

SANTOS
GRILL ★ SCHULE



**Steak
Advanced**

GRILLSEMINAR



Steak Advanced

SANTOS VIPs (very important products)

Gin flank 10

Marinade / Gin / Rind / Flank / Steak / SANTOS Rub / Thymian / Limette

Aquaman 14

Schwertfisch / Steak / leicht gesmoked / Sardellen / Karpfern

Mähhh 18

Tomahawk / Lamm / Honig / Lavendel

Büffel 22

Roastbeef / Büffel / Honig / Glazed

High quality pig 26

Schwein / Karrée / Tierwohl / Geschmack / Crumble



SANTOS high society (Beilagen)

Crazy BBQ 12

Wacholder / Dutch Oven / Tomaten / Soja / Portwein

Colorful salad 16

Grün / Rot / Orange / Gelb / Joghurt / Zitrone / Ahorn

Orient 20

Bulgur / Cherrytomaten / Kräuter / Pinienkerne / Granatapfel

Smoked „Mäh“ milk 24

Zedernholz / Planke / Whiskey / Schafskäse / Pfeffer / Kräuter

Chimichurri 25

rot / getrocknete Tomaten / rote Zwiebeln /
Petersilie / Kerbel / Basilikum / Oregano / Chili

Potatoe cups 28

Süßkartoffel / Jacked Potatoe / Feta / Petersilie

SANTOS Highlight (Dessert)

Burning Pear 30

Pekannusskerne / Schokolade / Birne



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



Gin Flank

& Crazy BBQ

Zutaten:

- 1 kg Flanksteak
- 100 ml Gin
- 20 g Thymian
- 1 Limette
- 1 EL Rohrzucker
- 30 g Santos Rub
- Salty Crunch
- 10 Wachholderbeeren
- 1 TL Pfeffer

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Das Flanksteak parieren und die Oberfläche leicht einschneiden. Die Wachholderbeeren leicht andrücken, den Abrieb der Limette sowie den Saft mit den restlichen Zutaten vermengen. Das Fleisch angrillen und anschließend die Temperatur im Grill auf 150°C reduzieren. Das Flanksteak bis zur gewünschten Kerntemperatur von 54°C indirekt weiter grillen, dabei das Fleisch immer wieder mit der Marinade bestreichen.









Crazy BBQ

Zutaten:

200 ml *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*

6 *Wachholderbeeren*

Zubereitung:

Die Wachholderbeeren leicht andrücken.

Alle Zutaten bis auf den Whiskey in einen Dutch Oven geben und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Mit den verwendeten Zutaten abschmecken und mit dem Whiskey verfeinern, danach nicht mehr kochen lassen.

Zubehörartikel:

Dutch Oven





Aquaman

& Colorful Salad

Zutaten:

800 g Schwertfisch

50 g Sardellen

150 g Kapern

100 ml Olivenöl

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometer-temperatur und den Smoker auf 100-120°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Wenn kein Smoker vorhanden ist, dann kann natürlich auch im Gasgrill mit einer Smokerbox gearbeitet werden.

Den Schwertfisch von der Haut befreien und in 4 dicke Steaks schneiden. Die Sardellen und Kapern hacken, dann mit dem Olivenöl mischen. Die Steaks von allen Seiten angrillen. Anschließend im Smoker zur empfohlenen Kerntemperatur von 53°C smoken.

Wenn der Fisch gar ist, die Steaks aus dem Smoker/Grill nehmen und mit der Sardellen-Kapern Paste bestreichen.









Colorful Salad

Zutaten:

- 1 Blattsalat nach Wahl*
- 2 Paprika*
- ½ Salatgurke*
- 2 Tomate*
- 1 Möhre*
- 10 ml Essig*
- 50 ml Öl*
- 200 g Joghurt*
- 1 Zitrone*
- 1 EL Honig*

Zubereitung:

Für das Dressing Joghurt, Öl, Essig, Honig und den Saft der Zitrone miteinander vermengen.

Den Salat, Paprika, Gurke, Tomate und die Möhre putzen und in kleine Stücke schneiden.

Unmittelbar vor dem Servieren den Salat mit dem Dressing mischen.





MÄHHH

& Orient

Zutaten:

1 kg Lammkarree

3 EL Honig

1 Messerspitze Lavendel

Salz

Pfeffer

Zubehörartikel:

Grillmop

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Das Lammkarree parieren und in Tomahawk Steaks schneiden (so dass jeweils ein Knochen am Fleisch verbleibt). Die Steaks angrillen.

Den Honig leicht erwärmen und mit dem gehackten Lavendel mischen. Die Temperatur im Grill auf 120°C reduzieren. Die Lamm-Tomahawks bis zur gewünschten Kerntemperatur von 54°C indirekt weiter grillen. Währenddessen mehrmals mit der Honig-Lavendel Marinade bestreichen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.









Orient

Zutaten:

- 100 g Bulgur*
- 150 g Cherrytomaten*
- 20 g Petersilie*
- 20 g Kerbel*
- 20 g Koriander*
- 100 g Pinienkerne*
- 1 Granatapfel*
- 2 rote Zwiebeln*
- 200 ml Gemüsebrühe*

Zubehörartikel:

- Dutch Oven*
- Gusspfanne*

Zubereitung:

Die Brühe in einem Topf aufkochen und den Bulgur darin ca. 7 Minuten leicht köcheln. Den fertigen Bulgur abkühlen lassen. Die roten Zwiebel putzen und in Würfel schneiden. Die Pinienkerne in einer Gusspfanne auf dem Grill rösten. Zwiebelwürfel dazugeben und diese leicht glasig anschwitzen. Die Pfanne von der Hitzequelle nehmen, Cherrytomaten halbieren und dazu geben. Den Inhalt der Pfanne erneut kurz erhitzen. Den Bulgur unterheben und auskühlen lassen. Die Kräuter fein hacken. Die Granatapfelkerne aus der Frucht lösen und mit den Kräutern kurz vor dem Servieren zum Bulgursalat geben.





Büffel

Smoked Mäh & Chimichurri

Zutaten:

900 g Roastbeef vom Büffel

2 EL Honig

100 g Butter

Meersalz

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometertertemperatur vorheizen. Das Roastbeef vom Fettdeckel und den Sehnen befreien. Die Butter erwärmen und mit dem Honig mischen.

Das Büffelfleisch angrillen und anschließend die Grilltemperatur auf 150°C reduzieren. Dann das Roastbeef bis zur gewünschten Kerntemperatur von 54°C indirekt grillen. Während des indirekten Grillens das Fleisch mehrmals mit der Honig-Butter Marinade bestreichen. Vor dem Servieren mit Meersalz-Flocken würzen.







Smoked „Mäh“ milk

Zutaten:

400 g Feta

100 g getrocknete Tomaten

2 rote Zwiebel

20 g Petersilie

10 g Thymian

4 EL Pankomehl

1 Prise Pfeffer

50 ml Whisky

Zubehörartikel:

Zedernholzplanke

Zubereitung:

Die Zedernholzplanke für mindestens 2 Stunden in Wasser einlegen. Die getrockneten Tomaten ebenfalls für 30 Minuten in warmen Wasser einweichen. Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Den Feta in 4 Scheiben schneiden. Die Tomaten aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln und Tomaten in Streifen schneiden. Alle Kräuter fein hacken. Die Fetakäsescheiben auf die Zedernholzplanke legen. Darauf die Kräuter, Tomaten und Zwiebeln verteilen. Dann mit dem Pankomehl bestreuen. Die Zedernholzplanke im Grill zum Rauchpunkt bringen und anschließend die Grilltemperatur auf 120°C reduzieren. Bei indirekter Hitze für 10 bis 15 Minuten smoken. Vor dem Servieren mit dem Whisky beträufeln.



Chimichurri

Zutaten:

200 g rote Paprika
200 g getrocknete Tomaten
100 g rote Zwiebel
60 g Petersilie
60 g Kerbel
60 g Basilikum
40 g Oregano
1 Chilischote
1 Soloknoblauch
100 ml Rapsöl
50 ml Olivenöl
50 ml Balsamico Essig

Zubereitung:

Die getrockneten Tomaten für 30 Minuten in warmen Wasser einweichen. Paprika, Zwiebel, Chili und Knoblauch putzen und klein schneiden.

Die Tomaten abtropfen lassen. Tomaten und Kräuter fein schneiden (nicht hacken, damit die Kräuter nicht bitter werden). Alle Zutaten mit dem Essig und dem Öl verrühren. Das Chimichurri nach Möglichkeit für mindestens 6 Stunden ziehen lassen.





High Qualität Pig & Old Potatoe Cups

Zutaten:

1,4 kg Schweinskarree
100 g Meersalz
1 EL Pfeffer
30 g Thymian

Zubehörartikel:

Gusspfanne

Zubereitung:

Eine Gusspfanne in den Grill stellen und diesen auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Das Schweinskarree auf der Fettseite leicht rautenförmig einschneiden. Die Fettseite mit dem Meersalz einreiben und das Salz für ca. 10 Minuten einwirken lassen. Die Thymian-Blätter vom Stiel ziehen und fein hacken. Das Schweinskarree auf der Fettseite in die Pfanne legen und kräftig rösten. Das Fleisch mit dem gehackten Thymian und dem Pfeffer würzen. Die Temperatur des Grills auf 160°C reduzieren. Das Schweinskarree im Grill indirekt bis zur gewünschten Kerntemperatur (am Knochen) von 58°C grillen.









Old Potatoe Cups

Zutaten::

4 Grillkartoffeln

1 Süßkartoffel

200 g Feta

60 g Schmand

40 g Petersilie

1 EL Salz

Zubehör:

Edelstahl Gemüsekorb

Zubereitung:

Den Grill auf 160°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Kartoffeln indirekt ca. 90 Minuten grillen. Die Grillkartoffeln halbieren und aushöhlen. Die Süßkartoffel pellen und die Petersilie fein hacken. Die Süßkartoffel mit dem Schmand stampfen. Petersilie und das Ausgehöhlte der Grillkartoffel dazugeben und vermengen. Mit Salz abschmecken. Den Süßkartoffel-Schmand in die ausgehöhlten Grillkartoffel geben und mit groben Feta Stücken bestreuen. Im Grill (am einfachsten im Gemüsekorb platziert, dann müssen die Kartoffeln nicht einzeln entnommen werden) indirekt bei 160°C ca. 20 Minuten überbacken.





Burning Pear

Zutaten:

50 g Pekannusskerne
1 EL Zucker
120 g Schokolade
120 g Butter
80 g Mehl
10 g Backpulver
4 EL Zucker
1 Vanilleschote
3 Eier
150 g Quark
1 Limette
1 EL Ahornsirup
2 Birnen
2 EL Zucker
8 cl Williams Birnenbrand
4 EL Birnenpüree

Zubehör:

Gusspfanne oder
Dutch Oven

Zubereitung:

Die Pekannusskerne mit einem Esslöffel Zucker (z.B. in einem Dutch Oven oder einer Gusspfanne) karamellisieren und danach auskühlen lassen. Im kalten Zustand grob hacken. Den Grill auf 160°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Butter mit der Schokolade schmelzen. Die Eier trennen. Eigelb zusammen mit dem Zucker aufschlagen. Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Eigelbmasse heben. Die Schokoladen-Butter langsam zur Eigelbmasse geben und weiter aufschlagen. Die gehackten Pekannusskerne dazugeben. Das Eiweiß steifschlagen und vorsichtig unter die Brownie Masse heben. In einer feuerfesten Form indirekt für ca. 25 Minuten backen.

Den Grill auf ca. 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen und eine Gusspfanne im Grill vorheizen. Die Birne vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenviertel in der Gusspfanne kurz angrillen. Mit Zucker karamellisieren und dem Birnenbrand ablöschen. Den Quark mit dem Abrieb und dem Saft einer Limette mischen. Die Quark-creme mit Ahornsirup abschmecken. Das Birnenpüree beim Anrichten als weitere Komponente daneben platzieren.



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/