

SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Weihnachten

GRILLSEMINAR



Weihnachten

Gruß aus der Grillküche

Weihnachtliche Feuerspieße

Entenbrust mit Feldsalat und Maronen-Speck-Crumble

Filet Wellington mit Trüffel-Potatoe-Cups

Rotkohl aus dem Dutch Oven mit gegrillten Maronen

Roastbeef unter der Kräuterhaube mit Spitzkohl aus der Gusspfanne

Gegrillte Pflaume unter der Amarettini-Walnuss-Haube

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





Weihnachtliche Feuerspieße



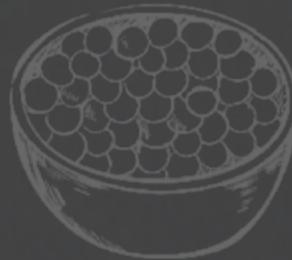
Kerntemperatur: 54 °C
Deckeltemperatur: 300 °C
Grillmethode: direkt
Grilldauer: 5 Minuten
Grill vorheizen: ja
Santos Zubehör:
Edelstahl Doppelspieße

Zutaten für 4 Personen:

300 g Hüfte vom Rind
30 ml Sojasauce
10 ml Chilisauce
10 ml Öl
1/3 Soloknoblauch
1 Msp. Zimt
50 g Walnüsse, gehackt

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

Die Rinderhüfte von Sehnen und überschüssigem Fett befreien. Danach gegen die Faser in dünne Scheiben schneiden und flach auf die Doppelspieße aufspießen. Den Knoblauch schälen (bitte den Strunk entfernen) und ebenfalls fein hacken. Alle anderen Zutaten mit dem gehackten Knoblauch mischen. Die Spieße von beiden Seiten jeweils 2,5 Minuten direkt über der Flamme grillen, dabei mehrmals wenden. Zum Servieren das Fleisch mit der Marinade beträufeln und ein paar gehackte Walnüsse darüber streuen. Hierzu passt sehr gut etwas Grillbrot.





Entenbrust

mit Feldsalat und Maronen-Speck-Crumble



Kerntemperatur: 54 - 56 °C

Deckeltemperatur:

160 °C *indirekt*

200 °C *direkt*

Grilldauer: 20 Minuten

Grill vorheizen: ja

Santos Zubehör:

Gusspfannen

Zutaten für 4 Personen:

2 Entenbrüste

Salz

Pfeffer

2 Stängel Rosmarin

8 Maronen, *gegart*

8 Scheiben Bacon

2 Schalotten

320 g Feldsalat

Vinaigrette:

1 EL Senf

3 EL Himbeer Essig

3 EL Olivenöl

1 EL Honig

Salz

Pfeffer

Den Dutch Oven in den Grill stellen und den Grill auf 250 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen. Die Entenbrust auf der Fettseite mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, dabei aber das Fleisch nicht verletzen. Danach salzen. Die Entenbrust mit der Fettseite nach unten in die kalte Gusspfanne legen und diese bei 250 °C in den Grill auf direkte Hitze geben, dabei den Deckel des Grills offen lassen. Die langsam entstehende Hitze bewirkt, dass das Fett der Ente flüssig wird.

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. Den Feldsalat waschen und putzen.

Für das Maronen-Speck-Crumble, den Speck würfeln, Maronen hacken, Die Schalotten schälen, den Strunk entfernen und würfeln. Danach alles in einer weiteren Gusspfanne rösten, bis die gewünschte Bräunung erreicht wurde.

Wenn die Fettseite der Entenbrust dann schön knusprig braun ist, die Entenbrust wenden und kurz von der Fleischseite grillen. Dabei die Hitze im Grill auf unter 160 °C reduzieren. Die Rosmarinzwige auf die Entenbrust legen und diese indirekt in den Grill geben. Bis zum Erreichen der gewünschten Kerntemperatur grillen (empfohlen wird 54 – 56 °C).

Die Ente in Tranchen schneiden, mit Pfeffer würzen und mit dem Maronen-Speck-Crumble servieren. Das Dressing über den Feldsalat geben und diesen zur Ente dazu reichen.



Filet Wellington

mit Trüffel-Potatoe-Cups

Kerntemperatur: 54 °C

Deckeltemperatur:

160 °C indirekt

200 °C indirekt

für den Blätterteig

300 °C direkt

Grilldauer: 30 Minuten

Grill vorheizen: ja

Santos Zubehör:

Edelstahl Grillkorb,

Pizzastein

Zutaten für 4 Personen:

2 Schalotten

8 Champignons

2 EL Sonnenblumenöl

100 g Pastete

200 g Blätterteig

600 g Rinderfilet

Salz

Santos Gewürz Steak

Pfeffer

Trüffel-Potatoe-Cups:

2 große Kartoffeln

4 EL Schmand

20 g Trüffelbutter

100 g Parmesan

Salz

Muskatnuss

etwas Trüffel

Den Grill auf 160 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen und die Kartoffeln für 40 Minuten indirekt in den Grill geben, bis diese gar sind. Das Rinderfilet von Sehnen und überschüssigen Fett, sofern vorhanden, befreien. Die Schalotten schälen, den Strunk entfernen und fein würfen. Die Champignons putzen und ebenfalls fein hacken. Beides mit etwas Sonnenblumenöl anbraten, danach abkühlen lassen. Die Pastete untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sobald die Kartoffeln gar sind, diese aus dem Grill nehmen und leicht abkühlen lassen. Den Grill nun auf 300 °C Deckeltemperatur aufheizen. Die Kartoffeln aushöhlen und das Innere mit Schmand, Trüffelbutter und der Hälfte des geriebenen Parmesans mischen. Mit Salz und Muskat abschmecken und zurück in die Kartoffel füllen. Den Rest Parmesan über die Kartoffeln geben und in einen Santos Grillkorb platzieren. Das Rinderfilet direkt über der Flamme von allen Seiten grillen, bis das gewünschte Muster bzw. Branding entstanden ist. Mit Salz und dem Steak Gewürz würzen. Den Blätterteig ausrollen und mit der Champignon-Pasteten-Mischung bestreichen. Das Rinderfilet darauf legen, das schmale Ende ggf. leicht einschneiden und einklappen damit eine gleichmäßige Dicke entsteht. Das Filet eng in den Blätterteig einwickeln und die Enden zudrücken. Mit einem Messer den Blätterteig oberflächlich rautenförmig einritzen. Einen kalten Pizzastein mit Backpapier auslegen und das fertig eingepackte Filet darauf legen. Für ca. 25-30 Minuten indirekt mit dem Pizzastein in den Grill geben, bis eine Kerntemperatur von 54 °C (für Medium) erreicht ist. 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Trüffel-Potatoe-Cups mit indirekt in den Grill geben, bis diese goldbraun sind. Das Filet Wellington in Tranchen schneiden und mit den Potatoe Cups servieren, diese können mit etwas frisch gehobeltem Trüffel vollendet werden.



Rotkohl

aus dem Dutch Oven
mit gegrillten Maronen



Deckeltemperatur: 160 °C

Grilldauer: 1 Stunde

Grill vorheizen: ja

Santos Zubehör:

Gusspfanne, Dutch Oven

Zutaten für 4 Personen:

16 Maronen

Salz

Pfeffer

2 Stängel Rosmarin

Apfelrotkohl:

1 Kopf Rotkohl

2 Äpfel

200 ml Gemüsebrühe

100 ml Rotwein

Balsamico Essig

2 Lorbeerblätter

1 TL Wacholderbeeren

½ TL Zimt

1 EL braunen Zucker

1-2 TL Salz

Den Dutch Oven in den Grill stellen und den Grill auf 250 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen. Den Rotkohl halbieren, den Strunk herausschneiden und den restlichen Rotkohl in feine Streifen schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen und halbieren. Danach dünne Spalten aus den Apfelhälften schneiden. Die Gewürze im Mörser zusammen zerkleinern. Den Rotkohl mit den Apfelspalten und den Gewürzen gut vermengen. Anschließend mit etwas Öl im vorgeheizten Dutch Oven anschwitzen. Brühe und Wein auffüllen. Den Rotkohl eine mindestens 60 Minuten im Dutch Oven bei geschlossenem Grill-Deckel köcheln lassen, zwischendurch ab und zu umrühren. Den Rotkohl abschmecken, eventuell etwas Balsamico Essig ergänzen. Die vorgegarten Maronen mit etwas Öl in einer Gusspfanne über der direkten Flamme im Grill anrösten und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken. Mit dem Rotkohl servieren.





Roastbeef

unter der Kräuterhaube
mit Spitzkohl aus der Gusspfanne





Kerntemperatur: 54 °C
Deckeltemperatur: 160 °C
Grillmethode: indirekt
Grilldauer: 30-40 Minuten
Grill vorheizen: ja
Santos Zubehör: Gusspfanne

Zutaten für 4 Personen:

800 g Roastbeef
10 g Rosmarin
10 g Thymian
10 g Petersilie
10 g Oregano
3 EL Meersalz
2 EL brauner Zucker
1 TL geschroteter Pfeffer

Spitzkohl:

500 g Spitzkohl
2 Zwiebeln
400 g Möhren
Ingwer
1 Soloknoblauch
4 EL Sonnenblumenöl
300 ml Kokosnussmilch
2 Limette
Koriander
Salz
Muskatnuss

Den Grill auf 160 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen.

Den Fettdeckel des Roastbeefs entfernen und die Sehnen ab parieren. Meersalz, braunen Zucker und Pfeffer mischen und damit das Roastbeef einreiben. Die frischen Kräuter fein schneiden und auf der Seite des Fettdeckels verteilen, danach den Fettdeckel wieder auflegen. Das Roastbeef indirekt in den Grill geben und bei 160 °C Deckeltemperatur, bis zu einer Kerntemperatur von 54-56 °C (für Medium) grillen.

Für den Spitzkohl, die Gusspfanne im Grill vorheizen. Parallel den Strunk vom Spitzkohl entfernen und den Rest in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen (auch hier den Strunk entfernen) und fein würfeln. Die Möhren schälen und raspeln. Den Knoblauch schälen, den Strunk entfernen und mit etwas Meersalz fein reiben.

In der heißen Gusspfanne die Zwiebel andünsten und dann Spitzkohl und Möhren hinzufügen und mitdünsten. Mit Kokosnussmilch ablöschen und leicht köcheln lassen. Mit Abrieb und Saft von der Limette, Ingwer, Knoblauch, Salz und Muskat abschmecken. Das Roastbeef in Tranchen schneiden und zusammen mit dem Spitzkohl servieren. Mit Koriander dekorieren.



A close-up photograph of a grilled plum dessert. The plum is cut in half, revealing a dark, charred skin and a golden-brown, caramelized interior. It is garnished with fresh green mint leaves. Next to the plum is a large, smooth scoop of vanilla ice cream. The entire dish is served on a white plate with a subtle, embossed snowflake pattern. The background is a blurred, textured surface.

Gegrillte Pflaume

unter der Amarettini-Walnuss-Haube



Deckeltemperatur: 200 °C
Grillmethode: indirekt
Grilldauer: 15 Minuten
Grill vorheizen: ja
Santos Zubehör:
Edelstahl Grillkorb

Zutaten für 4 Personen:

8 Pflaumen
12 Amarettinis
50 g gehobelte Mandeln
20 g gehackte Walnüsse
4 EL Honig
4 EL Amaretto
50 g Marzipan
Minze
Eis nach Wahl, z.B. Vanilleeis

Den Grill auf 200 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen.
Die Pflaumen halbieren und die Kerne entfernen.
Amarettinis, Mandeln, Walnüsse, Honig, Amaretto und Marzipan zu einer Masse verkneten.
Die Pflaumen in einen Grillkorb legen und die Amarettini-Masse auf den Pflaumenhälften verteilen. Den Grillkorb für ca. 15 Minuten in den Grill stellen, bis die gewünschte Bräunung der Amarettini-Hauben auf den Pflaumen erreicht ist.
Die gegrillten Pflaumen mit etwas Eis und Minze servieren.

HOL DIR DEN GASGRILL PASSEND ZUM SEMINAR.



RIESIGE 800°
INFRAROTBRENNER ZONE



RECHTE SEITENABLAGE
EINFACH KLAPPBAR



XXL AUSZIEHBARES
WARMHALTEROST



FETTE GUSSRÖSTE FÜR DAS
PERFECTE 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