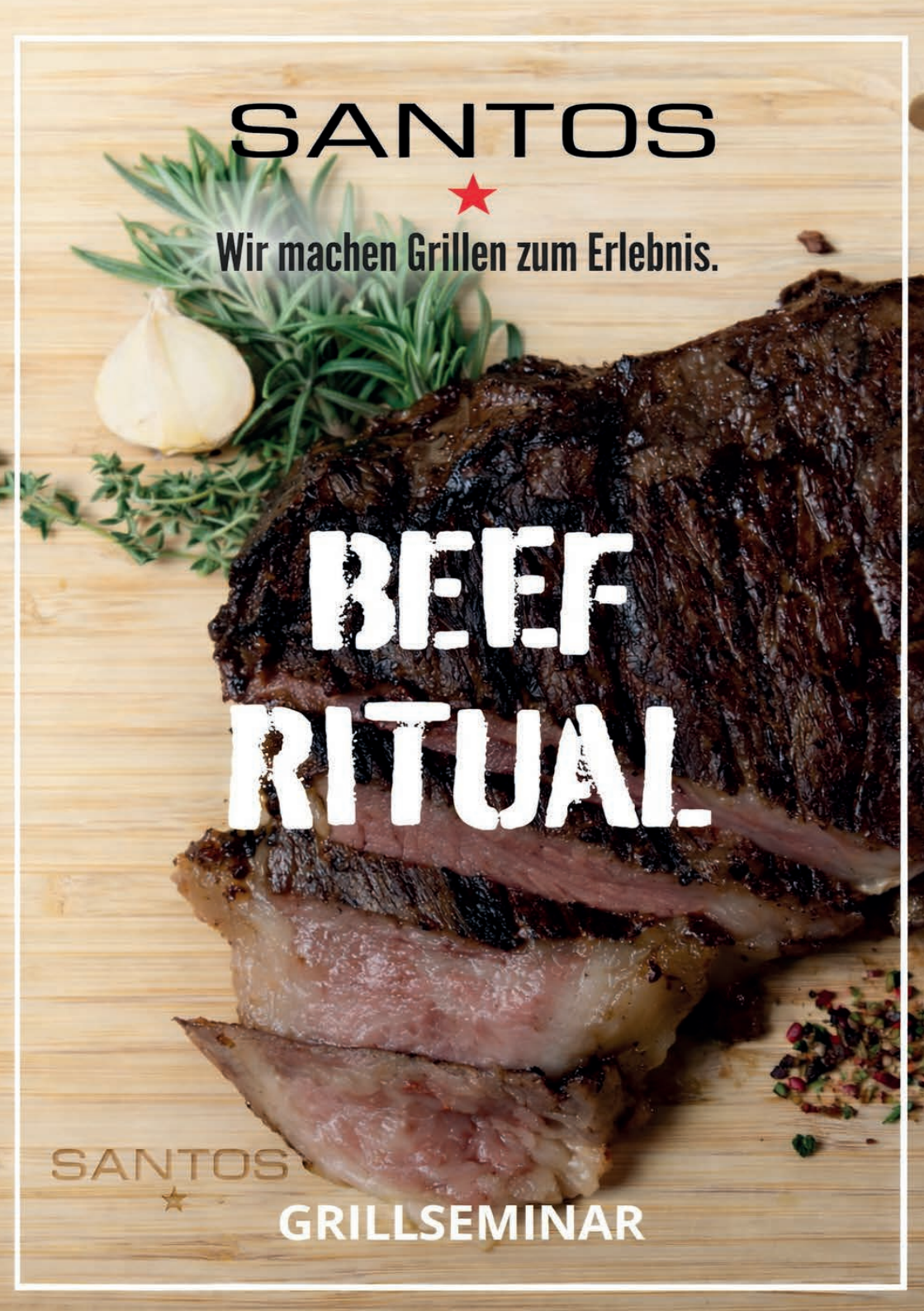




SANTOS



Wir machen Grillen zum Erlebnis.

BEEF RITUAL

SANTOS



GRILLSEMINAR

SANTOS



Wir machen Grillen zum Erlebnis.

WERDE EIN TEIL DES SANTOS BBQ CLUBS!

UND PROFITIERE SOFORT VON EXKLUSIVEN VORTEILEN!



ANMELDEN & PUNKTE SAMMELN

BEEF RITUAL

Gruß vom Grill

kleiner Vorgeschmack auf das, was gleich glüht

Western Steak

Caveman Style mit Santos BBQ Sauce

11

Flat Iron Steak

mit selbst gemachter Kräuterbutter, Rucola und Parmesan

12

Wagyu Tasting

Premium-Cuts mit goldbraunem Butter-Röstbrot

16

Roastbeef (Rumpsteak)

mit Chimichurri

19

Ochsenbacken aus dem Dutch Oven

mit Kartoffelstampf

23

Gegrilltes Eis

27

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**



WESTERN STEAK

★ CAVEMAN STYLE MIT DER SANTOS BBQ SAUCE

ZUTATEN

800 g Rindernacken

150 g Meersalz

Santos BBQ Sauce

ZUBEREITUNG

Den Rindernacken in 2 cm dicke Westernsteaks schneiden. Die Steaks von beiden Seiten mit Meersalz bestreuen. Das Salz ca. 30 Minuten einwirken lassen.

Die Kohle anzünden und gut durchglühen lassen. Die Steaks direkt in die Glut legen. Nach ca. 3-5 Minuten, oder wenn sich Flüssigkeit auf dem Steak bildet, die Steaks wenden und von der anderen Seite weitere 3-5 Minuten grillen.

Aus der Glut nehmen und die Kerntemperatur überprüfen – das Fleisch sollte ca. 54 °C erreicht haben. Mit Santos BBQ Sauce servieren.

Tipp: Beim Wenden immer auf eine neue Kohlestelle im Grill legen.

FLAT IRON STEAK

★ MIT KRÄUTERBUTTER, RUCOLA & PARMESAN

ZUTATEN

1,2 kg Schaufelstück

2 EL Meersalz

1 TL Santos Rub Steak I

50 g Lardo

ZUBEREITUNG

Den Grill auf 250 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Das Schaufelstück parieren und in vier gleich große Steaks teilen.

Diese angrillen und dann indirekt (160 °C Deckelthermometertemperatur) zur gewünschten Kerntemperatur grillen, 54 °C entspricht Medium.

Beim indirekten Grillen immer wieder mit dem Lardo einreiben. Vor dem Servieren mit Meersalz und dem Santos Rub würzen.





KRÄUTERBUTTER MIT RUCOLA & PARMESAN

ZUTATEN

Grillbrot nach Belieben
250 g Butter
40 g Petersilie
20 g Kerbel
20 g Rosmarin
½ Soloknoblauch
15 g Meersalz
1 Prise brauner Zucker
Abrieb einer Limette
50 g Rucola
50 g Parmesan (gerieben)

ZUBEREITUNG

Den Grill auf 250 °C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Die vorgewärmte Butter mit einem Mixer weiß aufschlagen. Kräuter und Rucola fein hacken.

Den Parmesan reiben. Alle Zutaten zur Butter geben und vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben, damit die Butter luftig bleibt.

Das Grillbrot in Scheiben schneiden, im Grill anrösten und mit der Kräuterbutter servieren. Das Flat Iron Steak auf einem Bett aus frischem Rucola anrichten und mit Parmesanspänen garnieren.

Tipp: Butter in kleinen Portionen im Kühlschrank oder Tiefkühler aufbewahren. Diese kann bei Bedarf schnell entnommen und kurzfristig genutzt werden.

WAGYU TASTING

★ PREMIUM-CUTS MIT GOLDBRAUNEM BUTTER-RÖSTBROT

ZUTATEN

400 g Wagyu A5 Japan
(verschiedene Cuts wie
Ribeye, Sirloin oder Filet)
Meersalz
Schwarzer Pfeffer (Mühle)
4 Scheiben Weißbrot / Brioche
50 g Butter
Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

Den Grill auf 300 °C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Das Wagyu-Fleisch in ca. 2-3 cm dicke Steaks schneiden und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen. Die Steaks nur leicht mit Meersalz würzen.

Bei direkter Hitze von beiden Seiten jeweils 1-2 Minuten scharf angrillen – Wagyu A5 sollte rare bis medium-rare serviert werden (Kerntemperatur ca. 48-52 °C). Die Butter in einer Gusspfanne auf dem Grill aufschäumen lassen.

Die Brotscheiben darin von beiden Seiten goldbraun rösten. Das Wagyu in dünne Scheiben schneiden, auf dem Butter-Röstbrot anrichten und mit Fleur de Sel und frisch gemahlenem Pfeffer verfeinern.

Tipp: Wagyu A5 hat einen sehr hohen Fettanteil und schmilzt förmlich auf der Zunge. Weniger ist hier mehr – kleine Portionen reichen für ein intensives Geschmackserlebnis.





ROASTBEEF (RUMPSTEAK)

★ MIT CHIMICHURRI

ZUTATEN

500 g Roastbeef

2 TL Salzflakes

½ TL brauner Zucker

Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Den Fettdeckel und die Silberhaut vom Roastbeef parieren. Fettdeckel in Streifen schneiden.

Das Fleisch mit einer Mischung aus Salzflakes, braunem Zucker und Pfeffer nach Belieben einreiben, die Fettstreifen wieder auflegen und bei indirekter Hitze (ca. 150-160 °C Deckelthermometertemperatur) für ca. 20 Minuten in den Grill geben.

Wenn die Kerntemperatur 54-56 °C erreicht hat, ist das Fleisch medium gegart. Dies kann durch ein Funkthermometer gut überwacht werden.

CHIMICHURRI

ZUTATEN

1 EL Salzflakes
1 EL brauner Zucker
200 ml heißes Wasser
50 ml Ahornsirup
1 Bund Basilikum
1 Bund Thymian
1 Bund Oregano
1 Bund Blattpetersilie
1 Bund Kerbel
1 Limette
2 rote Zwiebeln
100 g getrocknete Tomaten (in
lauwarmen Wasser eingelegt)
Olivenöl
Weißer Balsamico-Essig

ZUBEREITUNG

Für das Chimichurri alle Kräuter fein schneiden, die roten Zwiebeln und Tomaten klein würfeln. Die Salzflakes, den Ahornsirup und den braunen Zucker zusammen in dem heißen Wasser auflösen.

Jetzt alles in eine Schüssel geben. Dann etwas Balsamico, den Abrieb und den Saft der Limette hinzugeben. Olivenöl einrühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht wird.

Mit den verwendeten Zutaten das fertige Chimi-churri abschmecken.





OCHSENBACKEN

★ AUS DEM DUTCH OVEN MIT KARTOFFELSTAMPF

ZUTATEN

800 g Ochsenbacken
1 Dose passierte Tomaten
100 g Sellerie 2 Zwiebeln
100 g Möhren
100 g Lauch
100 ml Rotwein
100 ml Portwein
50 ml Balsamico-Essig
1 TL Salz
1 TL Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Ochsenbacken von Sehnen und überschüssigem Fett befreien. Das Gemüse putzen und in kleine Würfel schneiden.

Einen Dutch Oven im Grill auf 250 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Ochsenbacken darin scharf anbraten, dann das Gemüse hinzugeben und kurz mitrösten.

Die passierten Tomaten hinzufügen und mit den flüssigen Komponenten angießen.

Den Dutch Oven schließen und bei indirekter Hitze (120 °C Deckelthermometertemperatur am Grill) für mindestens 90 Minuten schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

KARTOFFELSTAMPF

ZUTATEN

600 g Kartoffeln (mehlig)

150 g Butter

½ TL Salz

1 Prise Muskatnuss

ZUBEHÖR

Edelstahl-Grillblech
oder Gemüsekorb Dutch Oven

ZUBEREITUNG

Den Grill auf 160 °C Deckelthermometer-temperatur vorheizen.

Die Kartoffeln mit Schale auf einem Grillblech indirekt für ca. 90 Minuten grillen. Auskühlen lassen und dann pellen.

In einem Dutch Oven die Butter schmelzen. Die gepellten Kartoffeln hinzugeben und grob zerdrücken.

Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.





GEGRILLTES EIS

BODEN

4 Mürbeteigböden

1 Apfel

4 Kugeln Eis

5 Eiklar

60 g Zucker

Amaretto

Ahornsirup

Zuckerrübensirup

DEKORATION

Beeren und Minze

ZUBEHÖR

Pizzastein

ZUBEREITUNG

Grill vorheizen: ja

Kerntemperatur: -18 °C vom Eis

Deckeltemperatur: mindestens 250 °C

Grillmethode: indirekt

Grilldauer: 3 Minuten

Den Grill auf maximale Hitze vorheizen: alle Hauptbrenner auf höchste Stufe stellen und 10 Minuten warten. Das Eis aus dem Tiefkühler nehmen, vier Kugeln portionieren, auf Backpapier legen und erneut einfrieren. Den Apfel entkernen, in Scheiben schneiden und mit Amaretto, Ahornsirup und Zuckerrübensirup marinieren. Eiklar mit Zucker cremig und sehr steif schlagen.

Einen Pizzastein mit Backpapier belegen, Mürbeteigböden darauflegen. Je eine Apfelscheibe auflegen, eine Eiskugel mittig platzieren und mit dem Baiser (Spritzbeutel) rundum ummanteln.

Wichtig: Die Eiskugeln vollständig bedecken, damit sie durch die Luftkammern im Eischnee gefroren bleiben. Den Pizzastein mittig in den Grill stellen und den Deckel sofort schließen. Nach ca. 2 Minuten prüfen, ob das Eiweiß goldbraun ist. Falls nötig, nochmals 1 Minute grillen. Anschließend sofort servieren und nach Wunsch mit Beeren und frischer Minze dekorieren.

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