

SANTOS  
GRILL ★ SCHULE

# Best of Basis

GRILLSEMINAR



# Best of Basis

**Gruß aus der Küche**

**Burnt Ends**

**Marinierter Lachs von der Zedernholzplanke mit gefüllten Tomaten**

**Mini Pulled Chicken Burger**

**Kalbskotelett mit Kräuterseitlingen**

**Tournedo vom Rinderfilet im Speckmantel mit Kartoffelgratin**

**Bratapfel im Blätterteig mit Eis**

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

SANTOS GRILLSCHULE





# Burnt Ends

*1 kg Schweinenacken am Stück*  
*70 g Butter*  
*6 EL Santos Gewürz für Schwein*

*Für die BBQ-Sauce:*

*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*

Den Grill auf 120°C vorheizen.  
Das Fleisch in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Diese in eine Schüssel geben und mit dem Santos Schwein Gewürz marinieren. Fleischstücke nun eine Stunde lang indirekt bei 150°C grillen. Die Butter schmelzen. Währenddessen alle Zutaten für die BBQ-Sauce in einen Dutch Oven geben. Diesen in den Grill oder auf eine separate Feuerstelle stellen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Sauce mit den verwendeten Zutaten abschmecken. Wenn die BBQ-Sauce fertig ist, von der Feuerstelle nehmen. Nun die Fleischstücke in eine Metallform (z.B. Einsatzpfanne aus Edelstahl) legen und mit der Butter und BBQ-Sauce bestreichen und 2 weitere Stunden bei 150°C indirekt garen. Das Fleisch kurz rausholen, den Grill auf 250°C vorheizen und den Burnt Ends 2-3 Minuten unter direkter Hitze etwas Farbe geben, bis die gewünschte Röstung erreicht wurde.



# Marinierter Lachs von der Zedernholzplanke

mit gefüllten Tomaten





*½ Lachsseite*  
*1 Zweig Salbei*  
*1 Zweig Zitronenmelisse*  
*1 TL Olivenöl*  
*1 TL Ahornsirup*  
*Santos Gewürz für Fisch*

*Für die Zaubermarinade:*

*2 EL Sojasoße*  
*4 EL Balsamicoessig*  
*2 EL Honig*  
*1 EL Kräuter der Provence*  
*2 EL Olivenöl*  
*1 TL Sesamöl*  
*½ Soloknoblauch gerieben*  
*(Paste)*  
*1 TL Currypulver*  
*1 TL Chiliflocken*  
*Pfeffer aus der Mühle*

*Für die gefüllten Tomaten:*

*4 Tomaten*  
*4 Basilikumblätter*  
*50 g Feta*  
*50 g Emmentaler (gerieben)*  
*4-8 TL Zaubermarinade*

Den Grill möglichst heiß vorheizen (z.B. 300°C). Für die Zaubermarinade alle dafür vorgesehene Zutaten vermischen. Die Tomaten waschen, den Deckel abschneiden und das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen. Den Feta zwischen den Fingern zerbröseln und mit dem Emmentaler mischen. In die Tomaten ein Blatt Basilikum legen und mit der Käsemischung locker befüllen. Zum Schluss in jede Tomate ein bis zwei Teelöffel Zaubermarinade geben, mit dem Deckel wieder verschließen und diese auf ein Grillblech setzen. Die Kräuter leicht in der Hand zerdrücken und auf eine Zedernholzplanke legen. Das Lachsfilet von der Haut trennen und auf die Kräuter legen. Dann mit einer Mischung aus Olivenöl und Ahornsirup bestreichen. Zum Schluss mit dem Santos Fisch Gewürz leicht würzen.

Die Planken auf den heißen Grillrost geben und mit offenem Deckel kurz warten, bis diese anfangen zu räuchern. Dann die Temperatur auf maximal 150°C im Deckel reduzieren, die Tomaten indirekt mit in den Grill geben und den Deckel schließen. Je nach Größe der Tomaten brauchen diese etwas länger als der Lachs. Deswegen kann man sie, während man den Lachs vorbereitet, schon mal ein paar Minuten in den Grill geben.

Nach ca. 10 Minuten ist der Lachs gar und noch leicht glasig in der Mitte.

Wer sich nicht sicher ist, kann auch hier mit einem BBQ-Funkthermometer arbeiten, um die Kerntemperatur zu messen (ca. 57°C für glasig).



# Mini Pulled Chicken Burger

## *Für die Buns:*

- 500 g Mehl*
- 1/2 Würfel Hefe*
- 250 ml Milch*
- 1 Eigelb*
- 125 g zerlassene Butter*
- 2 EL Salzflakes*
- 1 EL Zucker*
- 1 verquirltes Ei zum Bestreichen*

## *Für das Pulled Chicken:*

- 4 Hähnchenschenkel*
- Santos Geflügel Gewürz*

## *Für die Currysauce:*

- 25 g grüne Currypaste*
- 100 ml Kokosmilch*
- 100 g Frühlingslauch,  
in Ringe geschnitten*
- 1 Paprika, in feine  
Streifen geschnitten*

Alle Zutaten für die Buns zu einem homogenen Teig verkneten und jetzt mindestens 2 Stunden gehen lassen. Den Grill für 190°C, indirekte Hitze vorbereiten. Mini Buns formen und eine weitere ½ Stunde gehen lassen. Backpapier auf den Pizzastein legen, die Buns darauf positionieren und dann bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten backen. 5 Minuten vor dem Ende der Grillzeit mit etwas verquirltem Ei bestreichen. Die Hähnchenschenkel mit dem Santos Geflügel Gewürz einreiben (dafür die Haut runterziehen, würzen und die Haut wieder drüber ziehen). Bei 180°C, indirekter Hitze und geschlossenem Deckel grillen, bis eine Kerntemperatur von 75°C erreicht ist. Danach das Hähnchenfleisch vom Knochen zupfen. Die Currypaste mit der Kokosmilch verrühren, Frühlingslauch und Paprika hinzufügen, über das gezupfte Hähnchenfleisch gießen und gut vermischen. Die Buns aufschneiden und das Hähnchenfleisch dazwischen geben.



# Kalbskotelett

## mit Kräuterseitlingen



*4 Kalbskoteletts  
Salzflocken  
Pfeffer*

*Für die Kräuterseitlinge:  
2 große Kräuterseitlinge  
Sonnenblumenöl  
½ Soloknoblauch,  
gerieben (Paste)  
Olivenöl  
Zitronensaft  
Salzflocken  
Pfeffer  
Parmesan gehobelt*

Etwa eine halbe Stunde vor Grillbeginn nimmt man die Kalbskoteletts aus dem Kühlschrank, so dass sie etwas Raumtemperatur annehmen können. Bei 250°C Deckeltemperatur werden die Koteletts beidseitig (direkt) für ca. 3 Minuten angegrillt. Anschließend werden die Koteletts indirekt (ca. 150°C Deckeltemperatur) gelegt und bei geschlossenem Deckel auf eine Kerntemperatur von 60°C gezogen. Bei dieser Temperatur ist das Kalbfleisch noch leicht rosa, wunderbar zart und saftig. Zur Kontrolle ist ein Kernthermometer hilfreich. Bevor man die Kalbskoteletts anschneidet, lässt man sie noch zwei Minuten ruhen. Zum Würzen ein paar Flocken Salz und etwas guten Pfeffer verwenden. Gussplatte im Grill auf ca. 200°C vorheizen. Die Kräuterseitlinge der Länge nach in Scheiben schneiden - nicht zu dünn. Die Pilze nun mit etwas Sonnenblumenöl auf einer Grillplatte anrösten, bis sie Farbe genommen haben. Nun mit den restlichen Zutaten würzen und abschmecken. Die Pilze mit etwas gehobeltem Parmesan servieren.



# Tournedo vom Rinderfilet

## im Speckmantel mit Kartoffelgratin

*720 g Rinderfilet*  
*Santos Steak Gewürz*  
*8 Scheiben Bacon*

*Für das Kartoffelgratin:*  
*10 Scheiben Bacon*  
*800 g Kartoffelscheiben*  
*Muskatnuss*  
*Salz*  
*Knoblauchpaste*  
*350 ml Sahne*

Rinderfilet in ca. 180 g schwere Tournedos schneiden und mit dem Santos Steak Gewürz würzen. Die Tournedos direkt angrillen, anschließend mit Bacon umwickeln und dann indirekt bei 150°C bis 54°C im Kern grillen.

Für den Kartoffelgratin den Dutch Oven mit Baconscheiben auslegen. Kartoffelscheiben hochkant in den Dutch Oven schichten. Die Sahne würzen und abschmecken. Es sollte leicht überwürzt schmecken, da die Kartoffeln viel Gewürz aufnehmen. Die Sahne über die Kartoffeln gießen, diese sollten nicht ganz bedeckt sein. Der Dutch Oven kann bei 180°C indirekt in den Grill gegeben werden, oder auch nur mit Briketts beheizt werden.

**Hier gilt die Faustformel:**

Durchmesser-Zahl des Dutch Oven minus 3 Briketts für unten drunter.

Durchmesser-Zahl der Dutch Oven plus 3 Briketts für den Deckel.

Nach ca. 45 Minuten ist das Gratin fertig.



# Bratäpfel im Blätterteig

mit Eis

*4 kleine Äpfel,  
am besten Boskop  
250 g Blätterteig  
25 g Krokant  
25 g Marzipanrohmasse  
25 g Mandelsplitter  
25 g Kokosraspel  
1 TL Zimtpulver  
1 Eigelb  
4 – 8 Kugeln Eis nach Wahl*

Die Deckel von den Äpfeln inklusive Stiel dünn abschneiden. Den Rest der Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Deckel zur Dekoration aufbewahren. Krokant, Marzipan, Zimt, Mandelsplitter und Kokosraspeln vermischen und in die Äpfel füllen.

Den Blätterteig in Streifen schneiden und die Äpfel damit komplett umwickeln. Zum Schluss die Deckel wieder auf die Äpfel legen.

Das Eigelb verquirlen und den Blätterteig damit bestreichen. Den Grill auf 200°C vorheizen. Die Äpfel auf ein Backpapier ausgelegtes Grillblech geben und indirekt ca. 20-30 Minuten grillen bis diese goldbraun sind. Mit etwas Eis servieren.

# SANTOS

GRILL ★ SCHULE

## 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

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