

SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Fingerfood

GRILLSEMINAR



Fingerfood

Kebab Spieße

Garnelen Pfanne mit Kräuterbaguette

Gurken-Bohnen-Cupcake

Blooming Onion mit Sourcream

Knusprige Schweinebauchwürfel mit Honig-Senf-Sauce

Mini Burger

Mini Quiche

Bulgogi Spieße

Cookies

Mini Käsekuchen



Equipment:

- Gusspfanne
- Schaschlik-set
- Cupcake Förmchen
- Pizzastein
- Grillplatte
- BBQ Funk Thermometer
- Grillkorb
- Gasgrill

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



Kebab Spieße

*200 g Lammhack
50 g getrocknete Aprikosen
Salzflakes, Pfeffer und Kreuzkümmel
4 gewässerte Holzspieße*

*200 g Naturjoghurt
4 Zweige frische Minze
Saft von einer 1/2 Zitrone
Salzflakes*

Die getrockneten Aprikosen klein schneiden und mit dem Lammhack vermischen, mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Die Lammhackmasse jeweils um die Spieße kneten. Bei 250°C und direkter Hitze kurz von jeder Seite scharf angrillen. Das Fleisch sollte so gerade durchgegart sein.

Für den Joghurt-Minze die Blätter der Minze feinhacken und mit dem Zitronensaft sowie den Salzflakes abschmecken.



Garnelenpfanne

mit Kräuterbaguette

200 g geschälte rohe Garnelen
 200 g Kirschtomaten
 1 Knoblauchzehe
 10 g Rosmarin
 10 g Thymian
 Olivenöl, Salzflakes und Pfeffer
 1 Baguette

Kräuterbutter:

500 g Butter
 50 g getrocknete Tomaten
 25 g Schnittlauch
 25 g Blatt Petersilie
 25 g Ingwer
 25 g Gewürzgurken
 25 g Knoblauch
 100 ml Gewürzgurkenwasser
 Saft und Abrieb von einer Limette
 Salzflakes
 1 Prise Zucker

Das Öl in der Gusspfanne erhitzen bei 250°C und direkter Hitze. Alle Zutaten (bis auf das Baguette) gleichzeitig in die Pfanne geben und solange garen, dass die Garnelen noch leicht glasig sind.

Die Butter schaumig schlagen, die kleingeschnittenen Kräuter dazugeben und gut verrühren. Das Gewürzgurkenwasser und den Saft/Abrieb von der Limette dazugeben. Dann mit Salz und Zucker abschmecken. Das Baguette einschneiden, mit Kräuterbutter füllen und solange in den leicht warmen Grill legen, bis die Butter anfängt zu schmelzen.





Gurken-Bohnen Cupcake

1 Salatgurke

200 g grüne Bohnen (Glas)

1 gewürfelte rote Zwiebel

1 EL Butter

Bohnenkraut

Salzflakes

Pfeffer aus der Mühle

Die Zwiebelwürfel in der Butter anschwitzen, Bohnen dazugeben, zu einem Mus verarbeiten und mit Bohnenkraut, Salz und Pfeffer abschmecken. Ein Stück Gurke abschneiden (ca. 5cm) und auf die Schnittfläche stellen, nun etwas von dem Kerngehäuse entnehmen, so dass eine Kuhle entsteht. Dies mit dem Bohnenmus auffüllen - das geht am einfachsten mit einem Spritzbeutel. Die Gurken-Bohnen Cupcakes in den Grillkorb legen und diesen dann für ca. 5 Min. bei 180°C (indirekte Hitze) in den Grill stellen.





Blooming Onion

mit Sour Cream

*1 große Zwiebel
50 g Paniermehl
2 Eier verquirlt
2 EL Santos Red One*

*200 g Sour Cream
Salzflakes
Schnittlauch (klein geschnitten)*

Eine Zwiebel in 16 Teile anschneiden (nicht durchschneiden) und für ca. 1 Std. in Eiswasser einlegen. Dadurch geht die Zwiebel auf wie eine Blüte.

Das Paniermehl mit dem Santos Red One vermischen, die abgetropfte Zwiebel mit den verquirlten Eiern einpinseln und mit dem Paniermehl bestreuen.

Den Grill aufheizen (200°C, indirekte Hitze). Die Zwiebel auf das Grillrost legen und für ca. 20 Min. bei geschlossenem Deckel/Haube grillen.

In der Zwischenzeit die Sour Cream mit Salz und dem klein geschnittenen Schnittlauch würzen bzw. vermischen.



Knuspriger Schweinebauchwürfel

mit Honig Senf Sauce

*400 g gegarter Schweinebauch
2 EL Honig
2 EL Senf
2 EL Olivenöl*

Schweinebauch in Würfel schneiden und das Fett in Rauten anschneiden.

Die Fettseite scharf bei direkter Hitze angrillen und den Würfel bei 150°C, indirekter Hitze weiter grillen (Deckel /Haube geschlossen), bis eine Kerntemperatur von 58°C erreicht ist. Dies kann mit dem BBQ Funk Thermometer überwacht werden.

Nun den Honig, den Senf und das Olivenöl vermischen, jeweils einen Esslöffel der Sauce über jeden Schweinebauchwürfel geben.



Mini Burger

Buns

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

Das Mehl mit Hefe, Salz, Zucker, Milch und dem Eigelb verkneten. Der Teig muss nun mindestens 2 Std. ruhen. Danach daraus die Buns formen, auf den Pizzastein legen (Backpapier nicht vergessen) und eine weitere ½ Stunde ruhen lassen. Bei 190°C und indirekter Hitze (geschlossener Deckel/ Haube) für ca. 25 Min. backen. Wenn Buns übrig bleiben, können diese gut eingefroren werden.

Patties

200 g Hackfleisch
(am besten vom Rindernacken)
Salzflakes
Santos Grey One

Das Hackfleisch mit den Salzflakes und dem Santos Grey One würzen.
Jetzt 4 kleine Patties formen und diese dann bei 250°C auf der Grillplatte bei direkter Hitze grillen.
Toppings nach Wahl: Mayo, BBQ-Sauce, Salat, Käse, ...



Mini Quiche

50 g Mehl
30 g Butter
1 Ei
Salz

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten und die Cupcakeförmchen damit ausformen.

50 g Speck
50 g Lauch
25 ml Sahne
2 Eier
Muskat
2 EL geriebenen Käse
(am besten Bergkäse)

Alles, außer dem Käse, vermischen und in die Förmchen geben. Mit dem Käse bestreuen und im Grill (200°C, indirekte Hitze), ausbacken, bis die Masse nach ca. 15 Min. gestockt ist.

Bulgogi Spieße

200 g Roastbeef
in dünnen Scheiben
50 ml Sojasauce
20 ml Mirin
1 EL Tahini (Sesampaste)

Aus der Sojasauce, dem Mirin und dem Tahini eine Marinade herstellen. Die Fleischscheiben auf die Spieße (Schaschlik-Set) aufziehen und für ca. 30 Min. in die Marinade einlegen. Bei 250°C und direkter Hitze von beiden Seiten kurz angrillen (max. 1 Min. pro Seite)



Cookies

300 g Mehl
 2 TL Backpulver
 100 g gehackte Kuvertüre
 150 g Vanillezucker
 4 Eier
 50 g Butter
 Milch
 Salz

Alles mischen und mit einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten.
 Den Teig zu Plätzen formen und auf einen Pizzastein legen (Backpapier nicht vergessen).
 Bei 180°C, direkter Hitze und geschlossenem Deckel für ca. 15 Min. backen.

Mini Käsekuchen

100 g zerbröselte Butterkekse
 25 g zimmerwarme Butte

Kekse und Butter vermischen und als Boden in Cupcakeförmchen geben.

100 g Frischkäse
 Saft und Abrieb von 1 Limette
 25 g Zucker
 2 Eigelb

Alle Zutaten vermischen und die Masse in die Förmchen geben.
 Bei 200°C indirekter Hitze und geschlossenem Deckel für ca. 20 Min. backen.



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