

SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Basis 2.0

GRILLSEMINAR



Basis 2.0

Short Ribs vom irischen Rind	10
Aprikosen-Chili Chutney	
Riesengarnelen	14
in der Gusspfanne gegrillt / Mediterrane Marinade / Caesar Salad	
Gesmokte Brust vom Kikok Hähnchen	18
Honig-Ingwer-Zitronengras Marinade / SANTOS Curry BBQ-Sauce	
Kotelett vom regionalen Landschwein	22
Speckbohnen Pfanne / selbstgemachte rustikale Kräuterbutter	
Roastbeef mit Kräuterkruste	28
Rosmarin-Kartoffeln / Sour Cream-Knoblauch Dip	
Kirsch Tarte	34
aus dem Dutch Oven Deckel	

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:



15% Rabatt auf Grillzubehör von Santos

Danke, dass Ihr unser Grillseminar besucht habt! Damit es Euch Zuhause beim Nachgrillen an nichts fehlt, bekommt Ihr **15% Rabatt** auf das Grillzubehör unserer Eigenmarke Santos. Schaut mal rein: www.santosgrills.de/grillzubehoer/ Gebt bei Eurer Bestellung den Gutscheincode: **santos15** ein und Ihr bekommt **15% Rabatt*** beim Einkauf.

* Der Rabatt gilt nur für Santos Zubehör, nicht für bereits reduzierte Artikel, Artikel anderer Hersteller, Gutscheine, Grillseminare und Bücher. Er ist nicht mit möglichen anderen (Rabatt-)Aktionen von Santos kombinierbar.

15%
Dankeschön
Rabatt



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



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.



Den Gasgrill richtig reinigen:

Ein gereinigter Grill ist einfach etwas Schönes und macht Euch als Besitzer sicher noch stolzer. Deshalb wollen wir Euch ein paar nützliche Tipps zum Reinigen Eures Gasgrills geben. Wir erklären Euch, wie Ihr einen stark verschmutzten Gasgrill von innen nach außen am besten säubert, um Rost und Grillgut Rückstände zu vermeiden. Nebenbei erhaltet Ihr Tipps für nützliches Grillzubehör, das Euch die Reinigung erleichtert.

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



Short Ribs vom irischen Rind

Aprikosen-Chili Chutney

Zutaten:

2 kg Rinder Short Ribs
500 ml BBQ-Sauce

Zubehörartikel:

Rippchenhalter
Butcher Paper
Grillmop



Zubereitung:

Die Silberhaut von den Rippchen entfernen. Die Short Ribs mit dem Santos Rub marinieren und idealerweise für 24 Stunden kaltstellen.

Den Grill auf 110°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Die Ribs bis zu einer Kerntemperatur von 96°C grillen. Wichtig ist dabei die gleichmäßige Temperatur des Grills über den gesamten Zeitraum.

Das Rindfleisch kann bei 70°C Kerntemperatur aus dem Grill geholt werden. Dann auf 50°C Kerntemperatur abkühlen und in Butcher Paper eingewickelt bei gleicher Temperatur 110°C im Grill weitergaren lassen.

Die Ribs aus dem Butcher Paper holen und mehrfach mit einem Grillmop mit der BBQ-Sauce einpinseln.



Aprikosen-Chili Chutney

Zutaten:

100 g *SANTOS Red one*
1 kg Aprikosen
250 g Zwiebeln
2 Chilischoten
400 g Zucker
1 TL Salz
200 ml Weißweinessig

Zubehörartikel:

Dutch Oven

Zubereitung:

Den Grill auf 180°C Deckelthermometertemperatur vorheizen.

Die Aprikosen vom Kern befreien und klein schneiden. Die Zwiebeln würfeln. Von den Chilischoten die Kerne unter laufendem Wasser entfernen und den Rest in feine Streifen schneiden. Wer es scharf mag, kann auch ein paar Kerne behalten.

Alle Zutaten in einen Dutch Oven geben, diesen in den Grill stellen und unter gelegentlichem Rühren im offenen Dutch Oven (ohne Deckel) ca. 1 Std. dicklich einkochen lassen.

Das fertige Chutney heiß in sterilisierte Gläser füllen (die Menge ergibt ca. 5 Gläser) und diese sofort verschließen. Die Gläser einige Zeit auf den Kopf stellen.

Tipp: Die Gläser möglichst dunkel lagern, das Chutney hält dann bis zu 1 Jahr.





Riesengarnelen

in der Gusspfanne gegrillt /
Mediterrane Marinade / Caesar Salad

Zutaten:

- 4 Riesengarnelen
mit Kopf und Schale
- 100 g Butter
- 100 ml Olivenöl
- 2 Soloknoblauch
- 2 Chilischoten
- 80 g Petersilie
- 1 Limette
- Thymian, Rosmarin

Zubehörartikel:

- Edelstahl- oder Guss-
Einsatzpfanne

Zubereitung:

Die Einsatzpfanne in den Grill stellen und den Grill auf 250-300°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. 50 ml Olivenöl zusammen mit Soloknoblauch und Chilischoten pürieren. Die restlichen 50 ml Olivenöl mit den 4 Riesengarnelen angrillen, bis sich die Schale komplett rot gefärbt hat. Die Grilltemperatur auf 150°C reduzieren und die Garnelen dann für weitere 3-4 Min indirekt grillen. Thymian, Rosmarin und Petersilie fein schneiden und zusammen mit dem Knoblauch Chili-Öl vor dem Servieren in die Einsatzpfanne geben. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Geschmack können die Garnelen mit jeweils einer Limettenspalte serviert werden.





Caesar 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

Zubehörartikel:

- Edelstahl- oder
Guss-
Einsatzpfanne

Zubereitung:

Den Grill auf 180°C Deckelthermometertemperatur vorheizen und eine Einsatzpfanne hineinstellen. Die Butter in einer Einsatzpfanne flüssig werden lassen. Toastbrot von der Rinde befreien und in Würfel schneiden. Diese in die flüssige Butter geben und zu Croutons 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.

Dann den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur hoch heizen. Die Salatherzen inklusive Strunk halbieren, dann waschen und kurz direkt auf dem Grillrost über der Flamme angrillen.

Den Salat vom Grill nehmen und abkühlen lassen. Cherrytomaten waschen und halbieren. Salat, Tomaten und Dressing anrichten, dann mit den Croutons bestreuen.





Gesmokte Brust vom Kikok Hähnchen

Honig-Ingwer-Zitronengras Marinade / Santos Curry BBQ-Sauce

Zutaten:

- 4 Kikok Hähnchenbrüste (ca. 800 g)
- 1 EL Meersalz
- 1 SANTOS BBQ Curry Sauce

Zubehörartikel:

Gusspfanne

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Hähnchenbrüste mit Meersalz einreiben und in eine Gusspfanne legen. Die Pfanne bei direkter Hitze in den Grill stellen. Sobald die Hähnchenbrüste ein wenig Röstaroma bekommen haben können wir sie wenden und bei 130°C und indirekter Hitze im Smoker (oder im Gasgrill unter Verwendung einer Smokerbox mit Räucherchips) bis zu einer Kerntemperatur von 72°C garen. Dabei die Hähnchenbrüste mit der Marinade (Zubereitung: Seite 20) einpinseln. Das ganze mit der Santos BBQ Curry Sauce anrichten.





Honig-Ingwer- Zitronengras Marinade

Zutaten:

- 50 g Ingwerknolle
- 2 Stiele Zitronengras
- 1 Limette
- 4 TL Honig
- 2 EL Sesamöl

Zubereitung:

Ingwer schälen und fein hacken. Zitronengras waschen, andrücken und die Stiele in feine Stücke schneiden.

Limette heiß abwaschen, den Abrieb nehmen und den Saft auspressen. Abrieb und Saft der Limette, sowie den Honig und das Sesamöl hinzufügen und alles verrühren.





Kotelett vom regionalen Landschwein

Speck-Bohnen Pfanne /
selbstgemachte rustikale Kräuterbutter

Zutaten:

4 Schweine Koteletts
á 250 g, idealerweise
aus der Region
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Grill auf 250-300°C Deckelthermometer-
temperatur vorheizen. Die Schweine Koteletts
direkt auf dem Rost angrillen.

Grilltemperatur auf 150°C reduzieren. Die Koteletts
bis zur gewünschten Kerntemperatur (empfohlen
wird 64°C) indirekt weiter grillen bzw. garen.
Nach dem Grillen mit Salz und Pfeffer würzen.



Speckbohnen Pfanne

Zutaten:

600 g grüne Bohnen
 100 g Speckwürfel
 1 Zwiebel
 1 Zehe Knoblauch
 25 g Butter
 100 ml Gemüsefond
 Salz
 Pfeffer
 1 Prise Bohnenkraut

Zubehörartikel:

Gusspfanne

Zubereitung:

Den Grill auf 180°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen und eine Gusspfanne hineinstellen. Die Butter in der Gusspfanne erhitzen, die grünen Bohnen anschwitzen und mit dem Gemüsefond zum Dünsten auffüllen. Wenn die Flüssigkeit eingekocht ist und die Bohnen anfangen, Farbe zu nehmen, den in Würfel geschnittenen Speck, die in Würfel geschnittene Zwiebel und den gehackten Knoblauch zugeben und mitgaren, bis die Zwiebeln ebenfalls Farbe annehmen.

Alles mit Salz, Pfeffer und der Prise Bohnenkraut abschmecken.





Rustikale Kräuterbutter

Zutaten:

- Grillbrot
nach Belieben*
- 250 g Butter*
- 1 Rote Zwiebel*
- 1 Rote Paprika*
- 1 Gelbe Paprika*
- 40 g Petersilie*
- 20 g Kerbel*
- 20 g Rosmarin*
- ½ Soloknoblauch*
- 15 g Meersalz*
- 1 Prise braunen Zucker*
- Abrieb
einer Limette*

Zubereitung:

Die vorgewärmte Butter mit einem Mixer weiß aufschlagen.
Paprika und Zwiebeln in feine Würfel schneiden. 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, nach Belieben im Grill auf direkter Flamme kurz anrösten und mit der Butter servieren.





Roastbeef mit Kräuterkruste

Rosmarin-Kartoffeln /
Sour Cream-Knoblauch Dip

Zutaten:

900 g *Roastbeef*
Meersalz
2 *Knoblauchzehen*
30 g *Kräuter*
(*Petersilie, Thymian*)
50 g *weiche Butter*
100 g *Semmelbrösel*
2 EL
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Den Grill auf 250-300°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Das Roastbeef vom Fettdeckel und den Sehnen befreien. Für die Kruste Knoblauch schälen. Knoblauch und Kräuter sehr fein hacken und mit der Butter und den Bröseln vermischen. Das Roastbeef direkt über der Flamme angrillen und mit dem Senf einreiben. Anschließend die Grilltemperatur auf 150°C reduzieren. Nun die Kräutermasse auf das Roastbeef legen. Dann das Roastbeef bis zur gewünschten Kerntemperatur (empfohlen wird 56°C) indirekt grillen.





Rosmarin- Kartoffeln

Zutaten:

500 g *Drillinge*

50 g *Meersalz*

20 g *Pfeffer*

1 *Soloknoblauch*

40 g *Rosmarin*

30 g *Butter zum Anbraten*

Zubehörartikel:

Edelstahl Grillkorb

Gusspfanne

Zubereitung:

Die Kartoffeln in einen Grillkorb geben und für ca. 1 Stunde indirekt bei 180°C Deckelthermometer-temperatur grillen.

Im Anschluss eine Gusspfanne im Grill vorheizen und Butter hinzufügen. Die Kartoffeln halbieren und in der Pfanne in der Butter anbraten.

Mit dem gehackten Knoblauch, Pfeffer und Salz abschmecken. 5 Min vor dem Servieren die gehackten Kräuter unterheben.





Sour Cream- Knoblauch Dip

Zutaten:

- 1 Becher Saure Sahne*
- 250 g Quark (20% Fett)*
- 1 Chili*
- 1 Becher Naturjoghurt*
- 4 Zehen Knoblauch*
- Salz*
- Pfeffer*
- ½ Bund Schnittlauch*

Zubereitung:

Saure Sahne, Joghurt und Quark miteinander verrühren. Knoblauch schälen und in die Masse pressen. Chili entkernen, gut hacken und hinzugeben. Alles gut vermischen.

Danach Schnittlauch klein schneiden und untermischen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer würzen.



Kirsch Tarte

aus dem Dutch Oven Deckel

Zutaten:

- 200 g Butter
- 4 Eier
- 150 g Puderzucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 200 g Mehl
- 1/2 Pck Backpulver
- 1 Glas Sauerkirschen
- Fett oder Öl für den Dutch Oven Deckel
- Puderzucker

Zubehörartikel:

Dutch Oven

Zubereitung:

Für den Rührteig erwärmt man die Butter, damit sie sich leicht verarbeiten lässt. Die weiche Butter dann schaumig rühren. Die Eier, Puderzucker und Vanillezucker dazugeben. Unter diese Masse das Mehl und das Backpulver mischen. Rühren, bis ein cremiger Teig entsteht. Den Dutch Oven Deckel von innen etwas einfetten und dann mit Backpapier ausgelegen. Jetzt füllt man den Teig in den Dutch Oven Deckel und verteilt ihn gleichmäßig. Anschließend die Kirschen auf dem Teig verteilen.

Den Grill vorheizen auf eine Deckelthermometer-temperatur von 200°C.

Anschließend kommt der Dutch Oven Deckel in den Grill und nach ca. 1 Std ist die Kirschtarte fertig. Zwischendurch kann man gerne auch mal in den Grill reinschauen, wie sich der Kuchen entwickelt und ob er nicht anbrennt. Wenn sich die Tarte so langsam vom Rand des Dutch Oven Deckel zu lösen beginnt, kann man davon ausgehen, dass er bald fertig ist. Die Tarte aus dem Grill nehmen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

SANTOS



Pizza perfecto

mit den neuen Pizzaöfen von SANTOS



Entdeckt die neuen Pizzaöfen von SANTOS.

Erfüllt Euch den Traum von einer Pizzeria im eigenen Garten oder auf dem Balkon!



MEHR INFOS

santosgrills.de/grill-magazin/grillnews/neue-pizzaoefen-von-santos/