

SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Best of Basis

GRILLSEMINAR



Best of Basis

SANTOS VIPs (very important products)

Burnt ends 10

Schwein / Nacken / Butter / SANTOS Rub / BBQ

MuhMähOink balls 14

Mozzarella / Lamm / Bacon / BBQ / Salz / Pfeffer

Tuna 18

Thunfisch / Steak / Sesamöl / Chili / Zitronengras

Beer can chicken 22

Maishähnchen / Bierdose / Kölsch / Ingwer / Knoblauch / Honig / SANTOS Rub

Rumpsteaks 26

Rind / Rücken / Rosmarin / Thymian / Soloknoblauch



SANTOS high society (Beilagen)

SANTOS BBQ Sauce

12

Tomaten / Sojasauce / Balsamico / Espresso / Portwein /
Honig / Cayennepfeffer / Paprika / Whiskey

Natural spreewald

16

Gurken / Zwiebel / Speck / saure Sahne

Sweet stomp

20

Süßkartoffel / Dutch Oven / Limette / Ingwer

Frog sound

24

Quark / Petersilie / Schnittlauch / Kerbel / Zitrone / Knoblauch

Chimichurri

28

rot / getrocknete Tomaten / rote Zwiebeln /
Petersilie / Kerbel / Basilikum / Oregano / Chili

Vegetables

29

Pimientos / Paprika / Zucchini / Champignons /
rote Zwiebel / Aubergine / Soja / Sesam

SANTOS Highlight (Dessert)

Apple bomb

30

Apfel / Schokolade / getr. Obst / Nüsse / Marzipan / Amarettinis





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





Burnt Ends

Zutaten:

- 1 kg Schweinenacken*
- 200 g Butter*
- 1 l BBQ Sauce*
- 150 g Santos Rub Schwein*

Zubehörartikel:

- Edelstahl Grillblech/*
- Gemüsekorb*
- Dutch Oven*

Zubereitung:

Den Schweinenacken in 2 cm große Würfel schneiden. Mit dem Rub marinieren und 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Den Grill auf 160°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Schweinenacken-Würfel auf ein Grillblech geben und indirekt für ca. 90 Minuten grillen.

Die BBQ-Sauce und die Butter in einem Dutch Oven erwärmen. Die gegrillten Würfel unterheben und servieren.





SANTOS BBQ Sauce

Zutaten für ca 1 Liter:

4 Dosen passierte Tomaten

160 ml Sojasauce

80 ml Balsamicoessig

160 ml Portwein

4 Espresso

300 ml Blaubeerpüree

4 EL Honig

1 TL Cayenne Pfeffer

1 EL Paprikapulver
geräuchert

160 ml Whiskey

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf den Whiskey in einen Dutch Oven geben, zur gewünschten Konsistenz einkochen und mit den verwendeten Zutaten abschmecken.

Zum Abschluss mit dem Whiskey verfeinern, dieser darf aber nicht mehr kochen.

Zubehörartikel:

Dutch Oven







MuhMähOink Balls

Zutaten:

- 150 g Schweinenacken
(grob gewolft)
- 550 g Lammkeule
oder -schulter
(grob gewolft)
- 125 g Mozzarella
8 Scheiben Bacon
- 100 ml BBQ Sauce
- 1 EL Meersalz
- 1 TL Pfeffer
- 1 Chilischote

Zubehörartikel:

Grillblech

Zubereitung:

Den Grill auf 160°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Den Schweinenacken und das Lamm in grobe Würfeln schneiden, und im Fleischwolf grob wolfen. Hierbei darf sich das Fleisch gerne vermischen.

Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch zu Kugeln formen und mit dem Mozzarella füllen. Die Kugeln mit Bacon umwickeln, auf ein Grillblech setzen und mit der BBQ Sauce bestreichen. Je nach Größe, indirekt für ca. 30-45 Minuten grillen. Während dieser Zeit immer wieder mit der BBQ Sauce bestreichen.









Natural Spreewald

Zutaten:

- 400 g Gurken
- 2 Stück Zwiebel
- 100 g Speckwürfel
- 200 g Saure Sahne
- 40 g Dill
- 1 EL Essig
- 1 Prise Pfeffer
- 1 EL Rohrzucker

Zubehörartikel:

Gusspfanne

Zubereitung:

Die Gurken der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen. Die Gurkenhälften in mundgerechte Stücke schneiden. Den Dill fein schneiden. Die Zwiebel putzen und in feine Würfel schneiden. Den Speck mit den Zwiebelwürfeln in einer Gusspfanne rösten. Dann die Pfanne vom Grill nehmen, saure Sahne und die Gurkenstücke hinzugeben. Mit Essig, Pfeffer und Rohrzucker abschmecken. Vor dem Servieren mit gehacktem Dill bestreuen.





Tuna

Zutaten:

600 g Thunfisch
(Sashimi-Qualität)

50 ml Sesamöl

½ Chili

1 Stange Zitronengras

1 EL Meersalz

Zubereitung:

Die Kerne der Chili entfernen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Zusammen mit dem Sesamöl und Salz eine Marinade herstellen. Das Zitronengras mit dem Messerrücken andrücken und hinzufügen. Die Marinade für ca. 2 Stunden ziehen lassen. Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Den Thunfisch parieren und von beiden Seiten angrillen. Anschließend indirekt bei 120 °C bis zur gewünschten Kerntemperatur von 45°C grillen. Vor dem Servieren mit der Marinade bestreichen. Grundsätzlich kann Thunfisch in hochwertiger Sushi-Qualität auch roh verzehrt werden.









Sweet Stomp

Zutaten:

300 g Süßkartoffel

300 g Kartoffel

1 Limette

10 g Ingwer

250 g Butter

1 EL Salz

1 TL Pfeffer

Zubehörartikel:

Dutch Oven

Edelstahl Grillblech/

Gemüsekorb

Zubereitung:

Den Grill auf 160°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Die Süßkartoffeln und Kartoffeln auf einem Grillblech für ca. 90 Minuten indirekt grillen. Alle Kartoffeln pellen und in einen Dutch Oven geben. Zusammen mit der Butter grob stampfen und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Den Ingwer reiben und mit dem Abrieb der Limette unterheben.





Beer Can Chicken

Zutaten:

- 1 Maishähnchen*
- 50 ml Kölsch*
- 10 g Ingwer*
- 1 Soloknoblauch*
- 50 ml Ahornsirup*
- 2 EL Santos Rub Steak 2*

Zubehörartikel:

*Geflügelhalter aus
Edelstahl oder Guss*

Zubereitung:

Den Grill auf 160°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Den Ahornsirup und den Santos Rub zu einer Marinade rühren. Danach mit der Paste das Maishähnchen einreiben. Den Ingwer und Knoblauch klein hacken und zusammen mit dem Bier in den Geflügelhalter geben.

Das Maishähnchen auf die Halterung stellen und indirekt ca. 60 Minuten grillen. Die Kerntemperatur sollte mindestens 72 °C (am Knochen) erreichen.









Frog Sound

Zutaten:

- 250 g Quark*
- 20 g Petersilie*
- 20 g Schnittlauch*
- 10 g Kerbel*
- 1 Zitrone*
- 1 Soloknoblauch*
- 1 EL Ahornsirup*
- 1 TL Meersalz*
- 1 Prise Pfeffer*

Zubereitung:

Die Kräuter und den Knoblauch putzen.
Diese Zutaten fein schneiden und mit dem Quark vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Ahornsirup und dem Saft einer Zitrone abschmecken.







Rumpsteaks

Zutaten:

800 g Roastbeef

20 g Rosmarin

20 g Thymian

1 Soloknoblach

1 EL Meersalz

Zubereitung:

Die Kräuter von den Stielen befreien und fein schneiden. Den Knoblauch schälen und hacken. Den Grill auf mindestens 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Das Roastbeef vom Fettdeckel und Sehnen befreien, dabei den Fettdeckel bitte aufbewahren. Das Fleisch angrillen, danach mit dem Rosmarin, dem Thymian, dem Knoblauch und dem Salz einreiben. Den Fettdeckel wieder auflegen und die Grilltemperatur auf 150°C reduzieren. Das Rostbeef bis zur gewünschten Kerntemperatur von 54°C grillen. Zum Servieren in vier gleich große Steaks schneiden.





Chimichurri

Zutaten:

200 g rote Paprika
 200 g getrocknete Tomaten
 100 g rote Zwiebeln
 60 g Petersilie
 60 g Kerbel
 60 g Basilikum
 40 g Oregano
 1 Chilischote
 1 Soloknoblach
 100 ml Rapsöl
 50 ml Olivenöl
 50 ml Balsamico Essig
 Meersalz
 Ahornsirup

Zubereitung:

Die getrockneten Tomaten für 30 Minuten in warmen Wasser einweichen. Paprika, Zwiebel, Chili und Knoblauch putzen und klein schneiden.

Die Tomaten abtropfen lassen. Tomaten und Kräuter fein schneiden (nicht hacken, damit die Kräuter nicht bitter werden). Alle Zutaten mit dem Essig und dem Öl verrühren. Das Chimichurri nach Möglichkeit für mindestens 6 Stunden ziehen lassen. Mit Salz und Ahornsirup abschmecken.



Vegetables

Zutaten:

100 g Pimientos
100 g Paprika
100 g Zucchini
100 g Champignons
100 g Aubergine
2 rote Zwiebeln
100 ml Sojasauce
50 ml Balsamicoessig
4 EL Ahornsirup
2 EL Sesamöl

Zubehörartikel:

Gemüsekorb (oder Drehspieß und Drehspießkorb)
Gusspfanne

Zubereitung:

Den Grill auf ca. 160°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Die Pimientos im Ganzen belassen.

Alles zusammen in einem Grillkorb ca. 25 Minuten indirekt grillen. Sojasauce, Sesamöl und Ahornsirup zu einer Marinade vermischen. Jetzt eine Gusspfanne auf dem Grill stark erhitzen und das vorgegarte Gemüse hinzugeben um Röstaromen zu erhalten.

Zum Schluss mit der Marinade ablöschen und sofort servieren.







Apple Bomb

Zutaten:

2 Äpfel
25 g Cranberry
25 g Aprikosen
25 g Datteln
40 g Walnuss / Pekannuss /
Mandel
30 g Marzipan
30 g Amarettini
2 cl Calvados
30 g Butter
40 g Schokolade

Zubereitung:

Den Grill auf 160°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Die Äpfel halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Für die Füllung die Nüsse in einer Pfanne rösten. Nüsse, Trockenfrüchte und Amarettinis hacken und zusammen mit dem Marzipan und Calvados vermengen. Butter in einem Topf schmelzen. Die Apfelhälften mit der Nuss-Mischung füllen und mit flüssiger Butter beträufeln. Die Schokolade langsam auf einem Wasserbad oder in einem Topf schmelzen. Die gefüllten Äpfel indirekt ca. 40 Minuten grillen. Die fertigen Äpfel mit flüssiger Schokolade 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/