



SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Best of Basis

GRILLSEMINAR



Best of Basis

Gratinierte Jakobsmuschel an Avocadocreme

Forelle im Bananenblatt an glasierten Babymöhren

Pulled Chicken Burger mit grüner Currysauce

Clubsteak mit Pommes Duchesse und Ratatouille

Apple-Rose Pie



Equipment:

BBQ Funkthermometer

Gusspfanne

Jakobsmuschelschalen

Pizzastein

Dutch Oven

Cupcakeform

Gasgrill

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



Gratinierter Jakobsmuschel

an Avocadocreme

4 Jakobsmuscheln
50 ml Sahne
50 g frisch geriebenen Parmesan

Den Parmesan und die Sahne vermischen. Die Jakobsmuscheln in die Schalen legen und jeweils einen Esslöffel der Parmesan-Sahne-Mischung darüber geben. Die Schalen bei 180°C, indirekter Hitze auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel/Haube ca. 10 Min. gratinieren. Die Muscheln sollten innen noch glasig sein.

1 Avocado
2 Stangen Schnittlauch
1 Knoblauchzehe
1 Limetten Saft und Abrieb
Salzflakes
Pfeffer aus der Mühle

Das Avocadofruchtfleisch zusammen mit den anderen Zutaten in einen Mixbecher füllen und kurz anmixen - es darf ruhig noch etwas stückig sein. Mit Salz, und Pfeffer abschmecken. Jeweils einen Löffel der Avocadocreme zu jeder Jakobsmuschel geben.



Forelle im Bananenblatt

mit glasierten Babymöhren

200 g Babymöhren
25 g Butter
Salzflakes
1 Prise Zucker
Wasser

2 Forellen
2 Bananenblätter
Santos Blue One
25 g Butter

Den Grill für 150°C, direkte Hitze vorbereiten. Die Möhren schälen, aber das Grün dran lassen (das ist essbar).

Etwas Wasser mit der Butter in die Gusspfanne geben und die Möhren kurz darin auf dem heißen Grill blanchieren, mit Salz und Zucker abschmecken.

Die Forellen mit Santos Blue One würzen und zusammen mit etwas Butter in das Bananenblatt einwickeln (das Bananenblatt dient hierbei als Hitzeschutz) und bei 150 °C, indirekter Hitze und geschlossenem Deckel garen, bis eine Kerntemperatur von 60°C erreicht ist. Dies kann mit dem BBQ Funkthermometer perfekt überwacht werden.

Die Forellen auf dem Bananenblatt zusammen mit den Möhren anrichten.



Pulled Chickenburger

mit grüner Currysauce

Buns:
500 g Mehl
1 Würfel Hefe
250 ml Milch
1 Eigelb
125 g zerlassene Butter
2 EL Salzflakes
1 EL Zucker
1 verquirltes Ei

Pulled Chicken:
4 Hähnchenschenkel
Santos Yellow One

Currysauce:
25 g grüne Currypaste
100 ml Kokosmilch

Alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten und jetzt mindestens 2 Stunden ruhen lassen (noch besser ist über Nacht).

Den Grill für 190°C, indirekte Hitze vorbereiten. Buns formen und eine weitere ½ Stunde ruhen lassen. Backpapier auf den Pizzastein legen, die Buns darauf legen und dann bei geschlossenem Deckel/ Haube ca. 25 Min. backen. 5 Min. vor Schluß mit etwas verquirltem Ei bestreichen.

Die Hähnchenschenkel mit dem Yellow One würzen (dafür die Haut runterziehen, würzen und wieder draufziehen) und bei 180°C, indirekter Hitze und geschlossenem Deckel garen, bis eine Kerntemperatur von 72°C erreicht ist. Die Kerntemperatur sollte mind. 5 Min. gehalten werden, damit etwaige Salmonellen abgetötet sind. Nach dem Garen das Hähnchenfleisch vom Knochen zupfen.

Die Currypaste mit der Kokosmilch verrühren, über das gezupfte Hähnchenfleisch gießen und gut vermischen. Den Bun aufschneiden und das Hähnchenfleisch dazwischen geben.





Clubsteak

Pommes Duchesse und Ratatouille



Clubsteak:
500 g Clubsteak
(Rumpsteak mit Knochen)

Den Grill für 250°C, direkte Hitze vorbereiten. Das Clubsteak von beiden Seiten kurz angrillen um ein Branding zu erhalten. Jetzt den Grill auf 150°C, indirekte Hitze reduzieren. Das Steak bei geschlossenem Deckel weitergaren, bis eine Kerntemperatur von 58°C erreicht ist.

Pommes Duchesse:
400 g Kartoffeln mehlig
4 Eier
Salzflakes
Muskat

Den Grill für 180°C, indirekte Hitze vorbereiten. Die Kartoffeln für etwa 90 Min. im Grill bei geschlossenem Deckel garen und danach schälen und zerstampfen. Die Kartoffelmasse mit dem Ei vermischen, mit Salz und Muskat würzen. Mit einem Spritzbeutel und einer Sterntülle auf einen mit Backpapier belegten Pizzastein geben und bei 180°C ausbacken bis sie goldbraun sind.

Ratatouille:
2 Paprika
1 Zucchini
1 Aubergine
1 rote Zwiebel, gewürfelt
1 Knoblauchzehe, gehackt
4 EL Sonnenblumenöl
1 Dose passierte Tomaten
0,2 l Rotwein
Santos Green One

Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und mit Santos Green One würzen. Den Grill für 250°C, direkte Hitze vorbereiten. Den Dutch Oven in den Grill stellen und vorheizen. Dann das Öl hineingeben und darin die Zwiebeln mit dem Knoblauch anschwitzen. Mit dem Rotwein ablöschen. Das Gemüse und die passierten Tomaten hinzufügen, die Hitze auf 180°C reduzieren und für ca. 20 Min. weitergaren. Dabei ab und zu umrühren.



Apple Rose Pies

*1 Apfel
25 g Zucker
50 g Butter
75 g Mehl
1 Eigelb
2 EL Amaretto*

Den Zucker mit der Butter, dem Mehl und dem Eigelb verkneten (1-2-3 Teig) und in die Cupcakeform damit auskleiden. Es gibt Papierförmchen für die Cupcakeform, das erleichtert nachher das Säubern. Den Apfel vierteln, in Scheiben schneiden und in kochendem Wasser kurz abkochen, so dass er weicher wird.

Die Scheiben überlappend nebeneinander hinlegen und so aufrollen, dass sie eine Rose ergeben. Die Rose auf den Teig geben und mit etwas Amaretto beträufeln.

Die Cupcakeform bei 180°C und indirekter Hitze in den Grill geben und ca. 20 Min. bei geschlossenem Deckel/Haube goldbraun ausbacken.



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