

Grillparty Fingerfood

GRILLSEMINAR



Grillparty / Fingerfood

SANTOS VIPs (very important products)

Meat & fire 10

Rind / Hüfte / Spieße / Marinade / Chili / Hitze / schnell

Crispy pork belli 12

Schwein / Bauch / Würfel / Paprika / Meersalz / Guss

Gegrilltes vitello tonnato 14

Kalb / Fleisch / Weißwein / Thunfisch / Sardellenfilet / Kapern / Zitrone

Lachs crostini 16

Lachs / Zedernholz / Pulled / Frischkäse /
Petersilie / Basilikum / Kapern / Zitrone / Grillbrot

Orient beef 18

Rind / Fleisch / Spieß / Paprika / Chili /
Datteln / Sesam / BBQ / Whiskey / Nüsse

Lollipops 22

Hähnchen / Unterkeulen / Hähnchenkeulenhalter /
SANTOS Rub / Honig



SANTOS high society (Beilagen)

Great mushrooms 13

Champignons / Knoblauch / Zwiebel / Frischkäse /
Katenschinken / Bergkäse / Petersilie

Chutney 16

Aprikosen / Schalotten / Knoblauch /
Ingwer / Koriander / Senfkörner / Weißwein

Guacamole Mexiko 20

Avocado / Tomate / Schalotten / Koriander / Knoblauch / Limette / Chili

Teriyaki Rolle 24

Nudel / Teriyaki / Möhren / Zuckerschoten /
Zwiebeln / Champignons / Filo / Teig

Maismayo dip 26

Mais / Schinken / Sauerrahm / Petersilie / Milch / Senf / Zitrone / Öl

SANTOS Highlight (Dessert)

Cherry cognac muffins 28

Schokolade / Kirschen / Cognac / Teig

Grillpraline 30

Yufkateig / Pizzastein / Schokolade / Karamell /
Nüsse / Creme / Früchte / Frischkäse

SANTOS GRILLSCHULE





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.

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.



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.



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 Geflügel:

Hähnchen im Ganzen: 75°C am Knochen

Hähnchenbrust: 72°C

Wachtel: 56°C

Ente im Ganzen: 75°C

Entenbrust: 58°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



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





Meet & Fire

Zutaten:

400 g Rinderhüfte
2 Chilischoten
1 Knoblauch
80 ml Rapsöl
1 TL Pfeffer
30 ml Sojasauce

Zubehörartikel:

4 Doppelspieße

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen.

Die Rinderhüfte parieren und gegen die Fleischfaser in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben flach auf die Spieße fädeln. Aus den restlichen Zutaten mit Hilfe von einem Pürierstab eine Marinade herstellen.

Die Fleischspieße angrillen und danach die Grilltemperatur auf 120°C reduzieren. Indirekt bis zur Kerntemperatur von 52°C grillen. Dabei immer wieder mit der Marinade bestreichen.





Crispy Pork Belli

& Great Mushrooms

Zutaten:

250 g Schweinebauch
1 TL geräuchertes
Paprikapulver
2 EL Meersalz

Zubehörartikel:

Gusspfanne
Edelstahl Grillblech/
Gemüsekorb

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Hautseite des Schweinebauchs rautenförmig einschneiden und anschließend in mundgerechte Stücke (Würfel) schneiden. Das Meersalz und das Paprikapulver mischen, damit dann die Fleischwürfel gut einreiben.

Eine Gusspfanne für 10 Minuten im Grill erhitzen und den Schweinebauch mit der Hautseite in der Gusspfanne knusprig ausbraten. Nun den Schweinebauch auf das Grillblech verteilen und die Grilltemperatur auf 160°C reduzieren.

Das Fleisch für ca. 45 Minuten indirekt grillen.





Great Mushrooms

Zutaten:

250 g Champignons
1 Soloknoblauch
½ Zwiebel
100 g Frischkäse
50 g Katenschinkenwürfel
80 g Bergkäse
20 g Petersilie
1 TL Meersalz
1 Prise Pfeffer

Zubehörartikel:

Edelstahl Grillblech/
Gemüsekorb

Zubereitung:

Den Grill auf 160°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Den Bergkäse reiben und die Petersilie fein hacken. Die Stiele der Champignons entfernen. Den Knoblauch hacken, die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und mit den Katenschinkenwürfeln, Bergkäse und Frischkäse vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und damit die Champignons befüllen. Wenn man die Stiele der Champignons verwerten möchte, kann man diese auch fein schneiden und mit in die Masse geben. Die gefüllte Champignonköpfe auf ein Grillblech geben und indirekt für ca. 20 Minuten grillen. Vor dem Servieren mit der gehackten Petersilie bestreuen.



Gegrilltes Vitello Tonnato

Zutaten:

300 g Kalbshüfte
2 EL Meersalz
60 ml Weißwein
1 kleine Dose
Thunfisch
20 g Sardellenfilets
30 g Kapern
2 Spritzer von
einer Zitrone
40 ml Olivenöl
40 g Schnittlauch

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Kalbshüfte parieren, mit dem Meersalz gut einreiben und angrillen. Danach die Grilltemperatur auf 150°C reduzieren und die Hüfte bis zur gewünschten Kerntemperatur von 55 °C indirekt grillen. Das Fleisch kurz ruhen lassen und dann in dünne Scheiben schneiden. Für die Sauce den Weißwein, das Olivenöl, die Sardellen, den Zitronensaft, die Kapern und 2/3 vom Thunfisch zusammen fein pürieren. Vor dem Servieren mit dem restlichen Thunfisch und dem gehackten Schnittlauch bestreuen.









Lachscrostini

Zutaten:

400 g Lachsfilet
1 EL Santos Rub für Fisch
3 EL Olivenöl
200 g Frischkäse
40 g Petersilie
40 g Basilikum
20 g Kapern
1 Zitrone
4 Scheiben Toastbrot
1 EL Ahornsirup
5 g Dill

Zubehörartikel:

Zedernholzplanke

Zubereitung:

Die Zedernholzplanke für mindestens 2 Stunden in Wasser einlegen. Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Den Lachs parieren, mit Olivenöl bestreichen und mit dem Santos Rub würzen. In vier gleiche Stücke schneiden und auf die Zedernholzplanke legen. Die Planke im Grill zum Rauchpunkt bringen. Danach die Grilltemperatur auf 120°C reduzieren und den Fisch bis zur gewünschten Kerntemperatur von 50°C indirekt grillen. Das Toastbrot in Scheiben schneiden und rösten. Aus den verbleibenden Zutaten einen Kräuterfrischkäse herstellen und auf dem Toastbrot verteilen. Hierzu die Kräuter und Kapern fein schneiden und mit dem Frischkäse mischen. Danach mit dem Ahornsirup und der Zitrone abschmecken. Den Lachs auf das Grillbrot legen und mit dem Dill garnieren.





Orient Beef

Zutaten:

400 g Roastbeef
 ½ Paprika
 1 Chilischoten
 50 g Datteln
 1 TL Sesampaste
 40 ml Olivenöl
 1 TL Meersalz
 40 ml BBQ Sauce
 2 EL Whiskey
 20 g gehackte Nüsse
 1 Messerspitze Zimt
 ½ TL Kreuzkümmel
 10 g Koriander

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometertertemperatur vorheizen. Das Roastbeef parieren und in vier Steaks schneiden. Aus den restlichen Zutaten mit dem Stabmixer eine zähflüssige Marinade herstellen. Die Steaks angrillen und dann die Grilltemperatur auf 120°C reduzieren. Das Fleisch bis zur gewünschten Kerntemperatur von 51°C indirekt grillen. Während dem indirekten Grillen die Roastbeefscheiben mit der Marinade bestreichen.

Vor dem Servieren den Koriander fein schneiden und über die Steaks streuen.









Guacamole Mexiko

Zutaten:

- 3 Avocado
- 5 g Koriander
- 1 Soloknoblauch
- 1 Limette
- 1 EL Ahornsirup
- 50 ml Olivenöl
- 1 Chili
- 1 EL Meersalz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Tomate
- 4 Schalotten

Zubereitung:

Die Avocado von dem Kern und der Schale befreien. Die Tomate und Schalotten in kleine Würfel schneiden. Den Abrieb einer ½ Limette und den Saft einer ganzen Limette mit den Avocados, Knoblauch, Chili, Ahornsirup und Olivenöl in einen Mixbecher geben. Mit dem Stabmixer grob mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomate und Schalottenwürfel mit der Avocadocreme vermengen.





Lollipops

Zutaten:

*8 Hähnchenunterkeulen
60 g Santos Rub Mr. Piggy
4 EL Honig*

Zubehörartikel:

Hähnchenschenkel Halter

Zubereitung:

Den Grill auf 160°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Den Honig leicht erwärmen und mit dem Rub mischen. Die Schenkel damit bestreichen und in den Halter hängen. Indirekt ca. 60 Minuten grillen. Die gewünschte Kerntemperatur sollte mindestens 72°C erreichen.







Teriyaki Rolle

Zutaten:

150 g Glasnudeln
 50 ml Teriyakisauce
 50 g Möhren
 75 g Zuckerschoten
 2 rote Zwiebeln
 100 g Champignons
 20 ml Öl
 4 Blatt Filoteig
 50 g Butter
 3 TL Sesamsaat

Zubehörartikel:

Guss Wok
 Pizzastein

Zubereitung:

In Salzwasser die Glasnudeln 2 Minuten kochen, abgießen und erkalten lassen. Pilze, Möhren, Zuckerschoten und Zwiebel in feine Streifen schneiden und mit dem Öl mischen. Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Den Wok im Grill vorheizen. Das Gemüse mit einem Teelöffel der Sesamsaat im Wok anrösten und mit der Teriyakisauce ablöschen. Die Glasnudeln dazugeben und kurz aufkochen. Den Wok aus dem Grill nehmen und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Filoteig mit der zerlassenen Butter bestreichen. Die Zutaten aus dem Wok darauf verteilen und den Filoteig zu einer Rolle drehen. Erneut mit Butter bestreichen und die Sesamsaat darüber streuen. Auf einem mit Backpapier ausgekleideten Pizzastein indirekt bei 160°C Deckelthermometertemperatur goldbraun backen.









Maismayodip

Zutaten:

1 Maiskolben, vorgegart
10 g Petersilie
50 ml Milch
1 TL Senf
1 Spritzer Zitrone
2 Prisen Salz
1 Prise Pfeffer
150 ml Öl

Zubereitung:

Die Körner vom Maiskolben abschneiden. Den Mais mit der Milch, Senf im Mixbecher unter langsamer Zugabe von Öl zu einer Mayonnaise verarbeiten.

Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Vor dem Servieren die gehackte Petersilie unterheben.







Cherry Cognac Muffin

Zutaten:

50 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
70 g Zucker
40 g Butter
70 g Schokolade
2 Eier
60 g Kirschen aus dem Glas
4 cl Cognac
4 EL Schmand
1 EL Zucker

Zubehörartikel:

Muffinform aus Guss

Zubereitung:

Die abgetropften Kirschen mit dem Cognac marinieren und den Grill auf 160°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Zwei Eigelb und ein Eiweiß mit Zucker schaumig schlagen. Parallel die Butter und die Schokolade schmelzen.

Wenn die Schmelze etwas abgekühlt ist, diese unter die Eimasse rühren. Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig unter die Masse heben. Den Teig in Muffinformen füllen und einen Teil der marinierten Kirschen oben rein drücken. Im Grill für ca. 20 Minuten indirekt grillen. Die restlichen Kirschen leicht andrücken, zusammen mit dem Schmand und Zucker in einem Topf erwärmen. Den warmen Kirsch-Schmand mit dem Muffin servieren.





Grillpraline

Zutaten:

2 Blatt Yufka Teig
40 g gehackte Nüsse
30 g Trockenfrüchte
30 g Marzipan
20 g Butter
1 EL Zucker
1 Ei

Zubehörartikel:

Pizzastein

Zubereitung:

Den Grill auf 180°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Nüsse mit dem Zucker karamellisieren. Die Trockenfrüchte hacken, mit den Nüssen und dem Marzipan vermengen. Aus der Nussmischung zwei Rollen formen und mit dem Yufka Teig umwickeln. Die Rollen auf einen Pizzastein geben und mit einer Eigelb-Buttermischung bestreichen. Indirekt ca. 5-10 Minuten grillen.





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/