

SANTOS
GRILL ★ SCHULE

GRILLEN OP KÖLSCH

GRILLSEMINAR



MENÜ

Jeisskäss met Speck, Rievkooche un Rübekraut Mit Bacon ummantelter Ziegenkäse auf Reibekuchentalern	8
Forelle Müllemer Art Forelle von der Zedernholzplanke mit Graupenrisotto	10
Himmel un Ääd Leber- und Blutwurstscheiben auf Kartoffelstampf mit Äpfeln und Zwiebeln	12
Pulled Suurbroode Burger met Endivienschloot Sauerbraten im Weckchen mit Endiviensalat und Gurken	14
Domspitzen Terres Major Steaks im Bacon/ Tramezzini Mantel mit Spitzkohl	16
Plüschprummcrumble „Melba“ Pfirsich-Streuselküchlein mit Vanilleeis und Himbeermark	18



SANTOS Tipps & Tricks

Mengenangaben in unseren Rezepten:

Alle hier angegebenen Zutaten sind für eine Portion ausgelegt. Wenn Ihr nur ein Rezept nachgrillt, solltet ihr die Mengen entsprechend anpassen. Mehr ist mehr, aber verschwenden sollte man auch keine Lebensmittel, lasst die Augen nicht größer als den Magen sein!

Grill vorheizen:

Je nach Grill und Grillgröße dauert dies ca. 10 bis 20 Minuten. Die Deckelthermometertemperatur sollte mindestens 250°C erreichen.

> Bitte beachtet, dass die Temperaturangabe für „Standard-Grills“ gilt. Einige erreichen höhere Temperaturen und manche Modelle haben einen 800°C Brenner als Seitenmodul verbaut.



Temperaturwerte im Deckelthermometer:

Die Hitze steigt nach oben, das bedeutet oben ist einer der wärmsten Bereiche im Grill. Über den eingeschalteten Brennern ist die höchste Temperatur. Wir geben immer die Deckelthermometertemperatur an. Beim indirekten Grillen liegt diese idR. ca. 30-40°C höher als die Temperatur, im indirekten Bereich, unten am Rost. Grillt so oft wie möglich mit geschlossenem Deckel, dann entweicht weniger Hitze und die angegebenen Temperaturen sollten passen. Beim indirekten Grillen liegt diese idR. ca. 30-40°C höher als die Temperatur im indirekten Bereich unten am Rost.



Temperaturwerte im Deckelthermometer:

Die Hitze steigt nach oben, das bedeutet oben ist einer der wärmsten Bereiche im Grill. Über den eingeschalteten Brennern ist die höchste Temperatur. Wir geben immer die Deckelthermometertemperatur an. Beim indirekten Grillen liegt diese idR. ca. 30-40°C höher als die Temperatur, im indirekten Bereich, unten am Rost. Grillt so oft wie möglich mit geschlossenem Deckel, dann entweicht weniger Hitze und die angegebenen Temperaturen sollten passen. Beim indirekten Grillen liegt diese idR. ca. 30-40°C höher als die Temperatur im indirekten Bereich unten am Rost.



Angrillen / Branding / Muster:

Mit Angrillen ist das direkte Grillen über der Flamme gemeint, um Röstaromen zu erzeugen. Das Branding ist das Muster auf dem Grillgut, welches durch Kontakt mit dem heißen Grillrost entsteht.



Direktes Grillen:

Anwendung: für Kurz-Gegrilltes oder ein schönes Branding.

> Das Grillgut wird direkt über der Flamme positioniert. Bitte beachtet, dass auch hier die Temperatur reguliert werden kann und nicht alles „volle Pulle“ gegrillt werden muss.



Indirektes Grillen:

Diese Grillmethode wird genutzt, um das Grillgut gleichmäßig und schonend zu der gewünschten Kerntemperatur zu bringen.

> Das Grillgut liegt NICHT über einer der Flammen. Die Wärme wird bei geschlossenem Deckel durch eine Flamme links oder rechts des Grillguts erzeugt. Dadurch entsteht eine Art Umluft im Grill, die ideal zum Garziehen nach dem Angrillen oder zum Backen ist. Bei den meisten Gerichten findet das indirekte Grillen im Temperaturbereich von 130° - 160°C statt. Die gewählte Temperatur des Grills führt zu unterschiedlicher Konsistenz im Grillgut.



Abschließend:

Die gesammelten Erfahrungen mit dem eigenen Grill sind durch keine noch so guten Rezepte zu ersetzen. Die Leistung des Grills ist abhängig von Außentemperaturen, dem Standort, Wetter und weiteren Faktoren. Bitte beachtet, dass bei Kohlegrills, Feuerschalen und Smoker viele gesonderte Faktoren zu berücksichtigen sind. Hier gibt es z.B. Unterschiede, ob mit Holzkohle, Holz oder Briketts gegrillt wird.

**Merkt Euch: Nur Übung macht Euch zu Grillmeistern.
Es gibt kein „Richtig“ oder „Falsch“, sondern nur „Schmeckt Euch oder schmeckt nicht“!**

**Viel Erfolg und ganz viel Spaß beim Nachgrillen zu Hause wünscht
Euer SANTOS Team**





Jeisskäss met Speck, Rievkooche un Rübekraut

Mit Bacon ummantelter Ziegenkäse auf Reibekuchentalern

Zutaten (4 Personen):

600 g	Ziegenweickäse
8 Scheiben	Bacon
	Rübekraut (Grafschafter Goldsaft)
160 g	Reibekuchenteig „Rheinische Art“
	Speiseöl

Zubehör:

Plancha/Gusspfanne

Zubereitung:

Den Pelletsmoker (oder Gasgrill) auf 150 Grad vorheizen.

Den Ziegenweickäse in vier gleich starke Scheiben schneiden und kreuzweise mit je zwei Baconscheiben umwickeln.

Den Käse in einer Steingutschale in den Pelletsmoker geben und solange backen, bis der Bacon kross ist.

Mit Rübekraut nach Belieben garnieren.

Für die Reibekuchen eine Gusspfanne oder tiefe Plancha auf den Grill setzen und mit dem Öl vorsichtig erhitzen.

Es sollte soviel Öl in der Pfanne sein, dass die Reibekuchen schwimmend ausgebacken werden können.

Die Reibekuchen in etwa im gleichen Durchmesser wie die Ziegenkäsescheiben portionieren und schwimmend kross ausbacken.



Forelle Müllemer Art

Forelle von der Zedernholzplanke mit Graupenrisotto

Zutaten (4 Personen):

- 4 Forel enfilets
 - Rauchsatz
 - Zitronensaft
- Für das Risotto:
- 250 g Perlgraupen
 - 1 Bund Suppengemüse (Sellerie, Möhren, Lauch)
 - 1 kleine Zwiebel
 - 50 ml Sahne
 - 50 g mitte alter Gouda
 - 250 ml Gemüsefond
- etwas Butter
 - etwas Petersilie zum Garnieren
 - Rheinwein

Zubehör:

Zedernholzplanke

Zubereitung:

Den Pelletsmoker oder Gasgrill auf 130 Grad vorheizen.

Den Bauchlappen der Forellen entfernen und ggf. Gräten ziehen.

Die Forellenfilets auf der Hautseite auf die Zedernholzplanke legen und mit dem Rauchsatz würzen.

Die Forellenfilets bis zu einer Kerntemperatur von 48 Grad garen.

Anschließend mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit dem Graupenrisotto (Zubereitung s.u.) servieren.

Zwiebel und Wurzelgemüse in der Gusspfanne anschwitzen.

Graupen dazu geben und kurz darauf den Fond und den Wein angiessen.

Graupen in der Flüssigkeit al dente kochen und Sahne sowie den geriebenen Käse hinzufügen.

Abschmecken und mit der Petersilie garnieren.





Himmel un Ääd

Leber- und Blutwurstscheiben auf Kartoffelstampf mit Äpfeln und Zwiebeln

Zutaten (4 Personen):

500 g	Kartoffeln
2	Äpfel
1	große Gemüsezwiebel
1/2	Ring Flönz
1/2	Ring Kölner Leberwurst
50 g	Butter
	Salz
250 ml	Sahne oder Schmand
	Muskatnuss
	Speiseöl
50 g	Mehl

Zubehör:

2 Gusspfannen

Zubereitung:

Die Kartoffeln ca. 100 Minuten im Backofen bei 160 Grad Umluft (oder entsprechend im Grill bei geschlossenem Deckel) garen. Dann die Schale entfernen und die Kartoffeln mit Butter und Sahne oder Schmand zu einem Kartoffelstampf verarbeiten, mit Salz und Muskat abschmecken.

Zwei kleine Gusspfannen im Grill erhitzen.

Die Äpfel mit Schale vom Kerngehäuse befreien und würfeln.

Die Gemüsezwiebel in grobe Würfel schneiden. In einer Pfanne die Äpfel mit etwas Butter glasig dünsten.

In der anderen Pfanne die Zwiebel in Butter weich abschmelzen.

Die Würste in Scheiben schneiden und einmal in das Mehl legen und darin wenden.

Anschließend in etwas Öl in der freigewordenen Zwiebelpfanne vorsichtig anrösten.

Den Kartoffelstampf mit den Äpfeln vermengen.

Danach die Zwiebeln und die angerösteten Wurstscheiben darauf anrichten.





Pulled Suurbroode Burger met Endivienschloot

Sauerbraten im Weckchen mit Endiviensalat und Gurken

Zutaten (4 Personen):

800 g	eingelegter Sauerbraten
1/2	Flasche Rotwein
	Rübenkraut
1	Bund Suppengemüse
1	Zwiebel
4	Rosinenweckchen
1	kleiner Kopf Endiviensalat
1	kleine Zwiebel
1/2	Salatgurke
1	Packung Salatfix
	Mayonnaise

Zubehör:

Gusspfanne
Pulled Pork Set

Zubereitung:

Den Sauerbraten mit einem Teil des Einlegefonds bei 80 Grad ca. 10 Stunden Sous Vide garen.

Eine Gusspfanne im Gasgrill bei allen Hauptbrennern auf „Vollgas“ (Deckeltemperatur ca. 300 Grad) erhitzen und den gegarten Sauerbraten darin von allen Seiten anrösten.

Das kleingeschnittene Wurzelgemüse dazugeben und mit dem Einlegefond sowie etwas Rotwein einkochen. Mit Rübenkraut abschmecken und den Sauerbraten mittels zweier „Krallen“ aus dem Pulled Pork Set auseinanderzupfen.

Den Endiviensalatkopf in warmem Wasser einlegen und somit einen Teil der Bitterstoffe auswaschen. Anschließend den Salat fein schneiden und mit der kleingeschnittenen Zwiebel vermischen.

Mayonnaise mit der Salatwürze anrühren und den Salat in diese Sosse geben.

Zunächst den Salat auf die untere Hälfte des Weckchens geben, darauf anschließend erst die Gurkenscheiben und dann den Pulled Sauerbraten darauf verteilen.





Domspitzen

Terres Major Steaks im Bacon/ Tramezzini Mantel mit Spitzkohl

Zutaten (4 Personen):

2 Stück	Terres Major
4 Scheiben	Tramezzini
4-8 Scheiben	Bacon
etwas	Kräuterbutter
1	kleiner Spitzkohl
1	säuerlicher Apfel
1	kleine Zwiebel
20 g	Mayonnaise
40 g	Schmand
3 EL	Apfelessig
	Salz
	Zucker

Zubereitung:

Den Spitzkohl quer zur Wuchsrichtung dünn aufschneiden.
Mit Salz, Zucker und Apfelessig marinieren und mit Druck einmassieren, bis er weich ist.

Apfel (mit der Schale) und Zwiebelchen dünn aufschneiden/würfeln und untermischen.
Mit Mayonnaise und Schmand abschmecken.

Den Grill auf eine Deckeltemperatur von ca. 300 Grad aufheizen.

Die Terres Major von der Silberhaut befreien und scharf angrillen, so daß Röstaromen entstehen und anschließend bei indirekter Hitze auf 52 Grad Kerntemperatur garen.

Die Terres Major Stücke zunächst in der Länge halbieren und die entstehenden Hälften nochmals längsauf teilen.

Die Tramezzini mit dem Nudelholz möglichst flach ausrollen und mit weicher Kräuterbutter bestreichen.

Die Terresviertel in das Tramezzini einrollen und mit Bacon ummanteln.

Die Rollen in (Kräuter-)butter in der Gusspfanne im Grill kross ausbacken und aufrecht stehend paarweise als Domspitzen servieren.



Plüschprummcrumble „Melba“

Pfirsich-Streuselküchlein mit Vanilleeis und Himbeermark

Zutaten (4 Personen):

4	halbe Pfirsiche
300 g	Mehl
200 g	Butter
100 g	Zucker
4 Kugeln	Pfirsichlikör „Plüschprumm“ (Gaffel Brauerei)
	Vanilleeis
	Himbeermark

Zubehör:

4 Grillschalen (oder eine große) aus Steingut,
z.B. von Staub

Zubereitung:

Mehl, weiche Butter und Zucker zu Streuseln verkneten.

Die halbierten Pfirsiche in die Steingutschalen einlegen und mit dem Pfirsichlikör marinieren. Die Streusel darüber geben.

Grill auf 180 Grad Deckeltemperatur vorheizen und die Schalen mit den Pfirsichen einsetzen.

Wenn die Streusel goldbraun gebacken sind (nach ca. 20-30 Minuten), die Schalen herausnehmen und mit Himbeermark und einer Kugel Vanilleeis servieren.

SANTOS



Pizza perfecto

mit den Pizzaöfen von SANTOS



Entdeckt die Pizzaöfen von SANTOS.
Erfüllt Euch den Traum von einer Pizzeria im eigenen Garten oder auf dem Balkon!



Zu den SANTOS Pizzaöfen