen, sondern macht Euch als Besitzer sicher auch stolz. Deshalb möchten wir Euch einige hilfreiche Tipps zum Reinigen Eures Gasgrills geben. Wir erklären Euch, wie Ihr einen stark verschmutzten Gasgrill von innen nach außen am besten säubert, um Rost- und Grillgutrückstände zu entfernen. Zusätzlich erhaltet Ihr Hinweise zu nützlichem Grillzubehör, das Euch die Reinigung erleichtert.

ZUM SCHLUSS

Die gesammelten Erfahrungen mit dem eigenen Grill lassen sich durch keine noch so guten Rezepte ersetzen. Die Leistung eines Grills hängt unter anderem von Außentemperatur, Standort, Wetter und weiteren Faktoren ab. Bitte beachtet außerdem, dass bei Kohlegrills, Feuerschalen und Smokern viele zusätzliche Aspekte berücksichtigt werden müssen. Hier gibt es z. B. Unterschiede, ob mit Holzkohle, Holz oder Briketts gegrillt wird.

Merke: Nur Übung macht Euch zu Grillmeistern. Es gibt kein „richtig“ oder „falsch“, sondern nur „schmeckt Euch“ oder „schmeckt Euch nicht“. Viel Erfolg und ganz viel Spaß beim Nachgrillen zu Hause wünscht: **EUER TEAM SANTOS**



JAKOBSMUSCHEL

★ IN DER EIGENEN SCHALE GEGRILLT

ZUTATEN

8 Jakobsmuscheln
4 Jakobsmuschelschalen
Santos Gewürz Fisch
1 Fenchelknolle mit Grün
1 Orange
1 Zitrone
30 g Ingwer
½ TL Pfeffer
6 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Grill auf 160 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Den Fenchel putzen, das Grün beiseitelegen und die Knolle in feine Würfel schneiden. Die Orange und Zitrone in kleine Ecken schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben.

Das Muskelfleisch vom Schließmuskel der Schale lösen und mit dem Santos Gewürz für Fisch, Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in die Jakobsmuschelschalen geben und das Muskelfleisch in die Schalen verteilen. Die Fenchelwürfel, den geriebenen Ingwer und jeweils ein Stück Orange oder Zitrone zur Muschel in die Schalen legen. Mit etwas Olivenöl beträufeln.

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 und mit dem Fenchelgrün garnieren. Etwas Brot (und eine Serviette) dazu reichen.

SURF AND TURF

★ MIT SÜßKARTOFFELPÜREE

ZUTATEN

8 rote Garnelen

600 g Roastbeef (Rinderrücken)

6 EL Rapsöl

Santos Steak Rub

Santos Salty Crunch

ZUBEREITUNG

Den Grill auf 300 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Das Fleisch von der Silberhaut befreien und den Fettdeckel aufheben.

Das Roastbeef angrillen und danach indirekt bei 170 °C Deckelthermometertemperatur bis zur gewünschten Kerntemperatur (für Medium ca. 54 °C) garen.

Beim indirekten Grillen den Fettdeckel mit dem Santos Steak Rub und Salz würzen. Nun auf das Roastbeef legen. Die Garnelen in einer Gusspfanne oder Plancha angrillen, bis sie eine rötliche Farbe erhalten und noch leicht glasig sind. Dann mit dem Santos Salty Crunch würzen.





SÜßKARTOFFELPÜREE

ZUTATEN

1,2 kg Süßkartoffeln
40 g Butter
2 Lauchzwiebeln
Salz
Pfeffer
Muskatnuss (gerieben)

ZUBEREITUNG

Den Grill auf 160-180 °C Deckelthermometertemperatur indirekte Hitze vorheizen. Die Süßkartoffeln auf der Oberseite 2-3 Mal mit einer Gabel einstechen – wichtig ist, nur oben einzustechen, damit sie im eigenen Saft garen und saftig bleiben. Die Süßkartoffeln (ca. 400 g pro Stück) etwa 45 Minuten auf dem Grill garen lassen. Sie bleiben lange hart und werden gegen Ende plötzlich weich. Wenn die Schale bei leichtem Fingerdruck kaum noch Widerstand bietet, sind sie fertig. Die Süßkartoffeln vorsichtig vom Grill nehmen und aufschneiden. Die Schale abziehen. Die dunkle Unterseite ist gewollt, denn durch den karamellisierenden Zucker entstehen köstliche Röstaromen. Das Fruchtfleisch in einem vorgewärmten Dutch Oven mit Butter, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss zu einem Püree zerdrücken. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, einen Teil unterrühren und den Rest als Topping verwenden. Dieses Süßkartoffelpüree vom Grill ist geschmacklich deutlich intensiver als gekochtes Püree, durch das Karamellisieren in der Schale entwickelt sich ein besonders aromatischer Geschmack.

TERES MAYOR

★ DAZU BULGUR SALAT

ZUTATEN

800 g Teres Mayor (Metzgerstück)

2 EL Meersalz

50 g Santos Rub Steak I

ZUBEREITUNG

Den Grill auf 300 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Das Fleisch von der Silberhaut befreien. Das Fleisch angrillen und danach indirekt bei 170 °C Deckelthermometertemperatur bis zur gewünschten Kerntemperatur (für Medium ca. 54 °C) garen.





ORIENT (BULGUR SALAT)

ZUTATEN

100 g Bulgur
150 g Cherrytomaten
20 g Petersilie
20 g Kerbel
20 g Koriander
100 g Pinienkerne
1 Granatapfel
2 rote Zwiebeln
200 ml Gemüsebrühe

ZUBEHÖR

Dutch Oven/Gusspfanne

ZUBEREITUNG

Die Brühe in einem Topf aufkochen und den Bulgur darin ca. 7 Minuten leicht köcheln. Den fertigen Bulgur abkühlen lassen. Die roten Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.

Die Pinienkerne in einer Gusspfanne auf dem Grill rösten. Zwiebelwürfel dazugeben und diese leicht glasig anschwitzen. Die Pfanne von der Hitzequelle nehmen, Cherrytomaten halbieren und dazu geben. Den Inhalt der Pfanne erneut kurz erhitzen.

Den Bulgur unterheben und auskühlen lassen. Die Kräuter fein hacken. Die Granatapfelkerne aus der Frucht lösen und mit den Kräutern kurz vor dem Servieren zum Bulgur Salat geben.

THUNFISCHSTEAK

★ MIT GRANATAPFELKERNEN UND SESAMMARINADE

ZUTATEN

4 ca. 2 cm dicke Thunfischsteaks
1 Granatapfel
Geröstete Sesamsaat

MARINADE

1 Limette
1 EL Honig
1 EL Sonnenblumenöl
2 EL Sojasauce
2 EL Sesampaste (Tahini)

SPARGEL

2 Bund grüner Spargel
Olivenöl
Pfeffer
pro Stange Spargel eine Scheibe
Bacon

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für die Marinade mischen. Die Thunfischsteaks werden nur kurz von beiden Seiten angegrillt, direkt bei möglichst hoher Temperatur (ca. 300 °C Deckelthermometertemperatur). Danach den Thunfisch mit Sesamsaat, Granatapfelkernen und der Marinade anrichten.

Mit einem Messer die „Blattansätze“ des grünen Spargels entfernen und den trockenen Teil der Stangen unten abbrechen. Nun den Spargel mit etwas Öl einreiben, pfeffern und mit einer Scheibe Bacon einwickeln. Den Spargel dann bei 180 °C Deckelthermometertemperatur indirekt ca. 20 Minuten grillen. Den gegrillten Spargel zum Thunfisch servieren.





GEGRILLTER FETA

★ (ZEDERNHOLZPLANKE) MIT KOMPOTT DER SAISON

ZUTATEN

4 Stück Feta-Käse

8 EL Olivenöl

½ Zwiebel

6 Oliven

½ Paprika

1 Tomate

1 Peperoni

2 EL Rosmarin

2 EL Thymian

4 Prisen Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Zedernholzplanke vor der Verwendung mindestens 1 Stunde in Wasser einweichen. Den Grill auf 170 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Den Feta-Käse auf die Zedernholzplanke legen und mit etwa 2 EL Olivenöl beträufeln.

Den Käse mit etwas fein gewürfelter Zwiebel, Oliven, Paprika, Tomaten und Peperoni garnieren. Anschließend noch mit etwas Rosmarin, Thymian und Pfeffer bestreuen. Die Planke mit dem Feta für 10–12 Minuten indirekt auf dem Grill garen.

KOMPOTT DER SAISON

ZUTATEN

300 g saisonales Obst (z.B. Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen, Feigen)

2 EL Honig

1 EL Balsamico-Essig

1 Zweig Thymian

1 Prise Salz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Das Obst waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer kleinen Gusspfanne oder einem Dutch Oven auf dem Grill bei mittlerer Hitze (ca. 180 °C Deckelthermometertemperatur) den Honig leicht karamellisieren lassen.

Das Obst dazugeben und unter gelegentlichem Rühren ca. 8–10 Minuten köcheln lassen, bis es weich ist und eine kompottartige Konsistenz erreicht hat. Den Balsamico-Essig und den Thymian hinzufügen und weitere 2–3 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das warme Kompott zum gegrillten Feta servieren.



SANTOS



Wir machen Grillen zum Erlebnis.

UNVERGESSLICHE EVENTS

MIT GRILL & GENUSS

Mehr als ein Event. Ein Erlebnis.
Grill-Events in einzigartiger Location – 20 bis 600 Gäste.
Jetzt anfragen.



An unseren SANTOS-Standorten
überall dort, wo Grillen zum Erlebnis wird