

SANTOS
GRILL ★ SCHULE



Steak Pure Beef

GRILLSEMINAR



Steak Pure Beef

SANTOS VIPs (very important products)

Caveman 10

Westernsteak / Rind / Nacken / Meersalz / Kohle

Teres major 14

Metzgerstück / zart / Meersalz / Pfeffer / SANTOS Rub

Tasting 18

Tomahawk / Alte Kuh / Txogitxu / Entrecôte / Färsse / Meersalz

Flat iron 22

Schaufelstück / zart mamoriert / saftig / Sehne / kräftiger Biss

OX 24

Ochse / Bäckchen / Dutch Oven / geschmort / Wurzelgemüse / Wein



SANTOS high society (Beilagen)

Standard side 12

Grill / Brot / Butter / Petersilie / Kerbel / Knoblauch

Grilled salad 16

Salatherz / Cherrytomaten / Croûtons / Parmesan / Sardellenfilets / Kapern / Knoblauch

Fruity 22

Paprika / Cherrytomaten / Chili / Wein / Portwein / Balsamico

Gremolata 26

Zitrone / Knoblauch / Petersilie / Majoran

Stomp 28

Jacked Potatoes / Butter / Salz / Muskatnuss / Dutch Oven

SANTOS Highlight (Dessert)

Raspberry cheesecake 30

Frischkäse / Butterkekse / Butter / Eier / Himbeeren / Fruchtmarmelade / Geist





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



Caveman

& Standard side

Zutaten:

800 g Rindernacken

150 g Meersalz

Zubereitung:

Den Rindernacken in 2 cm dicke Westernsteaks schneiden. Die Steaks von beiden Seiten mit Meersalz bestreuen. Das Salz ca. 30 Minuten einwirken lassen. Die Kohle anzünden und gut durchglühen. Die Steaks direkt in die Glut legen. Nach ca. 3-5 Minuten, oder wenn sich Flüssigkeit auf dem Steak bildet, die Steaks wenden und von der anderen Seite weitere 3-5 Minuten grillen. Aus der Glut nehmen und die Kerntemperatur überprüfen – das Fleisch sollte ca. 54°C erreicht haben.

Tipp: Beim Wenden immer auf eine neue Kohle-Stelle im Grill legen.



SANTOS GRILLSCHULE



STEAK PURE BEEF GRILLSEMINAR





Standard Side

Zutaten:

Grillbrot nach Belieben

250 g Butter

40 g Petersilie

20 g Kerbel

20 g Rosmarin

½ Soloknoblauch

15 g Meersalz

1 Prise braunen Zucker

Abrieb einer Limette

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die vorgewärmte Butter mit einem Mixer weiß aufschlagen. Kräuter hacken und zusammen mit den restlichen Zutaten zur Butter geben. Vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben, damit die Butter luftig bleibt. Das Grillbrot in Scheiben schneiden, im Grill anrösten und mit der Butter servieren.

Tipp: Butter in kleinen Portionen im Kühlschrank oder Tiefkühler aufbewahren. Diese kann bei Bedarf schnell entnommen und kurzfristig genutzt werden.



Teres Major

& Grilled Salad

Zutaten:

800 g Metzgerstück

2 EL Meersalz

50 g Santos Rub

Steak I

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Das Fleisch von der Silberhaut befreien.

Die Steaks angrillen und danach indirekt bei 130°C bis zur gewünschten Kerntemperatur (für Medium ca. 54°C) garen.









Grilled Salad

Zutaten:

- 4 Salatherzen
- 100 g Cherrytomaten
- 150 ml Rapsöl
- 40 ml Essig
- 1 Zitronen
- 40 ml Milch
- 1 Soloknoblauch
- 4 Sardellenfilets
- 40 g Parmesan
- 1 EL Kapern
- 100 g Butter
- 3 Scheiben Toastbrot

Zubehör:

Gusspfanne

Zubereitung:

Die Butter in einer Pfanne flüssig werden lassen. Toastbrot von der Rinde befreien und in Würfel schneiden. Diese in die flüssige Butter geben und bei hoher Hitze rösten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Leicht mit Salz würzen. Essig, Zitronensaft, Milch, Knoblauch, Sardellenfilets und Kapern in einem Mixbecher mit dem Pürierstab zerkleinern. Das Rapsöl langsam unter stetigem Mixen hinzufügen. Den Parmesan reiben und in das Dressing geben. Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Salatherzen inklusive Strunk halbieren, waschen und kurz angrillen. Den Salat vom Grill nehmen und abkühlen lassen. Cherrytomaten waschen und halbieren. Salat, Tomaten und Dressing anrichten, dann mit den Crôutons bestreuen und sofort servieren.





Tasting

von Tomahawk & Ribeye

Zutaten:

*1 Tomahawksteak
von der alten Kuh
400 g Ribeye von der Färse*

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Die Steaks kurz von beiden Seiten angrillen und anschließend indirekt im Grill positionieren. Bei 130°C Deckelthermometer-temperatur bis zur gewünschten Kerntemperatur bringen (Medium liegt bei ca. 54°C).









Flat Iron & Fruity

Zutaten:

1,2 kg Schaufelstück

2 EL Meersalz

1 TL Santos Rub Steak I

50 g Lardo

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Das Schaufelstück parieren und in vier gleich große Steaks teilen. Diese angrillen und dann indirekt (160°C Deckelthermometer-temperatur) zur gewünschten Kerntemperatur grillen, 54°C entspricht Medium. Beim indirekten Grillen immer wieder mit dem Lardo einreiben. Vor dem Servieren mit Meersalz und dem Santos Rub würzen.





Fruity

Zutaten:

- 2 Paprika*
- 100 g Cherrytomaten*
- 1 Chili*
- 60 ml Rotwein*
- 30 ml Portwein*
- 30 ml Balsamico Essig*
- 2 rote Zwiebel*
- 2 EL Rohrzucker*

Zubehör:

Dutch Oven

Zubereitung:

Einen Dutch Oven im Grill auf 250°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Die Tomaten halbieren und die Paprika in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel würfeln. Das Gemüse im Dutch Oven anbraten und dann mit dem Rohrzucker karamellisieren. Mit Rotwein, Portwein und Balsamico Essig ablöschen und für 5 Minuten reduzieren. Die Chilischote hinzufügen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.







Ox

Gremolata & Stomp

Zutaten:

- 800 g *Ochsenbacken*
- 1 Dose *passierte Tomaten*
- 100 g *Sellerie*
- 2 *Zwiebel*
- 100 g *Möhren*
- 100 g *Lauch*
- 100 ml *Rotwein*
- 100 ml *Portwein*
- 50 ml *Balsamico Essig*
- 1 TL *Salz*
- 1 TL *Pfeffer*

Zubehör:

Dutch Oven

Zubereitung:

Die Ochsenbacken von Sehnen und überschüssigem Fett befreien. Das Gemüse putzen und in kleine Würfel schneiden. Einen Dutch Oven im Grill auf 250°C Deckelthermometertertemperatur vorheizen. Die Ochsenbacken darin scharf anbraten, dann das Gemüse hinzugeben und kurz mitrösten.

Die passierten Tomaten hinzufügen und mit den flüssigen Komponenten angießen. Den Dutch Oven schließen und bei indirekter Hitze (120°C Deckelthermometertertemperatur am Grill) für mindestens 90 Minuten schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.









Gremolata

Zutaten:

200 g Staudensellerie
50 g Petersilie
10 g Majoran
1 Zitrone
½ Soloknoblauch
1 TL Meersalz

Zubereitung:

Staudensellerie fein schneiden. Petersilie, Majoran und Knoblauch hacken. Die Schale der Zitrone abreiben. Alle Zutaten vermengen und für ca. 20 Minuten ziehen lassen.





Stomp

Zutaten:

600 g Kartoffeln (mehlig)

150 g Butter

½ TL Salz

1 Prise Muskatnuss

Zubehör:

Edelstahl Grillblech/

Gemüsekorb

Dutch Oven

Zubereitung:

Den Grill auf 160°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Die Kartoffeln mit Schale auf einem Grillblech indirekt für ca. 90 Minuten grillen.

Auskühlen lassen und dann pellen. In einem Dutch Oven die Butter schmelzen. Die gepellten Kartoffel hinzugeben und grob zerdrücken. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.









Raspberry Cheesecake

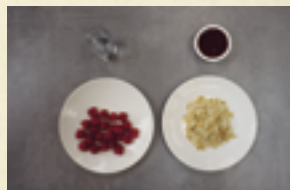
Zutaten:

- 100 g Butterkeks
- 100 g Butter
- 400 g Frischkäse
- 3 Eier
- 2 EL Mehl
- 1 EL Himbeergeist
- 100 g Zucker
- ½ Mark einer Vanilleschote
- 100 g Himbeeren
- 50 g Mandeln
- 4 EL Himbeerpüree

Zubereitung:

Die Butterkekse in einem Beutel zerdrücken. Die Butter schmelzen, die Butterkekse zerbröseln und beides in einer Schüssel vermengen. Die Masse auf den Boden einer feuerfesten Form andrücken und kalt stellen. Den Grill auf 160°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Frischkäse, Mehl, Eier, Himbeergeist, Vanillemark und Zucker mit dem Handrührgerät vermengen.

Die Himbeeren auf dem kalten Butterkekseboden verteilen und mit der Frischkäsemasse übergießen. Den Kuchen indirekt für ca. 40 Minuten grillen. Die Mandeln in einer Pfanne rösten und auf dem fertig gebackenen Kuchen verteilen. Das Himbeerpüree zum Cheesecake servieren.



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/