

SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Basis

GRILLSEMINAR



Basis

Gruß aus der Grillküche

Honig-Apfel Rippchen mit unserem Grillbrot

Gegrillte Hähnchenbrust mit mediterranem Couscous aus der Gusspfanne

Mariniertes Texas Lime Steak

Hüftsteak mit Caesar Salad

**Duroc Schweinekarree unter der
Parmesan-Tomaten-Kruste mit Kräuterkartoffeln**

Gegrillte Ananas mit tasmanischem Bergpfeffer und Eis

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

SANTOS GRILLSCHULE



Honig-Apfel Rippchen

mit unserem Grillbrot



Kerntemperatur: 80 °C
Deckeltemperatur: 160 °C
Grillmethode: indirekt
Grilldauer: 3 Stunden
Grill vorheizen: nicht nötig
Santos Zubehör:
gusseiserne Kastenform,
Dutch Oven, Mop-Pinsel

Zutaten für 4 Personen:

3,2 kg Kotelettrippen vom Schwein
400 g Santos Schwein Rub
3 EL Sonnenblumenöl
1 Zwiebel
1 Apfel
1 Gl Preiselbeeren
2 EL Apfelessig
2 EL Ahornsirup
4 EL passierte Tomaten
Salz
Pfeffer
1 l Apfelschorle

Die Silberhaut von den Rippchen entfernen und das Fleisch mit dem Rub einreiben. Mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen. Die Rippchen hochkant in die Kastenform einsortieren und die Apfelschorle hinzufügen.

Den Grill auf ca.... 160 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen. Die Kastenform auf die direkte Flamme in den Grill geben.

Währenddessen den Apfel und die Zwiebel in Würfel schneiden und einen Dutch Oven auf eine Feuerstelle oder in einen Grill stellen. Darin mit etwas Öl die Apfel- und Zwiebelwürfel anschwitzen. Sobald beides etwas weich geworden ist, mit Apfelessig, Ahornsirup, Preiselbeeren, Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Geschmack kann dies auch noch mit etwas passierten Tomaten abgerundet werden.

Nach ca.. 1,5 Stunden die Kastenform vom Grill nehmen. Die Rippchen raus nehmen und ca.. 30 Minuten direkt auf dem Grillrost über der Flamme (bei unveränderter Brenner Einstellung des Grills – also nicht bei voller Power) grillen. So werden die Ribs kross. Währenddessen 2-3-mal mit der Apfel-Zwiebelmischung moppen. Mit frischem Grillbrot servieren.



Gegrillte Hähnchenbrust

mit mediterranem Couscous aus der Gusspfanne



Kerntemperatur: 72 °C

Deckeltemperatur:

250 °C direkt

160 °C indirekt

Grilldauer: 20-30 Minuten

Grill vorheizen: ja

Santos Zubehör:

Dutch Oven

Zutaten für 4 Personen:

800 g Hähnchenbrust

Santos Gewürz Geflügel

1 Zucchini

½ Aubergine

½ Paprika

½ Zwiebel rot

6 getrocknete Tomaten

10 g Petersilie

1 Stängel Rosmarin

1 Stängel Thymian

½ Soloknoblauch

240 g Couscous

heller Balsamico

480 ml Wasser

Olivenöl

getr. Aprikosen

Salz, Pfeffer

½ TL rote Currypaste

Den Grill auf 250 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen. Das Hähnchen von Knorpel befreien und trockentupfen.

Das Gemüse waschen, säubern und in Würfel schneiden. Die Petersilie in feine Streifen schneiden. Die Hähnchenbrust von beiden Seiten direkt auf der Flamme grillen, dabei jeweils einmal pro Seite etwas drehen (z.B. von 11 Uhr auf 1 Uhr), sodass ein schönes Branding-Muster entsteht. Nun das Hähnchen mit dem Gewürz für Geflügel würzen und indirekt bei 160 °C Deckeltemperatur in den Grill geben. Zeitgleich einen Dutch Oven mit etwas Sonnenblumenöl befüllen und über die Flamme im Grill oder auf eine separate Feuerstelle stellen.

Sobald der Dutch Oven aufgeheizt ist, darin das Gemüse anschwitzen. Mit dem Wasser ablöschen. Sobald das Wasser kocht, etwas von den Gewürzen und den gesamten Couscous hinzufügen. Leicht köcheln lassen bis die Flüssigkeit vom Couscous aufgenommen wurde. Den Dutch Oven vom Feuer nehmen und den Couscous mit den Gewürzen, dem Essig und dem Olivenöl abschmecken. Zum Schluss die Petersilie unterheben.

Sobald das Hähnchen eine Kerntemperatur von 72 °C erreicht hat, das Hähnchen vom Grill nehmen, in Tranchen schneiden und zusammen mit dem mediterranen Couscous servieren.

A close-up photograph of a marinated Texas lime steak. The steak is sliced into several pieces, showing a dark brown crust and a pinkish-red interior. It is garnished with a fresh green parsley leaf, a slice of lime, and a red chili pepper. The steak is served on a white plate.

Mariniertes Texas Lime Steak



Kerntemperatur: 54-56 °C

Deckeltemperatur:

300 °C direkt

160 °C indirekt

Grilldauer: 10-20 Minuten

Grill vorheizen: ja

Zutaten für 4 Personen:

800 g Flanksteak

1 EL Sonnenblumenöl

1/2 EL Santos

Gewürz Steak

1 EL braunen Zucker

1 TL Cayennepfeffer

1 EL grobes Meersalz

1 Limette

Das Flanksteak von überschüssigem Fett und Sehnen befreien. Mit einer Gabel die Oberfläche leicht anrauen. Nun alle Gewürze mischen und das Fleisch mit der Gewürzmischung einreiben. Die Schale der Limette abreiben und für später bereitstellen. Den Saft der Limette auspressen und über das Fleisch geben. Dies abdecken und (außerhalb vom Kühlschrank) ca.. 30 Minuten marinieren lassen.

In der Zeit den Grill auf 300 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen.

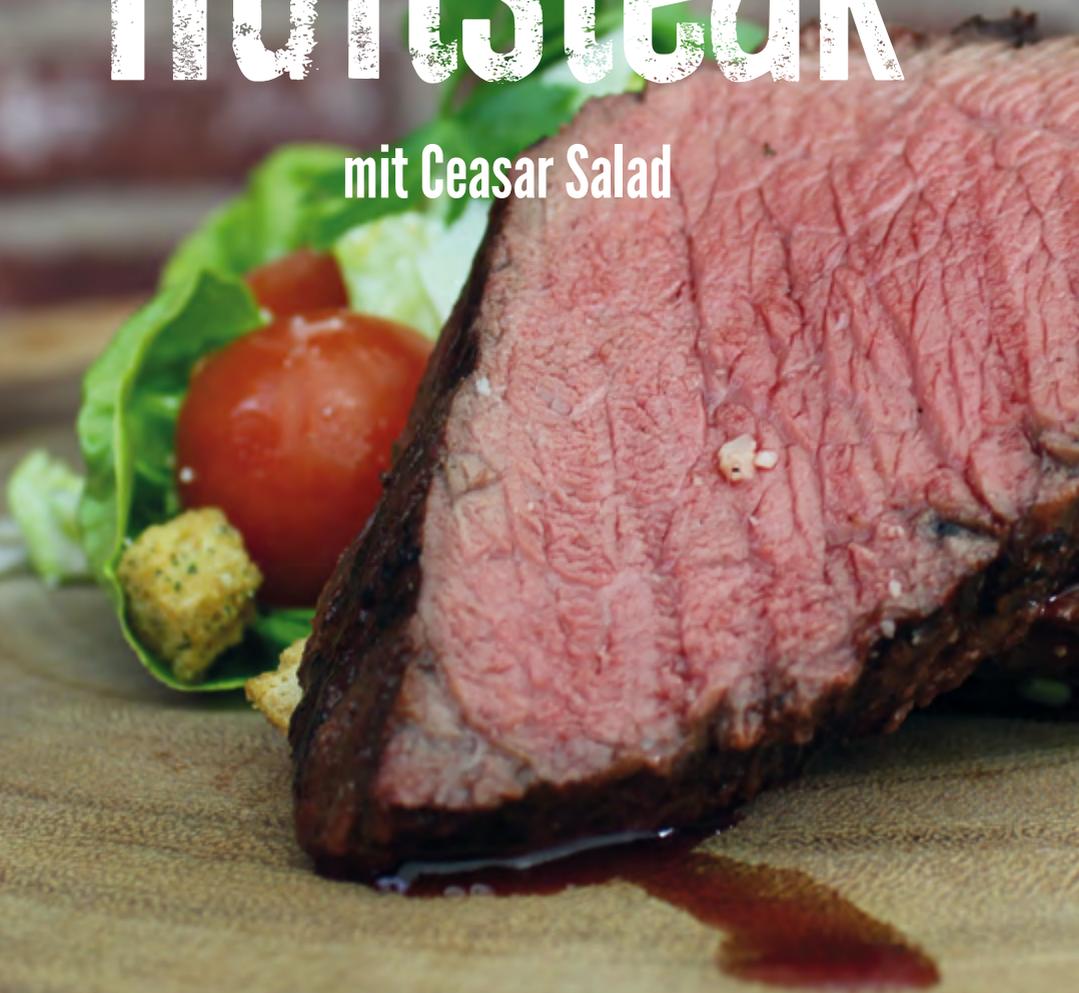
Nach den 30 Minuten das Fleisch aus der Marinade nehmen und trockentupfen. Das Fleisch wie gewohnt direkt auf der Flamme angrillen und dann bei maximal 160 °C Deckeltemperatur indirekt garen, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist (empfohlen wird 54-56 °C für Medium). Das Flanksteak vom Grill nehmen, in schmale Tranchen schneiden und mit dem Limettenabrieb servieren.





Hüftsteak

mit Ceasar Salad





Kerntemperatur: 54 °C

Deckeltemperatur:

300 °C direkt

160 °C indirekt

Grilldauer: 30-40 Minuten

Grill vorheizen: ja

Zutaten für 4 Personen:

800 g Hüfte vom Rind

4 Salatherzen

8 Kirschtomaten

Croutons

200 g Parmesan

3 EL Sonnenblumenöl

3 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

oder Santos Gewürz Steak

Ahornsirup

1 EL Balsamico hell

½ Zitrone

½ Soloknoblauch

½ TL Senf

½ TL Sardellenpaste

1 TL Kapern

1 Ei

Den Grill auf 300 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen. Die Rinderhüfte von Sehnen und überschüssigem Fett befreien.

Die Hüfte direkt über der Flamme von allen Seiten angrillen und dann bei maximal 160 °C Deckeltemperatur indirekt garen, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist. 54 °C Kerntemperatur entspricht Medium.

Während des Garprozesses die Salatherzen halbieren, die Schnittkante vom Strunk minimal abschneiden und die halben Salatherzen dann waschen.

Die Kirschtomaten waschen und halbieren.

Den Knoblauch schälen (den Strunk bitte entfernen) und grob schneiden.

Für das Dressing Salz, Pfeffer, Ahornsirup, Balsamico, Zitronensaft, Knoblauch, Senf, Sardellenpaste, Kapern und Ei in eine Mixschüssel geben und mit einem Pürierstab zerkleinern. Unter stetigem Rühren die beiden Öle langsam hinzufügen. Zum Schluss mit den übrigen aufgelisteten Zutaten abschmecken und dann den Parmesan unterheben.

Sobald die Hüfte fertig ist, diese in Tranchen schneiden und zusammen mit den Salatherzen, den Kirschtomaten, den Croutons und dem Dressing anrichten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer oder der Steak Gewürzmischung würzen.



Duroc Schweinekarree

unter der Parmesan-Tomaten-Kruste
mit Kräuterkartoffeln



Kerntemperatur: 58 °C

Deckeltemperatur:

300 °C direkt

160 °C indirekt

Grilldauer: 30-40 Minuten

Santos Zubehör: Gusspfanne

Zutaten für 4 Personen:

800 g Duroc Schweinekarree

Kruste:

100 g Parmesan gerieben

60 g Pankomehl

50 g Schweinefett

2 Eigelb

1 EL Senf

100 g getrocknete Tomaten

30 g Kräuter geschnitten

(Petersilie, Thymian,

Rosmarin)

Salz, Pfeffer

Santos Gewürz Schwein

Kräuterkartoffeln:

400 g Drillinge

Sonnenblumenöl

Petersilie

Thymian

½ Soloknoblach

Santos Gewürz Gemüse

Butter

Den Grill auf 160 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen. Die Kartoffeln bei 160 °C indirekt in den Grill geben. Nach ca. 30-40 Minuten sind diese gar. Kartoffeln aus dem Grill nehmen und diesen auf 300 °C Deckeltemperatur aufheizen. Inzwischen das Schweinekarree parieren und das überschüssige Fett entfernen (50 g für die Kruste verwahren).

Für die Kruste bitte alle diesbezüglichen Zutaten fein würfeln und zu einer homogenen Masse verarbeiten und abschmecken. Das Schweinekarree von allen Seiten direkt über der Flamme angrillen. Die Kruste auf das gegrillte Karree geben und bei maximal 160 °C Deckeltemperatur indirekt in den Grill legen.

Die Drillinge halbieren sobald diese etwas abgekühlt sind. Den Knoblauch schälen (bitte den Strunk entfernen) und fein hacken. Die Stiele der Kräuter entfernen und den Rest in feine Streifen schneiden.

Während das Duroc indirekt im Grill liegt, die Gusspfanne auf die Flamme in den Grill stellen und heiß werden lassen. Etwas Öl in die Pfanne geben und dann die Drillinge hinzugeben und goldbraun braten. Gegen Ende den Knoblauch hinzufügen und mit der Gemüse Gewürzmischung würzen und abschmecken. Petersilie und Thymian unterheben und zusammen mit dem Duroc Schweinekarree servieren. Das Fleisch ist gar, wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist - leicht rosa entspricht 58 °C.



Gegrillte Ananas

mit tasmanischem Bergpfeffer und Eis

Deckeltemperatur: 200 °C direkt

Grilldauer: 10 Minuten

Grill vorheizen: ja

Zutaten für 4 Personen:

½ Ananas

1 EL Zuckerrübensirup

1 EL Honig

1 EL Amaretto

Tasmanischer Bergpfeffer

Eis nach Wahl

ggf. Beeren als Dekoration

Den Grill auf 200 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen.

Die Ananas schälen, vierteln und den Strunk entfernen. Zuckerrübensirup, Honig und Amaretto mischen und die Ananas damit einpinseln. Die marinierte Ananas von allen Seiten direkt über der Flamme angrillen bis diese goldbraun ist und die gewünschten Röstaromen aufweist. Wer die Ananas etwas weicher möchte, kann diese im Anschluß für weitere 10 Minuten indirekt in den Grill geben.

Anschließend mit etwas Eis servieren und den tasmanischen Bergpfeffer frisch über die Ananas mahlen. Mit ein paar Beeren nach Belieben dekorieren.



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