

SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Best of Basis

GRILLSEMINAR



Best of Basis

Burnt ends	10
BBQ-Sauce / Schmand	
Heilbutt von der Zedernholzplanke	14
Santos Fisch Rub / Geschmolzene Cherry-Tomaten / Gemischter Salat mit Honig-Balsamico Dressing	
Beef Burger Santos Style	20
Kartoffel-Buns / Cheese Sauce / Toppings: Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurken, Salat, Bacon	
Rinderfilet im Bacon-Mantel	26
Kartoffel-Parmesan Stampf	
Kikok Hähnchen im Ganzen vom Smoker	30
Grillgemüse / Santos Zauber Marinade	
Mohnschnecke mit Pflaumen	34
Limette / Gewürzzucker / Tonkabohnen-Sahne	

Before you start

Bevor Ihr die Rezepte aus diesem Seminarheft nachgrillt findet Ihr auf den nachfolgenden Seiten ein paar allgemeine Tipps und Hinweise unserer Grillmeister zum Umgang mit den folgenden Anleitungen.

Das richtige Equipment

Das SANTOS Zubehör, das in unseren Kursen verwendet wird, findet Ihr über den folgenden QR-Code:



Bestens informiert

Für Tipps und Tricks zum Grillen, scannt den QR-Code von unserem SANTOS Grillmagazin:



15% Rabatt auf Grillzubehör von Santos

Danke, dass Ihr unser Grillseminar besucht habt! Damit es Euch Zuhause beim Nachgrillen an nichts fehlt, bekommt Ihr **15% Rabatt** auf das Grillzubehör unserer Eigenmarke Santos. Schaut mal rein: www.santosgrills.de/grillzubehoer/ Gebt bei Eurer Bestellung den Gutscheincode: **santos15** ein und Ihr bekommt **15% Rabatt*** beim Einkauf.

* Der Rabatt gilt nur für Santos Zubehör, nicht für bereits reduzierte Artikel, Artikel anderer Hersteller, Gutscheine, Grillseminare und Bücher. Er ist nicht mit möglichen anderen (Rabatt-)Aktionen von Santos kombinierbar.

15%
Dankeschön
Rabatt



Santos Tipps & Tricks

Mengenangaben in unseren Rezepten:

Alle hier angegebenen Zutaten sind für vier Personen ausgelegt. Wenn Ihr nur ein Rezept nachgrillt, solltet ihr die Mengen entsprechend anpassen. Die Angaben beziehen sich auf ein vollständiges Menü. 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.

Deckelthermometer-Temperatur Werte:

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 soviel es geht mit geschlossenem Deckel, dann entweicht weniger Hitze und die angegebenen Temperaturen sollten passen.

Grillgut rechtzeitig aus dem Kühlschrank holen:

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



Direktes Grillen:

Anwendung: Für Kurz-Gegrilltes (z.B. Minutensteaks) 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.

Angrillen / Branding / Muster:

Wir benutzen den Begriff „Angrillen“ in den folgenden Anleitungen häufig. Gemeint ist direktes Grillen über der Flamme, um Röstaromen zu erzeugen. Das Branding ist das Muster auf dem Grillgut, welches durch Kontakt mit dem heißen Grillrost entsteht.

Drehen & Wenden:

Euer Fleisch braucht Zeit, um sich vom Grillrost zu lösen. Durch leichtes Schieben stellt man fest, ob das Grillgut bereit ist bewegt zu werden.

Ganz wichtig: Gewalt ist keine Lösung. Habt Geduld!

> Startet z.B. auf der 11 Uhr Position, dreht das Grillgut, wenn es sich vom Rost lösen lässt dann auf die 1 Uhr Position, danach wenden und wieder erst auf die 11 Uhr und dann auf die 1 Uhr Position – fertig ist das Angrillen. So erhaltet ihr ein schönes # Muster. Je nach Hitze des Grills kann es jeweils nur 1 Minute dauern, bis die Position schon gewechselt werden kann. Bitte beachtet, dass das zweite Branding (auf der Rückseite des Grillguts) deutlich schneller „fertig“ ist als die erste Seite.





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. Ideal zum Garziehen nach dem Angrillen oder zum Backen. 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.

Kerntemperatur vom Grillgut:

Bitte beachtet, dass unsere Kerntemperaturen Serviervorschläge für die jeweiligen Gerichte sind. Entscheidend ist, was Euch schmeckt!

> Selbst unsere Empfehlungen sind abhängig von der Qualität des Grillguts (Rasse, Herkunft, Teilstück, Art der Haltung, Frische) und Euren persönlichen Vorlieben. Die Kerntemperatur könnt ihr am Besten mit einem BBQ-Thermometer messen. Hier gibt es Einstechthermometer für eine „Momentaufnahme“ oder Thermometer, die während des Grillvorgangs im Fleisch stecken bleiben und Euch (z.B. per App) informieren, wenn sich die Kerntemperatur der Gewünschten langsam nähert.

Richtwerte für Rindfleisch:

Englisch / rare / bleu: 48 bis 50°C
Medium / à point: 51 bis 56°C
Durchgegart / well done: ab 57°C

Richtwerte für Schweinefleisch:

ca. 58°C

(durch das Ruhen nach dem Grillen erhöht sich die Temperatur durch die Resthitze noch um 1-2°C)

Richtwerte für Fisch:

Lachsfilet/Thunfischfilet: kann bei guter Qualität roh verzehrt werden, beim Garen max. 55°C Kerntemperatur, da es sonst trocken wird.

Lachs im Ganzen: 60°C an der Mittelgräte

Forelle: 50°C

Schwertfisch: min. 48°C, sonst ist er schlecht zu kauen und max. 56°C, da er sonst trocken ist



Ruhezeit:

Grundsätzlich sollte jedes Stück Fleisch (z.B. Rind, Schwein, Geflügel) nicht direkt vom Grill angeschnitten und verzehrt werden. Die Ruhephase (abhängig von der Größe des Grillguts) gibt dem Fleisch die Zeit, den Fleischsaft wieder an sich zu binden und dadurch saftig zu bleiben.

> Ohne Ruhezeit geht der Fleischsaft leider verloren.



Den Gasgrill richtig reinigen:

Ein gereinigter Grill ist einfach etwas Schönes und macht Euch als Besitzer sicher noch stolzer. Deshalb wollen wir Euch ein paar nützliche 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 Grillgut Rückstände zu vermeiden. Nebenbei erhaltet Ihr Tipps für nützliches Grillzubehör, dass Euch die Reinigung erleichtert.

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.

Merke: 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 Zuhause wünscht**



Euer Team Santos



Burnt Ends

BBQ-Sauce / Schmand

Zutaten:

1 kg Schweinenacken
 200 g Butter
 1 l BBQ Sauce
 150 g SANTOS Rub Schwein

Zubehörartikel:

Edelstahl Grillblech/
 Gemüsekorb
 Dutch Oven

Zubereitung:

Den Schweinenacken in 2 cm große Würfel schneiden. Mit dem Rub marinieren und 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Den Grill auf 160°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Schweinenacken-Würfel auf ein Grillblech geben und indirekt für ca. 90 Minuten grillen.

Die BBQ-Sauce und die Butter in einem Dutch Oven erwärmen. Die gegrillten Würfel unterheben und servieren.





SANTOS BBQ Sauce

Zutaten für ca 1 Liter:

4 Dosen passierte Tomaten
 160 ml Sojasauce
 80 ml Balsamicoessig
 160 ml Portwein
 4 Espresso
 300 ml Blaubeerpüree
 4 EL Honig
 1 TL Cayenne Pfeffer
 1 EL Paprikapulver
 geräuchert
 160 ml Whiskey

Zubehörartikel:

Dutch Oven

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf den Whiskey in einen Dutch Oven geben, zur gewünschten Konsistenz einkochen und mit den verwendeten Zutaten abschmecken. Zum Abschluss mit dem Whiskey verfeinern, dieser darf aber nicht mehr kochen.





Heilbutt von der Zedernholzplanke

Santos Fisch Rub / Geschmolzene Cherry-Tomaten / Gemischter Salat mit Honig-Balsamico Dressing

Zutaten:

600 g Heilbuttfilet
(ohne Haut)
4 Zweige Rosmarin
400 g Paspierre-Algen
1 Zitrone
1 Limette
Etwas Zitronensaft
Santos Fisch Rub

Zubehörartikel:

Zedernholzplanke

Zubereitung:

Die Zedernholzplanke für mindestens 2 Stunden in Wasser einlegen. Den Grill auf 250°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Das Heilbuttfilet von der Haut und Gräten befreien. Die Zitrone und Limette halbieren, dann in Scheiben schneiden.

Zuerst den Paspierre-Salat zubereiten. Dazu die Algen 3–5 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend durch ein Sieb abseihen und in kaltem Wasser oder Eiswasser abschrecken. Algen in eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft, dem Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Im Kühlschrank beiseitestellen.

Die Planke aus dem Wasser nehmen und leicht trocken tupfen. Mit den Kräutern belegen und das Heilbuttfilet darauf platzieren. Das Filet gleichmäßig einschneiden und mit dem Santos Fisch Rub einreiben. Die Schnittstellen mit den Zitrusfrucht-Scheiben spicken. Die Zedernholzplanke im Grill bis zum Rauchpunkt erhitzen. Anschließend indirekt bei 150°C Deckelthermometer-temperatur zu einer gewünschten Kerntemperatur von 50°C smoken.



Geschmolzene Cherrytomaten

Zutaten:

- 1 kg Cherrytomaten*
- 2 Zehe Knoblauch*
- 2 EL Olivenöl*
- Salz und Pfeffer*
- 1 Prise Zucker*
- 1 Bund Basilikum*

Zubehörartikel:

- Gusspfanne*

Zubereitung:

Den Grill auf 180°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen und eine Gusspfanne im Grill vorheizen. Die Cherrytomaten mit den gewürfelten Knoblauchzehen in Olivenöl 5 Minuten dünsten.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Basilikum hacken und darüber streuen.





Gemischter Salat mit Honig- Balsamico-Dressing

Zutaten:

- 2 Tomaten
- 2 Paprika
- ½ Gurke
- 1 Möhre
- 1 Zitrone
- 1 Blattsalat
- 10 ml Balsamico
- 50 ml Olivenöl
- 1 EL Senf
- 1 EL Honig
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Gemüse waschen, putzen und in Würfelchen schneiden. Den Salat ebenfalls waschen, putzen und in mundgerechte Stücke zupfen.

Für das Dressing die restlichen Zutaten mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten wird der Salat mit dem Dressing mariniert.





Beef Burger Santos Style

Kartoffel-Buns / Cheese Sauce / Toppings: Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurken, Saat, Bacon

Zutaten:

600 g Rindernacken
(gewolft/gehackt)

2 EL Meersalz

1 EL Pfeffer

Zubehörartikel:

Grillglocke

Burger Devil

Burgerpresse

Zubereitung:

Den Grill auf 250-300°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Den Rindernacken in Streifen schneiden. Mit dem Salz und Pfeffer würzen.

Die Streifen durch einen Fleischwolf geben, hierzu eine grobe Scheibe nutzen. Aus der Hackfleischmasse vier Burger Patties formen. Das Burgerfleisch angrillen und danach bei 160 °C (indirekter Hitze) bis zu einer gewünschten Kerntemperatur (empfohlen wird 56 °C) grillen. Optional mit der Grillglocke oder dem Burger Devil arbeiten.

Flat Toppings Auswahl

Baconscheiben

Röstzwiebel

Salat in Streifen

Tomatenscheiben

Gurkenscheiben

Essiggurken Scheiben

Zwiebelringe

etc.





Cheese Sauce

Zutaten:

10 g Butter
150 g Cheddar
2 TL Essig
2 Jalapeño-Schote
1 Knoblauchzehe
10 g Mehl
250 ml Milch
100 ml Öl
2 TL Salz
2 TL Zucker

Zubehörartikel:

Dutch Oven

Zubereitung:

Das Chili (die Jalapeños) und den Knoblauch fein hacken. Den Cheddar-Käse reiben. Den Grill mit dem Dutch Oven auf eine Deckelthermometertemperatur von 200°C aufheizen. Die Butter in einem Dutch Oven schmelzen. Das Mehl dazugeben und kurz anrösten. Chili und Knoblauch hinzufügen. Kurz anschwitzen lassen und anschließend mit der Milch ablöschen. Eine Minute rühren. Den Dutch Oven vom Grill nehmen. Den geriebenen Käse dazugeben und verrühren, bis eine glatte und einheitliche Masse entsteht. Das Öl hinzugeben und erneut rühren, bis eine glatte Masse entsteht. Mit Salz, Zucker und Essig abschmecken.



Bacon

Zutaten:

8 Scheiben Bacon
Ahornsirup

Zubehörartikel:

Edelstahl Grillkorb oder
Grillblech

Zubereitung:

Den Grill auf eine Deckelthermometertemperatur von 150°C vorheizen.

Die Baconscheiben auf einem Grillblech auslegen und mit Ahornsirup bestreichen. Das Grillblech mit dem Bacon in den Grill stellen, bis er knusprig ist.



Kartoffelbuns

Zutaten:

300 g *Kartoffeln*
gekocht
(festkochend)

1 kg *Mehl*

1 *Prise* Salz

1 *Prise* Zucker

1 *Würfel* Hefe

Zubehörartikel:

Pizzastein

Zubereitung:

Die Hefe in 500 ml lauwarmen Wasser mit dem Zucker auflösen und schon einmal 50 g Mehl dazu geben und dann eine Weile ruhen lassen.

Danach die gekochten Kartoffeln schälen, zerdrücken und dazu geben.

Die restlichen 950 g Mehl hinzufügen und aus allem einen glatten Teig anrühren. Diesen dann eine Stunde ruhen lassen. Den Teig in kleine Brötchenportionen teilen und noch einmal etwas ruhen lassen.

Den Grill mit dem Pizzastein auf dem Rost liegend vorwärmen auf 180°C Deckelthermometer-temperatur.

Die Brötchen auf dem Pizzastein mit etwas Abstand verteilen und backen - je nach Größe benötigen sie unterschiedlich lange (ca. 15-25 Min) hier einfach hin und wieder nachsehen.

Vor dem „Zusammenbauen“ der Burger die Buns aufschneiden und nach Belieben auf der Schnittseite nochmal kurz direkt angrillen, so dass sie die Sauce nicht zu sehr aufsaugen und nicht „matschig“ werden. Dann den Burger mit Patty, Toppings und Sauce nach Wahl zusammen stellen.



Rinderfilet im Bacon-Mantel

Kartoffel-Parmesan Stampf

Zutaten:

800 g Rinderfilet

Prise Salz

Prise Pfeffer

2 Zweige Rosmarin

300 g Bacon

Zubereitung:

Den Grill auf 250-300°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Rinderfilet trocken tupfen, ggf. von Sehnen, Silberhäuten und Fett befreien und von beiden Seiten Salzen und Pfeffern. Rosmarinzwige waschen und trocken tupfen. Das Filet überlappend mit Bacon umwickeln. Arganöl und Ahornsirup miteinander vermischen und erstmal beiseite stellen.

Das Rinderfilet direkt auf dem Rost von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten angrillen und danach indirekt bei 160°C bis zur gewünschten Kerntemperatur (für Medium wird 54°C empfohlen) garen. Währenddessen das Rinderfilet mit der Öl-Mischung bestreichen.





Kartoffel-Parmesan Stampf

Zutaten:

1 kg Kartoffel(n)
 100 ml Milch
 50 g Parmesan,
 frisch gerieben
 1 TL Olivenöl
 1 Prise Muskat
 Salz, Pfeffer

Zubehörartikel:

Edelstahl Grillkorb
 oder Grillblech
 Dutch Oven

Zubereitung:

Den Grill auf 160°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Die Kartoffeln mit Schale in dem Grillkorb indirekt für ca. 90 Minuten grillen. Auskühlen lassen und dann pellen.

In einem Dutch Oven die Butter schmelzen und den Parmesan reiben. Die Milch und gepellten Kartoffel hinzugeben und grob zerdrücken.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.



Kikok Hähnchen im Ganzen vom Smoker

Grillgemüse / Santos Zauber Marinade

Zutaten:

- 1 Maishähnchen
- 50 ml Kölsch
- 10 g Ingwer
- 1 Soloknoblauch
- 50 ml Ahornsirup
- 2 EL Santos Rub Steak 2

Zubehörartikel:

- Geflügelhalter aus
Edelstahl oder Guss
- Smokerbox Edelstahl

Zubereitung:

Den Grill auf 160°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen.

Den Ahornsirup und den Santos Rub zu einer Marinade rühren. Danach mit der Paste das Maishähnchen einreiben. Den Ingwer und Knoblauch klein hacken und zusammen mit dem Bier in den Geflügelhalter geben. Eine Smokerbox mit Räucherchips nach Wahl befüllen und mit in den Grill geben oder den Geflügelhalter in einen Smoker stellen, wenn ein Smoker vorhanden ist.

Das Maishähnchen auf die Halterung stellen und indirekt ca. 60 Min im Grill garen. Die Kerntemperatur des Hähnchens sollte mindestens 72 °C (am Knochen) erreichen.





Grillgemüse

Zutaten:

- 100 g Pimientos
- 100 g Paprika
- 100 g Zucchini
- 100 g Champignons
- 100 g Aubergine
- 2 rote Zwiebeln
- 100 ml Sojasauce
- 50 ml Balsamico
- 4 EL Ahornsirup
- 2 EL Sesamöl

Zubehörartikel:

- Edelstahl Gemüsekorb
- Gusspfanne

Zubereitung:

Den Grill auf ca. 160 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Das Gemüse, mit Ausnahme der Pimientos, in mundgerechte Stücke schneiden. Die Stücke zusammen mit den Pimientos in einem Gemüsekorb indirekt bei 160°C ca. 25 Min grillen.

Sojasauce, Sesamöl und Ahornsirup zu einer Marinade vermischen.

Jetzt eine Gusspfanne auf dem Grill stark erhitzen und das vorgegarte Gemüse hinzugeben um noch mehr Röstaromen zu bekommen. Zum Schluss mit der Marinade ablöschen und sofort servieren.





Mohnschnecke mit Pflaumen

Limette / Gewürzzucker / Tonkabohnen-Sahne

Zutaten:

1 Roll-Blätterteig
 200 g Mohnfix
 300 g Pflaumen
 1 Eigelb
 1/2 Limette
 2 EL Gewürzzucker
 200 ml Sahne
 1 Prise geriebene
 Tonkabohnen

Zubereitung:

Den Blätterteig ausbreiten und mit einem Teigschaber das Mohnfix gleichmäßig darauf verteilen. Die Pflaumen halbieren und entsteinen, dann in Scheiben schneiden. Ebenfalls gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Blätterteig quer teilen und beide Hälften zu Schnecken aufrollen. Für 5–10 Min ins Tiefkühlgerät legen, damit sie sich besser schneiden lassen.

Inzwischen den Grill auf 200°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen.

Einen Pizzastein mit Backpapier belegen. Die gekühlten Rollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit genügend Abstand darauf verteilen. Das Eigelb mit 1 EL Wasser und dem Limettensaft verrühren und die Schnecken damit bestreichen. Den Gewürzzucker darüber streuen.

Die Mohnschnecken 12–14 Min im vorgeheizten Grill indirekt backen. Vom Grill nehmen und abkühlen lassen. In der Zeit die Sahne steif schlagen und mit der geriebenen Tonkabohne abschmecken und zusammen mit den Mohnschnecken servieren.

SANTOS



Pizza perfecto

mit den neuen Pizzaöfen von SANTOS



Entdeckt die neuen Pizzaöfen von SANTOS.

Erfüllt Euch den Traum von einer Pizzeria im eigenen Garten oder auf dem Balkon!



MEHR INFOS

santosgrills.de/grill-magazin/grillnews/neue-pizzaoefen-von-santos/