



SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Steak Pure Beef

GRILLSEMINAR



Steak Pure Beef

Tomahawk Tasting	10
direkt von der Feuerplatte	
Flank Steak	12
Kräuterbutter / Grillbrot	
Onglet vom Weiderind	16
Bunter Blattsalat / Portwein BBQ Sauce	
Dry Aged Rinderrücken	20
Grillgemüse der Saison	
Short Rips aus dem Smoker	24
Folienkartoffeln aus der Glut / Kräuterquark	
Blaubeer-Tartelette	30
von der Zedernholzplanke / Eischneehaube	

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

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.



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, dass 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



Tomahawk Tasting

direkt von der Feuerplatte





Flank Steak

Kräuterbutter/ Grillbrot

Zutaten:

1 kg Flank Steak

40 g Thymian / Rosmarin

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Kräuter fein hacken. Das Flanksteak parieren und die Oberfläche leicht einschneiden.

Das Fleisch direkt auf dem Rost angrillen und anschließend die Temperatur im Grill auf 150°C reduzieren. Das Flanksteak bis zur gewünschten Kerntemperatur (empfohlen wird 54°C) indirekt weiter grillen und während dessen mit den gehackten Kräutern, sowie Salz und Pfeffer, einreiben.





Kräuterbutter

Zutaten:

1 Brot
 250 g Butter
 40 g Petersilie
 20 g Kerbel
 20 g Rosmarin
 ½ Solo-Knoblauch
 1 EL Meersalz
 Abrieb einer Limette

Zubereitung:

Die Butter mehrere Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Den Grill auf ca. 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die vortemperierte Butter mit einem Mixer weißschaumig schlagen. Die Kräuter und den Knoblauch fein hacken. Die Zutaten unter die Buttermasse heben, mit Salz und dem Abrieb der Limette abschmecken. Das Brot in Scheiben schneiden, im Grill rösten und mit der Kräuterbutter servieren.





Onglet vom Weiderind

Bunter Blattsalat / Portwein-BBQ

Zutaten:

500 g Rindernierenzapfen
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Nierenzapfen abtupfen und von Fett und Sehnen befreien. Anschließend bei Raumtemperatur für 30 Minuten temperieren lassen.

Jetzt den Grill auf 300°C direkte Hitze vorheizen. Das Onglet auf einer Seite salzen und auf dieser für 3-4 Minuten direkt auf dem Rost grillen. Nun das Fleisch salzen, wenden und für weitere 3-4 Minuten grillen. Das Fleisch vom Grill nehmen, ca. 3 Minuten ruhen lassen, pfeffern und gegen die Fasern in dünne Scheiben schneiden.





Bunter Blattsalat

Zutaten:

- 1 Blattsalat nach Wahl
- 2 Paprika
- ½ Salatgurke
- 2 Tomaten
- 1 Möhre
- 10 ml Essig
- 50 ml Öl
- 200 g Joghurt
- 1 Zitrone
- 1 EL Honig

Zubereitung:

Für das Dressing Joghurt, Öl, Essig, Honig und den Saft der Zitrone miteinander vermengen. Den Salat, Paprika, Gurke, Tomate und die Möhre putzen und in kleine Stücke schneiden. Unmittelbar vor dem Servieren den Salat mit dem Dressing mischen.

Portwein-BBQ

Zutaten:

- 4 Dosen passierte Tomaten
- 160 ml Sojasauce
- 80 ml Balsamicoessig
- 250 ml Portwein
- 2 Espresso
- 4 EL Honig
- 1 EL geräuchertes Paprikapulver
- 160 ml Whiskey

Zubehörartikel:

Dutch Oven

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf den Whiskey in einen Dutch Oven geben, zur gewünschten Konsistenz bei ca. 180°C in direkter Hitze auf dem Grill einkochen und mit den verwendeten Zutaten abschmecken.

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





Dry Aged Rinderrücken

Grillgemüse der Saison

Zutaten:

800 g Dry Aged
Rinderrücken
20 g gutes Salz,
z.B. Fleur de Sel

Zubereitung:

Das Dry Aged Beef mindestens 30 Min. vor dem Grillen aus dem Kühlschrank holen. Bei Zimmertemperatur soll das Fleisch aufwärmen, so daß es zarter wird. Ungefähr 15 Min. vor dem Grillen mit einer Prise grobem Salz (zum Beispiel Kristal-Salz oder Fleur de Sel) würzen.

Die Kohlen so positionieren, dass ein starkes Hitzegebiet und ein schwächer erhitzter Grillbereich entstehen. So kann das Fleisch in einem Zug auf indirektes Grillen verschoben werden.

Sind die Kohlen durchgeglüht, wird das Fleisch bei starker Hitze von beiden Seiten kurz direkt angegrillt. Je nach Fleischgröße und gewünschtem Garpunkt zirka 1-4 Min. pro Seite - bei einem 5 cm dicken Rinderrücken sollten es pro Seite 3 Min. sein. Wenn das gewünschte Branding (Bräunung) erreicht ist, aus dem Hitzebereich nehmen und über der indirekten Hitze nachgaren lassen. Indirekt Grillen bis die gewünschte Kerntemperatur (empfohlen wird 56°C) erreicht ist.

Blue rare / bleu (innerer Kern roh): 38°C

Rare („blutig“): 48°C

Medium rare („englisch“): 52°C

Medium („rosa“): 56°C

Medium well („halb rosa“): 57-60°C

Well done (durchgebraten): 64-74°C





Grillgemüse der Saison

Zutaten:

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

Zubehörartikel:

Edelstahl Gemüsekorb
 Gusspfanne

Zubereitung:

Den Grill auf ca. 160 °C Deckelthermometer Temperatur vorheizen. Das Gemüse, mit Ausnahme der Pimientos, in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Stücke zusammen mit den ganzen Pimientos in einem Gemüsekorb indirekt bei 160°C ca. 25 Minuten grillen. Sojasauce, Sesamöl und Ahornsirup zu einer Marinade vermischen.

Jetzt eine Gusspfanne auf dem Grill stark erhitzen und das vorgegarte Gemüse hinzugeben um die Röstaromen zu erhalten. Zum Schluss mit der Marinade ablöschen und sofort servieren.





Short Ribs vom Smoker

Folienkartoffeln aus der Glut / Kräuterquark

Zutaten:

2 kg Rinder Short Ribs
500 ml BBQ-Sauce
100 g SANTOS Red One

Zubehörartikel:

Rippchenhalter
Butcher Paper
Grill-Mop

Zubereitung:

Die Silberhaut von den Rippchen entfernen.
Die Short Ribs mit dem Santos Rub marinieren und für 24 Stunden kaltstellen.
Den Grill auf 110°C Deckelthermometertemperatur vorheizen.
Die Ribs bis zu einer Kerntemperatur von 96°C grillen. Wichtig ist dabei die gleichmäßige Temperatur des Grills über den gesamten Zeitraum.
Es braucht seine Zeit ...
Gerne kann das Rindfleisch bei 70°C Kerntemperatur aus dem Grill geholt werden. Dann auf 50°C Kerntemperatur abkühlen lassen und in Butcher Paper eingewickelt weitergaren lassen.
Zum Schluss das Fleisch mehrfach mit einem Pinsel mit der BBQ-Sauce moppen.





Folienkartoffeln aus der Glut

Zutaten:

4 große Kartoffeln,
festkochend
Salz, Pfeffer

Zubehörartikel:

Grillpapier oder Alufolie

Zubereitung:

Die Kartoffeln sehr gründlich abputzen, ggf. waschen. Die Feuerschale oder den Holzkohle- oder Keramikgrill mit Kohle füllen und anzünden.

Mit einem Messer oder einer Gabel ein paar Löcher hinein stechen, damit die Kartoffeln schneller gar werden. Noch schneller geht es, wenn die Kartoffel kreuzförmig eingeschnitten wird. Dann geht's für die Knollen schon ab in das Grillpapier (Alufolie geht auch) oder einfach so direkt in die Glut. Dazu gut einwickeln und die Pakete am oberen Ende verschließen.

Ein kleiner Tipp für die Ungeduldigen: die Kartoffeln können auch vorgekocht werden, dann sind sie in der Glut schneller gar. Ohne Vorkochen brauchen sie ungefähr 40 Min., mit Vorkochen ca. 20 Min.. Wenn sie gar sind, einfach auf die äußeren Seiten der Grillfläche packen.

Wenn die Folienkartoffeln fertig sind, die Pakete öffnen. Die Knollen in der Mitte einschneiden und sie etwas auseinander drücken. Jeweils ein Viertel der Füllung hineingeben und servieren.



Kräuterquark

Zutaten:

500 g Magerquark

200 g Joghurt

100 g Schmand

1 Limette

1 große Knoblauchzehe,
durchgepresst

Salz und Pfeffer
aus der Mühle

Paprikapulver, rosenscharf
oder Chilipulver

Kräuter (z.B. Petersilie,
Schnittlauch, Dill, Thymian)

1 Zwiebel

Zubereitung:

Joghurt, Quark und Schmand gut miteinander verrühren. Die Limette auf der Arbeitsfläche hin und her rollen damit sie mehr Saft gibt, auspressen und den Saft zum Quark geben. Die Zwiebel fein würfeln, Knoblauch und die fein gehackten Kräuter dazu geben und alles gut durchrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika oder Chili abschmecken.

Den Quark für mindestens 1 Std. zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren nochmal verrühren und abschmecken.





Blaubeer-Tartelettes

mit Eischneehaube auf der Zedernholzplanke

Zutaten:

*8 fertige Tartelettes mit
9 cm Durchmesser
oder:*

200 g Mehl
100 g weiche Butter
1 TL Backpulver
60 g Zucker
1 Ei
2 EL Öl
2 EL Sahne

500 g Heidelbeeren
2 EL Zucker
2 Eier
150 g Sahne
2 EL gemahlene Mandeln
Puderzucker zum Bestäuben

Zubehörartikel:

Zedernholzplanke

Zubereitung:

Mehl, Butter, Backpulver, Zucker, Ei, Öl und Sahne verkneten. Den Teig in 8 kleine Portionen geteilt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Heidelbeeren vorsichtig waschen. Die Eier mit 2 EL Zucker aufschlagen, die Sahne und die Mandeln unterrühren. Den Grill auf 180°C (Deckelthermometertemperatur) vorheizen. Die Teigportionen einzeln aus dem Kühlschrank nehmen, da sie sehr schnell wieder weich und klebrig werden, zwischen 2 Frischhaltefolien ausrollen und in 8 kleine Tartelettes formen und auf der ungewässerten Zedernholzplanke positionieren. Die Heidelbeeren in die Tartelettes einfüllen. Die Eischnee-Masse als Topping darauf geben. Die Zedernholzplanke mit den Tartelettes für 50 Minuten indirekt im Grill backen. Mit dem 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/