

SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Basis 2.0

GRILLSEMINAR



Basis 2.0

SANTOS VIPs (very important products)

Pulled chicken 10

Hähnchenschenkel / SANTOS Rub / Honig / Wrap / Feta / Oliven / Rucola / Paprika / Frühlingslauch

Light smoke salmon 12

Lachs / Zedernholz / Planke / Teriyaki / Zitrone / Kräuter

Spicy beef hip 16

Rind / Hüfte / SANTOS Rub / Grillmeister Rub / vorher / nachher

Shots 20

Salsiccia / Bacon / Rauch / getrocknete Tomaten / Käse / BBQ

Pork neck 24

Schwein / Nacken / Senf / Honig / SANTOS Rub / Paprika / Parmesan



SANTOS high society (Beilagen)

Asian salad

14

Pak Choi / Glasnudeln / Wurzelgemüse / Sprossen / Soja

Grilled salad

18

Salatherz / Cherrytomaten / Croûtons / Parmesan /
Sardellenfilets / Kapern / Knoblauch

SANTOS BBQ Sauce

22

Tomaten / Sojasauce / Balsamico / Espresso / Portwein /
Honig / Cayennepfeffer / Paprika / Whiskey

Tasty potatoes

25

Kartoffeln / Sahne / Meersalz / Muskatnuss / Bacon / Dutch Oven

SANTOS Highlight (Dessert)

Italian cake

26

Obst / Saison / Karamell / Espresso / Mascarpone / Amaretto / Biskuit





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:





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

Richtwerte für Geflügel:

Hähnchen im Ganzen: 75°C am Knochen

Hähnchenbrust: 72°C

Wachtel: 56°C

Ente im Ganzen: 75°C

Entenbrust: 58°C



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.

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





Pulled Chicken

Zutaten:

- 4 Hähnchenschenkel
- 2 EL SANTOS Rub Schwein
- 1 EL Honig
- 4 Wrap´s
- 150 g Feta
- 100 g Oliven
- 80 g Rucola
- 2 Paprika
- 4 Stangen Frühlingslauch
- 400 g Schmand
- 1/2 Kopf Eisbergsalat

Zubehörartikel:

Gusspfanne

Zubereitung:

Die Hähnchenschenkel mit dem SANTOS Rub Schwein einreiben und in eine Gusspfanne legen. Indirekt bei 160°C Deckelthermometertemperatur bis zu einer Kerntemperatur von 72°C grillen.

Feta, Oliven, Lauch, Paprika, Eisbergsalat und Rucola klein schneiden. Schmand, Honig, Feta und Oliven mischen. Die Wraps kurz bei direkter Hitze leicht rösten. Dann mit der Schmand-Mischung bestreichen. Darauf die Paprika, den Frühlingslauch und den Eisbergsalat legen. Die Hähnchenkeulen zupfen, das Fleisch auf dem Wrap verteilen und zu einer Rolle formen.





Light Smoke Salmon

& Asia Salad

Zutaten:

800 g Lachs
 80 ml Teriyakisauce
 1 Zitrone
 1 EL Sesamöl
 10 g Koriander
 20 g Petersilie
 1 EL Sesamsaat

Zubehörartikel:

Zedernholzblech

Zubereitung:

Das Zedernholzblech für mindestens 2 Stunden in Wasser legen. Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Sesamsaat in einem Topf leicht rösten. Den Lachs von der Haut, den Gräten und dem Bauchlappen befreien. Dann eine Marinade aus Teriyakisauce, dem Saft der Zitrone und Sesamöl herstellen. Das Holzblech aus dem Wasser nehmen und die Kräuter darauf platzieren. Danach das Lachsfilet auflegen und mit der Marinade bestreichen. Das Ganze bei direkter Hitze im Grill zum Rauchen bringen. Dann indirekt bei 140°C Deckelthermometertemperatur bis zur Kerntemperatur von 50°C smoken. Vor dem Servieren mit der Sesamsaat bestreuen.









Asian Salad

Zutaten:

- 4 Stück Pak Choi
- 100 g Glasnudeln
- 3 EL Sojasauce
- 2 Stück Lauchzwiebeln
- 80 g Möhren
- 80 g Zuckerschoten
- 2 EL Sesamöl

Zubehörartikel:
(Guss)Wok

Zubereitung:

Glasnudeln in Salzwasser kochen und abschütten. Die Lauchzwiebel, Möhren und Zuckerschoten klein schneiden. Den Pak Choi in Breite Streifen schneiden. Den Wok bei direkter Hitze für 10 min vorwärmen, 200°C Deckeltemperatur. Das Gemüse mit Sesamöl im Wok anbraten. Wenn der gewünschte Garpunkt erreicht ist, den Pak Choi unterheben. Den Wok vom Grill nehmen und die Glasnudeln zusammen mit der Sojasauce dazugeben. Alles vermengen.





Spicy Beef Hip

& Grilled Salad

Zutaten:

- 900 g Rinderhüfte
- 100 g SANTOS Rub Steak
- 100 g Meersalz
- 30 g Rohrzucker
- 1 Prise Knoblauchpulver
- 1 Prise Tomaten Flocken
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Den Grill auf mindestens 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Hüfte parieren und in vier Steaks portionieren. Zwei Steaks angrillen und anschließend indirekt bei 160°C bis zur gewünschten Kerntemperatur führen. Die restlichen Gewürze zu einem weiteren Rub vermengen und damit die beiden Steaks vor dem Servieren würzen. Die anderen beiden Steaks mit dem Santos Rub einreiben und 15 Minuten liegen lassen. Die Steaks indirekt bei 160°C in den Grill legen und bis zur gewünschten Kerntemperatur führen.









Grilled Salad

Zutaten:

4 Stk. Salatherzen
150 ml Rapsöl
40 ml Essig
1 Zitronen
40 ml Milch
1 Stk. Soloknoblauch
4 Sardellenfilets
40 g Parmesan
1 EL Kapern
100 g Butter
3 Scheiben Toastbrot

Zubehörartikel:

Gusspfanne

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Butter in einer Pfanne flüssig werden lassen. Das Toastbrot von der Rinde befreien und in Würfel schneiden. Die Würfel in die flüssige Butter geben und bei hoher Hitze rösten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz leicht würzen. Essig, Zitronensaft, Milch, Knoblauch, Sardellenfilets und Kapern in einem Mixbecher mit einem Pürierstab zerkleinern. Das Rapsöl langsam, unter stetigem Mixen, hinzugeben. Den Parmesan reiben und ins Dressing geben. Gegebenenfalls mit Salz abschmecken. Die Salatherzen inklusive dem Strunk halbieren. Die Schnittfläche der Salatherzen angrillen und danach kurz abkühlen lassen. Den Salat mit dem Dressing und den Croûtons anrichten.







Shoots

& Santos BBQ Sauce

Zutaten:

4 Salsiccia à 120 g

16 Scheiben Bacon

50 getrocknete Tomaten

50 g Bergkäse

100 ml SANTOS BBQ-Sauce

Zubereitung:

Die getrockneten Tomaten für ca. 30 Minuten in Wasser einweichen. Den Grill auf 150°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Anschließend die Tomaten aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und in feine Streifen schneiden. Den Bergkäse reiben und zu den Tomaten geben. Die Wurst der Länge nach einschneiden und aufklappen. Mit der Tomaten-Käse Masse füllen und anschließend mit dem Bacon locker umwickeln. Die vorbereitete Wurst indirekt grillen bis der Bacon kross ist. Vor dem Servieren mit der BBQ-Sauce bestreichen.





SANTOS BBQ Sauce

Zutaten:

1 Dose passierte Tomaten

40 ml Sojasauce

20 ml Balsamicoessig

40 ml Portwein

1 Espresso

75 ml Blaubeerpüree

1 EL Honig

1 Prise Cayenne Pfeffer

½ TL Paprikapulver

geräuchert

40 ml Whiskey

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf den Whiskey in einen Dutch Oven geben und zur gewünschten Konsistenz einkochen. Zum Schluss mit dem Whiskey verfeinern, diesen aber nicht kochen lassen.

Zubehörartikel:

Dutch Oven







Pork Neck

Zutaten:

800 g *Schweine Nacken*
2 EL *Senf*
1 EL *Honig*
3 EL *SANTOS Rub Schwein*
1 TL *Paprikapulver*
geräuchert
60 g *Parmesan*

Zubereitung:

Den Grill auf 170°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Den Parmesan reiben, mit den restlichen Zutaten mischen und damit den Schweinenacken einreiben. Das Fleisch bis zur gewünschten Kerntemperatur von 58°C indirekt grillen.



Tasty Potatoes

Zutaten:

600 g Kartoffeln,
festkochend
200 g Baconscheiben
200 ml Sahne
100 g Schmand
1 EL Meersalz
1 Prise Muskatnuss

Zubehörartikel:

Gusspfanne oder
Dutch Oven

Zubereitung:

Den Grill auf 170°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Eine feuerfeste Form mit Baconscheiben auslegen. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die geschnittenen Kartoffeln auf dem Bacon platzieren. Die restlichen Zutaten verrühren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken, und über die Kartoffeln gießen. Das Kartoffelgratin ca. 60 Minuten indirekt grillen







Italian Cake

Zutaten:

300 g Obst (z.B. Apfel/ Birne/

Ananas/ Melone/

Pflaume/ Pfirsich)

50 g Zucker

50 g Butter

50 ml Sahne

300 g Mascarpone

50 ml Sahne

2 EL Vanillezucker

200 g Biskuitboden

50 g Puderzucker

4 EL Amaretto

1 Espresso

Zur Dekoration:

50 g gemischte Beeren

Zubehörartikel:

Edelstahl Grillblech/

Gemüsekorb

Zubereitung:

Aus Zucker, Butter und Sahne eine Karamellsauce herstellen. Hierfür den Zucker und die Butter im Topf schmelzen bzw. karamellisieren. Mit der Sahne ablöschen und zur gewünschten Konsistenz köcheln. Danach abkühlen lassen. Mascarpone, Vanillezucker und Sahne mit einem Küchengerät luftig aufschlagen. Den Grill auf 160°C Deckelthermometertertemperatur vorheizen. Den Biskuitboden in Würfel schneiden, auf einem Grillblech verteilen und mit Puderzucker bestäuben. Die Biskuitwürfel indirekt im Grill karamellisieren.

Das ausgewählte Obst waschen und putzen.

Danach das küchenfertige Obst kurz angrillen und anschließend in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Biskuitwürfel mit dem Amaretto und Espresso beträufeln und auf einem Teller anrichten. Die Biskuitwürfel mit einer Schicht Mascarponecreme (ca. die Hälfte der Masse) bedecken, das gegrillte Obst darauf geben und dann den Rest der Creme auftragen. Anschließend mit der abgekühlten Karamellsauce übergießen.

SANTOS



HOL DIR DIE EXKLUSIVEN GASGRILLS ZU UNSCHLAGBAREN PREISEN



Wenn Ihr Wert auf smarte Features, Materialien und Qualität zu einem Top-Preis legt, dann ist ein Gasgrill der Santos S-Serie Eure neue Außenküche. Ihr wollt mehr erfahren? Dann scannt einfach den Code mit Eurem Smartphone:



www.santosgrills.de/grills/gasgrills/santos/