



SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Wild & Wald

GRILLSEMINAR



Wild & Wald

Gruß aus der Grillküche

Fasanenbrust mit Süßkartoffel-Bruschetta

Entenbrust mit Apfel-Rotkohl

Rothirschkeule im Dutch Oven geschmort mit Madeira-Trauben-Sauce

Gegrillter Kürbis im Bacon-Mantel mit Kräuterquark

Hirschrücken in Wachholder-Lack
mit Kartoffelgratin im Bacon aus dem Dutch Oven

Apple-Crumble Cheesecake mit Eis



Fasanenbrust

auf Süßkartoffel-Bruschetta



Kerntemperatur: 55 °C

Deckeltemperatur:

160 °C indirekt

200 °C direkt

Grillmethode: indirekt

Grilldauer: 30 Minuten

Grill vorheizen: ja

Santos Zubehör:

Gusspfanne,

Edelstahl Grillkorb

Zutaten für 4 Personen:

4 Fasanenbrüste à 125 g

Salz

Pfeffer

2 EL Butterschmalz

1 Süßkartoffel

80 g Feta

60 g Cranberries

60 g getrocknete Aprikosen

20 g Rucola

2 EL Trüffelöl

Die Gusspfanne in den Grill stellen und den Grill auf 200 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen.

Die Süßkartoffel in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Diese von beiden Seiten jeweils 2 Minuten unter mehrmaligem Wenden grillen.

Cranberries, Aprikosen und Rucola fein schneiden und mit dem Feta zu einer Masse verarbeiten. Diese auf den gegrillten Süßkartoffelscheiben verteilen und zusammen in einem Grillkorb legen.

Die Fasanenbrust mit Salz und Pfeffer würzen und dann im Butterschmalz bei mittlerer Hitze in 8-10 Min. in der Gusspfanne goldbraun braten. Je nach Dicke

muss die Fasanenbrust danach zum Garen noch etwas bei 160 °C Deckeltemperatur indirekt in den Grill gelegt werden. Das Fleisch ist gar, sobald die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist (ca. 55 °C).

Die Süßkartoffel-Bruschetta im Grillkorb indirekt bei 160 °C in den Grill geben. Sie ist fertig, sobald die Kartoffeln gar sind.

Fasanenbrust und Bruschetta zusammen servieren.

Den Fasan mit etwas Salz und Pfeffer servieren, die Bruschetta mit etwas Trüffelöl beträufeln.



Entenbrust

mit Apfel-Rotkohl



Kerntemperatur: 54-56 °C

Deckeltemperatur: 160 °C

Grilldauer: 1 Stunde

Grill vorheizen: ja

Santos Zubehör:

Gusspfanne, Dutch Oven

Zutaten für 4 Personen:

2 Entenbrüste

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 Rotkohl halbieren, den Strunk herausschneiden und den restlichen Rotkohl in feine Streifen schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen und halbieren, danach dünne Spalten daraus 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. Dann mit Brühe und Wein auffüllen. Den Rotkohl mindestens 60 Minuten im Dutch Oven bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, zwischendurch umrühren. Den Rotkohl abschmecken, evtl. etwas Balsamico Essig ergänzen.

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 nicht zu tief einschneiden, um das Fleisch nicht zu 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 Hitzeverteilung bewirkt, dass das Fett der Ente üssig wird. Wenn die Fettseite dann schön knusprig braun ist, die Entenbrust wenden und kurz von der Fleischseite grillen. Dabei die Hitze auf unter 160 °C reduzieren. Die Entenbrust indirekt in den Grill geben und die Rosmarinzwige darauf legen. Bis zur gewünschten Kerntemperatur (empfohlen wird (54 – 56 °C) indirekt im Grill gar ziehen.

Die Ente in Tranchen schneiden, mit Pfeffer würzen und mit dem Rotkohl zusammen servieren.



Rothirschkeule

im Dutch Oven geschmort
mit Madeira-Trauben-Sauce



Deckeltemperatur: 160 °C

Grilldauer: 1,5 Stunden

Grill vorheizen: ja

Santos Zubehör:

Dutch Oven, Briketts

Zutaten für 4 Personen:

Marinieren:

1 kg Rothirschkeule

Wachholderbeeren

Nelken

Anis

Zimt

Lorbeerlaub

500 ml Buttermilch

500 ml Rotwein

Garen:

Sonnenblumenöl

3 Karotten

1 Sellerie

1 Zwiebel

1 Lauch

200 g Tomatenmark

500 ml Rotwein

250 ml Madeira

500 ml Wildfond

500 g rote Weintrauben

Die Rothirschkeule von Sehnen und überschüssigem Fett befreien und in mundgerechte Würfel schneiden. Mit den Gewürzen im Säckchen, Buttermilch und Rotwein über Nacht marinieren. Am nächsten Tag das Fleisch aus der Marinade nehmen und trockentupfen.

Die Briketts durchglühen und den Dutch Oven zum Vortemperieren darauf stellen.

Das Gemüse putzen und in Würfel schneiden, die Trauben halbieren. Mit etwas Öl den Rothirsch im Dutch Oven anbraten, dann die Gemüsegewürfel hinzufügen und mitdünsten. Das Tomatenmark zufügen und kurz anrösten, das Ganze mit Rotwein und Madeira ablöschen.

Mit Wildfond auffüllen, Salzen, dann die halbierten Trauben hinzugeben und den Deckel schließen. Auf den Deckel ebenfalls durchgeglühte Briketts legen. Nach ca. 60 Minuten die Festigkeit des Fleisches prüfen. Sobald dieses zart ist, die Sauce abschmecken und ggf. etwas abbinden und direkt aus dem Dutch Oven servieren.





Gegrillter Kürbis

im Bacon-Mantel mit Kräuterquark



Deckeltemperatur: 160 °C

Grillmethode: indirekt

Grilldauer: 25 Minuten

Grill vorheizen: ja

Santos Zubehör:

Edelstahl Grillkorb

Zutaten für 4 Personen:

1 kleiner Hokkaido-Kürbis

32 Scheiben Bacon

2 Soloknoblauch

2 EL Olivenöl

1 EL Honig

2 EL Zitronensaft

Pfeffer aus der Mühle

Meersalz

2 Zweige Thymian

Kräuterquark:

250 g Quark

2 Zweige Petersilie

1 Zweig Thymian

1 Bund Kerbel

1 Bund Basilikum

Salz

Pfeffer

Ahornsirup

1 Zitrone

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

Den Hokkaido-Kürbis waschen, vierteln, Kerne und Fasern entfernen und die Viertel in ca. 16 Spalten schneiden. Jeweils mit 2 Scheiben Speck umwickeln. In einen mit Backpapier belegten gelochten Grillkorb legen.

Den Knoblauch (bitte vorher den Strunk entfernen) jeweils vierteln und leicht andrücken. Zum Kürbis legen und alles mit dem Öl, dem Honig und dem Zitronensaft beträufeln, pfeffern und leicht salzen. Den Thymian in der Hand leicht andrücken und über den Kürbisspalten verteilen. Den Grillkorb indirekt in den Grill stellen und den Kürbis ca. 25 Minuten grillen, bis er goldbraun wird. Währenddessen die Kräuter fein schneiden. Den Quark mit den Kräutern, Abrieb und Saft von der Zitrone, Salz, Pfeffer und Ahornsirup mischen und abschmecken. Den gegrillten Kürbis zusammen mit dem Kräuterquark servieren.



Hirschrücken

in Wachholder-Lack
mit Kartoffelgratin im Bacon aus dem Dutch Oven



Kerntemperatur: 58 °C

Deckeltemperatur:

160 °C indirekt

300 °C direkt

Grilldauer: 30 Minuten

Grill vorheizen: ja

Santos Zubehör: Dutch Oven

Zutaten für 4 Personen:

800 g Hirschrücken

2 Orangen

2 EL brauner Zucker

4 EL Sojasauce

2 TL Wacholderbeeren

1 Soloknoblauch

Salz, Pfeffer

Kartoffelgratin:

20 Scheiben Bacon

800 g Kartoffeln

500 ml Sahne

Muskatnuss

Salz

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

In einer Feuerstelle Briketts für das Kartoffelgratin im Dutch Oven durchglühen und den Dutch Oven komplett mit Bacon auslegen. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Sahne mit Salz und Muskatnuss kräftig abschmecken. Die Kartoffelscheiben in den Dutch Oven schichten und mit der Sahne übergießen. Mit Bacon abschließen und den Deckel auflegen. Den Dutch Oven auf die Briketts in die Feuerstelle stellen. Je nachdem wie voll der Dutch Oven ist, beträgt die Garzeit zwischen 30 und 60 Minuten.

Den Hirschrücken von Sehnen und überschüssigem Fett befreien. Für den Wacholder-Lack den braunen Zucker bei geringer Hitze karamellisieren lassen. Mit Sojasauce, Orangenabrieb und Orangensaft ablöschen. Wacholderbeeren fein mahlen, Soloknoblauch schälen, den Strunk entfernen, fein hacken und alles hinzufügen. Leicht einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Hirschrücken in 4 cm dicke Steaks schneiden und direkt von allen Seiten im auf 300 °C vorgeheizten Grill angrillen, bis das gewünschte Muster bzw. Branding vollendet ist. Jetzt das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und dann nochmal indirekt bei maximal 160 °C in den Grill geben. Ab und an mit dem Wacholder-Lack bepinseln bzw. lackieren. Das Fleisch ist fertig, sobald eine Kerntemperatur von 58 °C erreicht ist. Das Kartoffelgratin zusammen mit Tranchen vom Hirschrücken servieren.



Apple-Crumble Cheesecake

mit Eis



Deckeltemperatur: 180 °C
Grillmethode: indirekt
Grilldauer: 35 Minuten
Grill vorheizen: ja
Santos Zubehör:
Dutch Oven oder
Einsatzpfanne / Auflaufform

Zutaten für 4 Personen:

Für den Boden und
die Streusel:
150 g Mehl, Typ 550
90 g Butter
90 g Zucker
20 g Walnüsse, gehackt

Frischkäsemasse:
250 g Frischkäse
60 g Zucker
1 EL Mehl
1 Vanilleschote
1 Ei

Apfelschicht:
300 g Apfelkompott
½ TL Zimt

4 Kugeln Vanilleeis

Den Grill auf 180 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen.

Mehl, Butter und Zucker in eine große Schüssel geben. Kneten bis sich grobe Krümel bilden. Von der Mischung 100 g beiseitestellen, den Rest am Boden der Einsatzpfanne bzw. Auflaufform (oder des Dutch Ovens) festdrücken.

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit dem Messerrücken heraus schaben. Frischkäse, Zucker, Mehl, Vanillemark und das Ei in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glattrühren. Gleichmäßig auf dem Boden verteilen.

Das Apfelkompott mit Zimt abschmecken und vorsichtig mit einem Löffel gleichmäßig auf der Frischkäseschicht verteilen.

Die restlichen Streusel darauf verteilen und das Ganze mit den Walnüssen bestreuen. Indirekt bei 180 °C für 35 Minuten in den Grill geben, bis die Streusel goldbraun sind.

Mit einer Kugel Vanilleeis 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