

SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Fisch

GRILLSEMINAR



Fisch

Austern mit Flusskrebsschwänzen und Parmesan

Marinierter Lachs von der Zedernholzplanke mit gefüllten Tomaten

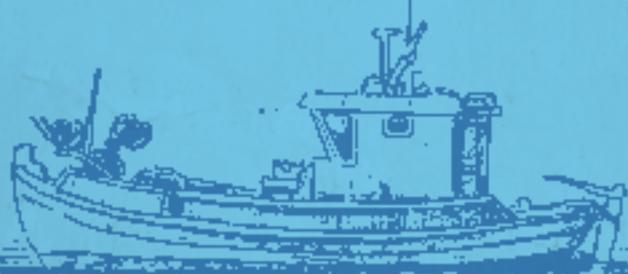
Tintenfischtuben mit Txistorra gefüllt und Petersilien-Limettenbutter

Thunfischsteak mit Granatapfelkernen und Sesammarinade

Cross gegrillte Dorade mit gerösteten Kartoffelwürfeln

Caesar´s Salad

Creme Brûlée von der Tonkbohne



Equipment:

Zedernholzplanke

Grillbleche

Fisch-Grillkorb

Gusseiserne Pfanne oder Grillpfanne

Oberhitze grill

Gasgrill

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



Austern

mit Flusskrebsschwänzen und Parmesan

4 frische Austern
100 g gegarte Flusskrebse
Parmesan (fein gehobelt)
4 TL Pankomehl
1 Knoblauchzehe
Schnittlauch
Salzflakes
Pfeffer aus der Mühle

Die Austern aus der Schale lösen und in der Schale belassen. Die Flusskrebse zerkleinern, mit dem Parmesan, dem Pankomehl, dem klein/fein geschnittenem Knoblauch und Schnittlauch vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Flusskrebssmasse jetzt über die Austern geben und diese dann ca. 5 Min. bei 200°C indirekt grillen.





Marinierter Lachs

von der Zedernholzplanke mit gefüllten Tomaten



1 Seite Lachs
2 Limetten
Brauner Zucker
Santos Green One Rub

4 Strauchtomaten
1 Zucchini
4 Champignons
1 gelbe Paprika
1 rote Zwiebel
1 Stück Feta
Sonnenblumenöl
Salzflakes



Im Vorfeld die Zedernholzplanke für mindestens 1 Stunde wässern.

Die Haut von der Lachsseite entfernen, den Lachs auf die Größe der Planke zuschneiden und die obere Seite quer alle 5cm ca. 1 cm tief einschneiden. Die Limetten der Länge nach halbieren und in 3 mm dicke Scheiben schneiden, diese in die Einschnitte stecken. Den Lachs jetzt noch mit braunem Zucker und dem Santos Green One Run würzen. Achtung - dies ist kein Dessert, also vorsichtig mit dem Zucker umgehen.

Die Brenner am Grill auf höchste Stufe drehen und die Zedernholzplanke direkt auf den Grillrost legen, den Deckel/Haube offen lassen. Sobald die Planke leicht anfängt zu rauchen die Brenner unter der Planke ausdrehen und mit den verbliebenen Brennern die Temperatur auf 120°C einregeln. Den Deckel schließen und den Lachs bis zum gewünschten Gargrad weitergrillen. Empfehlung: der Lachs sollte innen noch glasig sein.

Von den Strauchtomaten den Deckel abschneiden und aufbewahren, die Tomaten aushöhlen. Das Gemüse in wirklich kleine Würfel schneiden und in der Pfanne kurz anschwitzen, mit dem Feta vermischen, mit dem Salz würzen und wieder in die Tomaten füllen. Dann den Deckel wieder aufsetzen. Die Tomaten auf ein Grillblech legen und bei 150°C indirekter Hitze für ca. 20 Min. grillen.



Tintenfischtuben

mit Txistorra gefüllt und Petersilien-Limettenbutter

4 kleine Tintenfischtuben
200 g Txistorra
(span. Paprikawurst)
200 g gequollener Couscous
2 EL gehackte Erdnüsse
100 g Butter
1 Bund Blattpetersilie
2 Limetten
Salzflakes

Die Txistorra aus dem Darm drücken und mit dem gequollenen Couscous und den Erdnüssen vermengen.
 Die Tintenfischtuben mit der Masse füllen und auf einer Grillplatte kurz von allen Seiten (bei direkter Hitze) angrillen. Die Butter aufschlagen, mit der kleingeschnittenen Blattpetersilie, dem Abrieb und dem Saft der Limetten vermischen und mit dem Salz würzen.

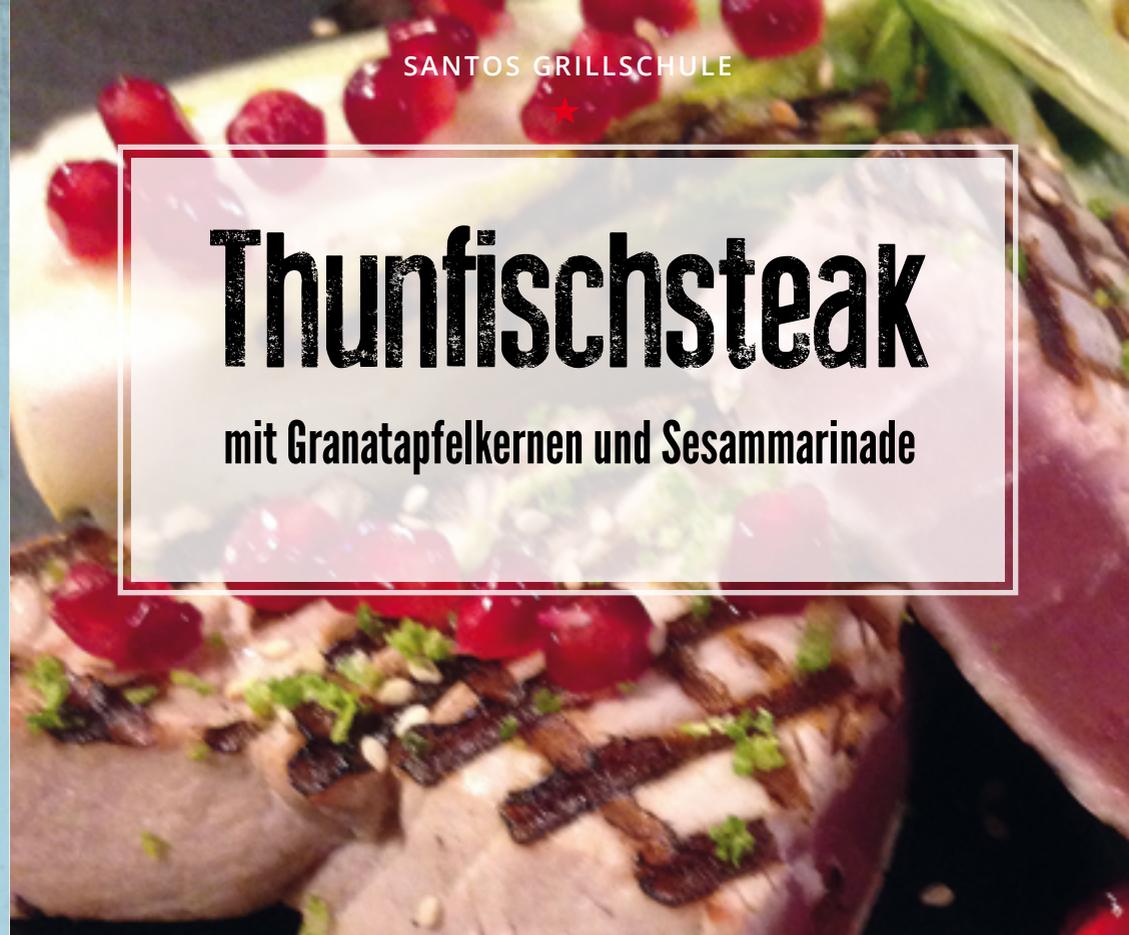


Thunfischsteak

mit Granatapfelkernen und Sesammarinade

4 Thunfischsteaks
(ca. 2 cm dick, Sashimi Qualität)
1 Granatapfel
Geröstete Sesamsaat
2 Limetten
1 TL Honig
4 EL Sojasauce
1 EL Tahini

Für die Sesammarinade Limettensaft, Honig, Tahini und Sojasauce verrühren.
 Die Thunfischsteaks für ca. 1 Min. von jeder Seite kreuzweise bei direkter hoher Hitze (250°C oder mehr) angrillen und sofort mit Limettenabrieb, Sesamsaat, den Granatapfelkernen und der Marinade anrichten.
 Allergene: Sesamsaat, Sojabohnen, Weizen





Cross gegrillte Dorade

mit gerösteten Kartoffelwürfeln

*2 mittelgroße Doraden,
ausgenommen und entschuppt*

1 Bd Blattpetersilie

Abrieb von

2 unbehandelte Zitronen

2 EL Butter

Salzflakes

2 große Kartoffeln

Sonnenblumenöl

Die Petersilie klein schneiden, mit dem Zitronenabrieb, der Butter und etwas Salz vermischen und die Doraden damit „füllen“. Die Fische in den Fisch-Grillkorb einspannen und bei kleiner direkter Hitze grillen, öfters wenden. Die Doraden sind gar, wenn man die Rückenflosse leicht herausziehen kann. Für die Kartoffelwürfel die Kartoffeln schälen, in 1 x 1cm große Würfel schneiden und in einer Gusspfanne mit dem Sonnenblumenöl anrösten. Mit Salzflakes abschmecken.





Caesar's Salad

*1 Kopf Romanasalat
10 in Öl eingelegte Sardellenfilets
50 g fein geriebener Parmesan
Croutons
Balsamicoessig
Sonnenblumenöl
1 EL Dijonsenf
1 Zitrone (Saft)
1 Knoblauchzehe
1 Eigelb
Salzflakes
Pfeffer aus der Mühle*

Den Romanasalat halbieren und auf den Schnitten ca. 2 Min. bei direkter Hitze (250°C) angrillen, anschließend den Salat in feine Streifen schneiden. Etwas Essig, Öl, Senf, Zitronensaft, 5 Sardellenfilets, den Knoblauch und das Eigelb mit dem Stabmixer gründlich verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen 5 Sardellenfilets und die Croutons als Topping verwenden.



Crème Brûlée

von der Tonkabohne

1 Tonkabohne
500 ml Sahne
6 Eigelbe
125 g Zucker
4 EL brauner Zucker

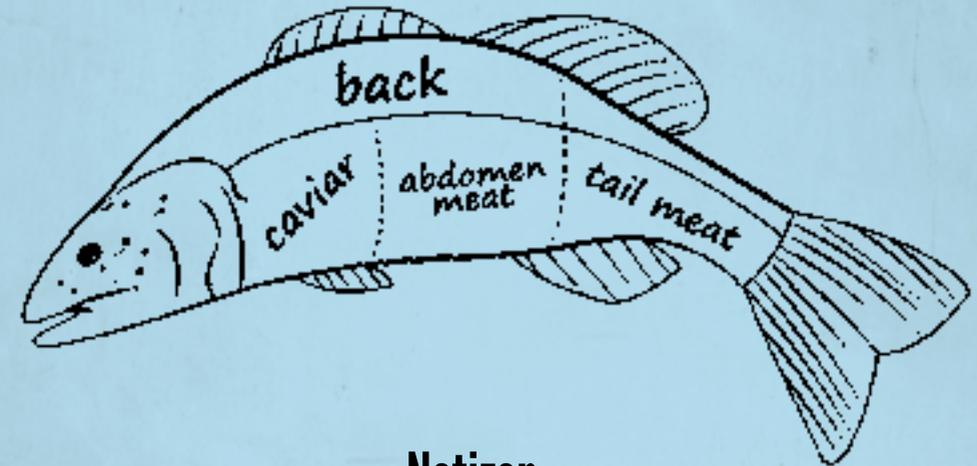
Die Tonkabohne leicht zerstoßen in die Sahne geben und kurz aufkochen, ca. 30 Min. ziehen lassen und durch ein feines Sieb schütten, um die Tonkabohne rauszusieben.

Die Eigelbe und den Zucker auf einem Wasserbad schaumig schlagen. Die Sahnemischung in die Eiermasse passieren, verrühren und in feuerfeste Schalen gießen.

Den Grill auf 130°C indirekte Hitze vorbereiten und die Schalen für 30-45 Min. bei geschlossenem Deckel/Haube in den Grill stellen. Wenn die Masse gestockt ist, die Schalen aus dem Grill nehmen und abkühlen lassen. Mit dem braunen Zucker bestreuen und unter dem Oberhitze grill oder mit einem Bunsenbrenner kurz karamellisieren.



Fishcuts



Notizen

SANTOS

GRILL ★ SCHULE

UNVERGESSLICHE EVENTS

Plant Euer nächstes Event „in geschlossener Gesellschaft“ bei uns und mit uns! Die Räumlichkeiten der Santos 800 und der Santos B3 sind ideal für Events mit 40 - 250 Gästen geeignet, der Santos Wintergarten ist perfekt für kleine Veranstaltungen mit bis zu 30 Personen.

Wir bieten Euch die perfekten Grillevent-Locations für Geburtstage, Hochzeiten, Jubiläen oder Firmenveranstaltungen wie Mitarbeiter-Team-building, Kundenevents, Tagungen, Presseevents, Messeparties oder Sommerfest und Weihnachtsfeier!

Auch Großevents mit bis zu 600 Personen können bei uns stattfinden. Wir machen Euer Event zu einem unvergesslichen Erlebnis!

Sprecht oder schreibt uns einfach an - wir freuen uns auf Euch!

Santos Grills GmbH
Hafenstraße 1, 51063 Köln
Telefon Shop 0221 / 630 722 - 0
Telefon Grillschule 0221 / 630 722-146
grillschule@santosgrills.de

www.santosgrills.de