

SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Pure Beef

GRILLSEMINAR



Pure Beef

Gruß aus der Grillküche

Texas Lime Steak mit Kräuterbutter

Flat Iron Steak mit Chimichurri

Dry Aged T-Bone Steak, Sous-vide gegart, mit gemischtem Salat

Gegrillter Tafelspitz mit Grillgemüse

Bacon-Cheese-Steak aus der Hüfte mit Rosmarinkartoffeln

Gegrillte Bananen mit Schokolade im Blätterteig und Eis

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



SANTOS GRILLSCHULE



Texas Lime

Steak

mit Kräuterbutter





Kerntemperatur: 54-56 °C

Deckeltemperatur:

300 °C direkt

160 °C indirekt

Grilldauer: 10-20 Minuten

Grill vorheizen: ja

Zutaten für 4 Personen:

Texas Lime Steak:

800 g Flanksteak

1 EL Sonnenblumenöl

1/2 EL Santos

Gewürz für Steak

1 EL braunen Zucker

1 TL Cayennepfeffer

1 EL grobes Meersalz

1 Limette

Kräuterbutter:

250 g Butter

15 g Meersalz

1 Zitrone

20 g Blattpetersilie

10 g Thymian

20 g Schnittlauch

5 g Knoblauch

30 g getrocknete Tomaten

Das Flanksteak von überschüssigem Fett und Sehnen befreien. Mit einer Gabel die Oberfläche leicht anrauen. Nun alle Gewürze mischen und das Fleisch mit der Gewürzmischung einreiben. Die Schale der Limette abreiben und für später bereitstellen. Den Saft der Limette auspressen und über das Fleisch geben. Das Fleisch abdecken und außerhalb vom Kühlschrank ca. 30 Minuten marinieren lassen. In der Zeit den Grill auf mindestens 300 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen. Nach den 30 Minuten das Fleisch aus der Marinade nehmen und trockentupfen. Das Fleisch kurz direkt auf der Flamme angrillen und dann bei maximal 160 °C Deckeltemperatur indirekt weiter garen, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist. 54 °C entsprechen Medium. Das Flanksteak in schmale Tranchen schneiden, mit etwas Limettenabrieb und der Kräuterbutter (s.u.) servieren. Für die Kräuterbutter von der Zitrone sowohl den Abrieb als auch den Saft in die Butter geben. Die Kräuter in der Hand etwas zerreiben, abzupfen und klein schneiden. Den Knoblauch schälen (den Strunk bitte vorher entfernen) und fein hacken. Die getrockneten Tomaten ebenso fein hacken. Alle Zutaten mit der Butter vermischen. Mit Salz, Pfeffer und braunem Zucker abschmecken. Für ein optimales Ergebnis die Butter mit Frischhaltefolie und Aluminiumfolie in Formrollen und über Nacht im Kühlschrank aushärten lassen. So haben die Zutaten genügend Zeit, sich mit der Butter geschmacklich zu verbinden. Tipp: Wenn man die Butter schaumig aufschlägt, hat man ein sehr luftiges Ergebnis, was sich perfekt für den Verzehr auf Brot eignet.





Flat Iron Steak

mit Chimichurri

Kerntemperatur: 54 °C

Deckeltemperatur: 300 °C direkt

160 °C indirekt

Grilldauer: 10-20 Minuten

Grill vorheizen: ja

Zutaten für 4 Personen:

800 g Schildstück

Salz, Santos Gewürz Steak

Chimichurri:

1 EL Salz

1 EL braunen Zucker

200 ml heißes Wasser

50 ml Ahornsirup

1 Bund Basilikum

1 Bund Thymian

1 Bund Oregano

1 Bund Blatt Petersilie

1 Bund Kerbel

1 Limette

2 rote Zwiebeln

100 g getrocknete Tomaten

in lauwarmen Wasser eingelegt

Olivenöl, weißer Balsamico Essig

Den Grill auf 300 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen. Das Schildstück von allen Sehnen und überschüssigen Fett befreien (oben, unten und in der Mitte). Dabei teilt man das Schildstück in zwei flache Steaks, da sich genau in der Mitte des Schildstücks eine dicke Sehne quer durchzieht, die entfernt werden muss. Diese beiden flachen Steaks werden auch Flat Iron genannt.

Für die Chimichurri alle Kräuter fein schneiden, die roten Zwiebeln und Tomaten klein würfeln. Das Salz und den Ahornsirup mit dem braunen Zucker zusammen in heißem Wasser auflösen, alles in eine Schüssel geben. Dann etwas Balsamico sowie den Abrieb und den Saft der Limette hinzugeben. Olivenöl einrühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mit den verwendeten Zutaten die fertige Chimichurri abschmecken. Die beiden Steaks direkt auf der Flamme grillen. Sobald genügend Röstaromen entstanden sind, das Fleisch bei 160 °C indirekt im Grill weiter garen lassen. Das Flat Iron ist gar, sobald die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist. Empfohlen wird 54 °C für Medium.

Die Steaks in Tranchen schneiden und mit der Chimichurri servieren.





Dry Aged T-Bone Steak

Sous-vide gegart, mit gemischtem Salat

Kerntemperatur: 54 °C

Deckeltemperatur: 300 °C

Grillmethode: direkt

Grilldauer: 4 Minuten

Grill vorheizen: ja

Zutaten für 4 Personen:

1 kg T-Bone Steak (4 cm dick)

1 Zweig Thymian

1 Zweig Rosmarin

1 Soloknoblauch

1 Chili

Gemischter Salat:

1 Romana Salat

200 g Kirschtomaten

Vinaigrette:

1 EL Senf

3 EL Himbeer Essig

3 EL Olivenöl

1 EL Honig

Salz

Pfeffer

Das T-Bone Steak von Knochensplintern befreien. Die Kräuter leicht in der Hand zerdrücken, den Knoblauch schälen und ebenso zerdrücken. Die Kerne der Chili entfernen.

Das Fruchtfleisch der Chili in feine Streifen schneiden. Das Steak mit den Kräutern, Knoblauch und Chili zusammen in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. Den Beutel für mindestens 4-5 Stunden bei 54 °C in ein Sous-Vide-Becken geben. Somit gart das Fleisch sehr sanft bis zum perfekten Medium Punkt. Den Grill auf 300 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen. Den Romanasalat halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Kirschtomaten vierteln und untermischen. Für das Dressing, Senf mit einem Teil Essig, Salz, Pfeffer und Honig mischen. Unter stetigem Rühren langsam drei Teile Öl hinzufügen. Das Dressing sollte ganz leicht überwürzt schmecken.

Damit geschmacksgebende Röstaromen am T-Bone Steak entstehen, das Steak aus dem Beutel nehmen und trocken tupfen. Dann möglichst heiß von allen Seiten direkt grillen, dabei gelegentlich wenden (ca. 2 Minuten pro Seite). Das Fleisch vom Knochen lösen, dann in Tranchen schneiden und zusammen mit dem Salat servieren.

SANTOS GRILLSCHULE



Gegrillter Tafelspitz

mit Grillgemüse



SANTOS GRILLSCHULE



Kerntemperatur: 58 °C

Deckeltemperatur:

300 °C direkt

150 °C indirekt

Grilldauer: 30 Minuten

Grill vorheizen: ja

Santos Zubehör:

Edelstahl Grillkorb, Mop-Pinsel

Zutaten für 4 Personen:

800 g Tafelspitz vom Kalb (rose)

BBQ-Sauce

Santos Gewürz Steak

Grillgemüse:

1 Zucchini

1 Aubergine

1 Paprika

4 Champignons

1 rote Zwiebel

Marinade:

100 ml Sojasauce

50 ml Balsamicoessig

20 ml Sesamöl

2 EL Honig

½ TL Kräuter der Provence

½ TL Chiliflocken

½ TL Currypulver

Pfeffer

Den Grill auf 300 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen.

Den Tafelspitz von Sehnen und überschüssigem Fett befreien. Das Fleisch in zwei flache Steaks teilen und mit dem Gewürz für Steak würzen.

Das Gemüse waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden. Alle Zutaten für die Marinade mischen und über das Gemüse geben. Dies mindestens 10 Minuten marinieren lassen, dabei mehrmals durchrühren.

Das Fleisch von beiden Seiten direkt grillen, danach bei 160 °C indirekt im Grill platzieren bis die gewünschte Kerntemperatur (Empfehlung 58 °C) erreicht ist. Währenddessen mehrmals mit einer BBQ-Sauce moppen. Das Grillgemüse nun aus der Marinade nehmen. Das Gemüse in einem Santos Grillkorb direkt grillen, dabei ab und an schwenken. Sobald die Kerntemperatur von 58 °C beim Tafelspitz erreicht ist, in Tranchen schneiden und mit dem bissfesten Grillgemüse servieren.



Bacon-Cheese-Steak

aus der Hüfte mit Rosmarinkartoffeln





Kerntemperatur: 54 °C

Deckeltemperatur:

300 °C direkt

160 °C indirekt

Grilldauer: 30 Minuten

Grill vorheizen: ja

Santos Zubehör:

Gusspfanne

Zutaten für 4 Personen:

Rosmarin Kartoffeln:

400 g Kartoffeln

40 g Rosmarin

Knoblauch

Chili

Sonnenblumenöl

Santos Gewürz Gemüse

100 g Butter

Steak:

800 g Hüfte vom Rind

5 Scheiben Bacon

Santos Gewürz Steak

100 g Schmelzkäse (Cheddar)

30 ml Milch

Chiliflocken

Den Grill auf 160 °C (Deckelthermometer-

Temperatur) vorheizen und die Kartoffeln für

30-40 Minuten indirekt in den Grill geben und

garen. Sobald sie gar sind, diese aus dem Grill

nehmen und den Grill auf 300 °C aufheizen. Die

Gusspfanne im Grill vorheizen.

Die Hüfte von Sehnen und überschüssigem Fett

befreien. Das Fleisch direkt von allen Seiten grillen

bis genügend Röstaromen vorhanden sind. Die

Hüfte aus dem Grill nehmen, würzen und mit dem

Bacon umwickeln.

Die Kartoffeln halbieren und in die heiße Guss-

pfanne mit etwas Öl geben. Die Kartoffeln in der

Gusspfanne auf dem Rost direkt über der Flamme

goldbraun braten.

Die Rinderhüfte bei 160 °C indirekt in den Grill

geben bis eine Kerntemperatur von 54 °C (für

Medium) erreicht ist. Gegen Ende der Garzeit

etwas Knoblauch schälen (bitte den Strunk entfer-

nen), fein hacken und zusammen mit ein paar gan-

zen Rosmarinzwiegen zu den Kartoffeln hinzufügen.

Den Schmelzkäse mit etwas Milch bei niedriger

Temperatur erwärmen und zum Abschluss mit ein

paar Chiliflocken verfeinern.

Das Steak in Tranchen schneiden, mit dem Käse

übergießen und dazu die Kartoffeln aus der Guss-

pfanne servieren.



Gegrillte Bananen

mit Schokolade im Blätterteig und Eis





Deckeltemperatur: 220 °C
Grillmethode: indirekt
Grilldauer: 15 Minuten
Grill vorheizen: ja
Santos Zubehör: Pizzastein

Zutaten für 4 Personen:

4 Bananen
80 g Amarettinis
80 g Vollmilch Schokolade
200 g Blätterteig
Butter
4 Kugeln Eis nach Wahl

Den Grill auf 220 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen. Die Bananen schälen, Kuvertüre und Amarettinis fein hacken bzw. zerdrücken. Den Blätterteig in 4 gleich große Streifen schneiden. Die Bananen an jeweils eins der Enden vom Blätterteig legen. Schokolade und Amarettinis dazu geben und nun vorsichtig das Ganze in den Blätterteig einrollen. Dabei sollte die Banane möglichst komplett bedeckt werden,
Die Bananen im Blätterteigmantel auf den kalten Pizzastein mit etwas Backpapier geben und indirekt in den Grill stellen. Nach ca. 15 Minuten sollte man spätestens die Bräune des Blätterteigs überprüfen, den Teig ggf. mit etwas geschmolzener Butter bepinseln. Sobald der Blätterteig gar und leicht gebräunt ist, das Dessert aus dem Grill nehmen und warm mit etwas Eis servieren.

HOL DIR DEN GASGRILL PASSEND ZUM SEMINAR.



RIESIGE 800°
INFRAROTBRENNER ZONE



RECHTE SEITENABLAGE
EINFACH KLAPPBAR



XXL AUSZIEHBARES
WARMHALTEROST



FETTE GUSSRÖSTE FÜR DAS
PERFЕКTE BRANDING



EDELSTAHL HECKBRENNER
ALS STABBRENNER



PLATZ FÜR DIE
11 KG GASFLASCHE



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.

www.santosgrills.de