

Basis



Basis

Ribs mit BBQ-Glasur mit unserem Brot serviert

Zweierlei gefüllte Bratwurst

**Gegrillte Hähnchenbrust mit fruchtiger Sesammarinade und
gemischtem Salat mit selbstgemachter Vinaigrette**

Schweinefilet Pinwheels mit Pekannusskruste

**Rumpsteak mit grobem Pfeffer,
Ratatouille-Tomaten und mediterraner Bratkartoffelpfanne**

New York Cheesecake

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



Ribs mit BBQ-Glasur

und unserem Brot serviert

4 Schäl Rippen

Rub:

Santos Gewürz für Schwein

BBQ-Mop:

200 g passierte Tomaten

100 ml Portwein

20 g Honig

20 g dunkler Balsamico

20 g Sojasauce

5 g Cayennepfeffer

10 g geräuchertes

Paprikapulver

10 g Worcestersauce

1 Espresso

40 g Whiskey

Die Silberhaut von den Rippen entfernen. Das Fleisch mit dem Rub einreiben und abgedeckt ca. 6-12 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Die Rippen indirekt bei ca. 130°C für 3 Stunden in den Grill legen. Eine Auffangschale unterstellen, damit die Temperatur möglichst gleich bleibt. Nach den ersten 3 Stunden etwas Flüssigkeit wie z.B. Wasser oder Apfelsaft in die Auffangschale geben. Weitere 2 Stunden bei ca. 130°C indirekt grillen. Währenddessen alle Zutaten für den BBQ-Mop, bis auf den Whiskey, in einen Dutch Oven geben. Diesen in den Grill oder auf eine separate Feuerstelle stellen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Sauce abschmecken. Wenn der BBQ-Mop fertig ist, von der Feuerstelle nehmen und dann den Whiskey hinzufügen. Die Rippen mit dem BBQ-Mop einstreichen und 1 weitere Stunde bei ca. 130°C indirekt grillen, gegebenenfalls weitere Male mit der BBQ-Sauce moppen.



Zweierlei gefüllte Bratwurst



*4 große Grillwürste (120 g)
12 Scheiben Bacon*

Füllung 1:

*4 TL Dijonsenf (scharf)
50 g getrocknete Pflaumen*

Füllung 2:

*50 g Feta
50 g getrocknete Tomaten,
in Wasser eingelegt*

Die Grillwürstchen der Länge nach einschneiden. Die Enden unversehrt lassen, sodass eine Tasche entsteht.

Die Pflaumen und die Tomaten in Streifen schneiden. Den Feta klein bröseln.

Zwei Würstchen mit den Pflaumenstreifen füllen und anschließend etwas scharfen Senf in die Wurst streichen. Zum Schluss die Grillwurst mit Speckscheiben umwickeln.

Tomatenstreifen und Fetabrösel mischen und in die anderen beiden Würstchen füllen. Diese ebenfalls mit Bacon umwickeln.

Die Würstchen nun indirekt bei 160°C für ca. 30 Minuten grillen. Sobald der Bacon knusprig ist, sind die Würstchen fertig.



Gegrillte Hähnchenbrust

mit Sesammarinade, gemischtem Salat und
selbstgemachter Vinaigrette





4 Hähnchenbrüste

Sesammarinade:

2 Limetten

1 TL Honig

4 EL Sojasauce

1 EL Tahini

Zum Bestreuen:

1 Granatapfel (Kerne)

80 g geröstete Sesamsaat

Salat:

1 Romana Salat

200 g Cherry Tomaten

Vinaigrette:

1 EL Senf

3 EL Heller Balsamico Essig

3 EL Olivenöl

1 EL Honig

Salzflakes

Pfeffer aus der Mühle

Hähnchenbrust bei ca. 250°C direkt für ca. 5 Minuten angrillen.

Für die Sesammarinade alle Zutaten verrühren. Von den Limetten den Saft und den Abrieb der Schalen verwenden. Nachdem das Hähnchenfleisch ein paar Röstaromen bekommen hat, wird es mit der Marinade bestrichen. Indirekt bei 160°C in den Grill geben, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist. Währendessen mehrmals mit der Marinade bestreichen.

HINWEIS: Geflügel darf nur durchgegart verzehrt werden, da sonst die Gefahr einer Salmonellenvergiftung besteht. 10 Minuten bei einer Kerntemperatur von 70°C sind nötig, damit Salmonellen absterben.

Den Romanasalat halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Cherry Tomaten vierteln und untermischen. Für das Dressing, Senf mit einem Teil Essig, Salz, Pfeffer und Honig mischen. Unter stetigem Rühren langsam drei Teile Öl hinzufügen. Das Dressing sollte ganz leicht überwürzt schmecken.

Zum Anrichten das Hähnchen in Tranchen schneiden und mit dem Rest der Marinade servieren. Mit der gerösteten Sesamsaat und Granatapfelkernen bestreuen.



Schweinefilet Pinwheels

mit Pekannusskruste

800 g Schweinefilet
12 Stück Bacon Scheiben
100 g gehobelter Parmesan
200 g Pekannusskerne
(gehackt)

Rub:
2 EL Santos Gewürz
für Schwein

Mop-Sauce:
120 g Honig
160 g Senf
120 g passierte Tomaten
60 g Apfelessig
4 EL Worcestersauce
2 TL Siracha

Grill auf 300°C vorheizen. Für die Mop-Sauce alle Zutaten in einen Dutch Oven geben. Diesen in den Grill oder auf eine separate Feuerstelle stellen und kurz aufkochen lassen. Die Pekannüsse fein hacken. Das Schweinefilet so aufschneiden, dass man ein flaches Stück erhält (ähnlich wie Rouladenfleisch). Die Filetplatte ggf. etwas plattieren, mit dem BBQ-Rub würzen und mit Bacon auslegen. Den gehobelten Parmesan darauf verteilen und mit etwas Druck längs aufrollen. Holzspieße quer durch den Äquator über die Filetrolle verteilt stecken und mit dem Messer dazwischen in Teile schneiden. Die Filetspieße zunächst über direkter Hitze bei ca. 300 Grad von allen Seiten je 1 Minute angrillen, dann mit der Mop-Sauce einpinseln und mit den gehackten Pekannüssen bestreuen. Die Nüsse leicht andrücken. Nun die Spieße bei 160°C indirekt für ca. 15 Minuten in den Grill geben. Die Spieße sind fertig, wenn eine Kerntemperatur von 65°C erreicht ist. Mit der restlichen Mop-Sauce warm servieren.



mit grobem Pfeffer, Ratatouille Tomaten und mediterraner Bratkartoffelpfanne

*4 Rumpsteaks à 250 g
(jeweils 4 cm dick)
grober Pfeffer, Salzflakes*

Ratatouille Tomaten:

*4 Strauchtomaten
1 Zucchini
4 Champignons
1 gelbe Paprika
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
geriebener Parmesan
Santos Gemüse Gewürz*

Für die mediterrane Bratkartoffelpfanne:

*Sonnenblumenöl
500 g Kartoffeln
1 Soloknoblach
20 Stk. Pimientos
(spanische Bratpaprika)
Olivenöl
gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer*

Die Steaks bei höchstmöglicher Temperatur (ca. 300°C mindestens) direkt von beiden Seiten für ca. 3 Minuten angrillen und anschließend bei indirekter Hitze (ca. 15 Minuten bei 150°C) bis zu einer Kerntemperatur von 54°C weitergaren. Von den Tomaten den Deckel abschneiden und beiseite legen, anschließend die Tomaten mit einem Löffel aushöhlen. Die restlichen Zutaten in kleine Würfel schneiden und in einem Gusswok kurz anschwitzen, mit dem Santos Gemüse Gewürz würzen. Etwas von dem Parmesan in die Tomaten geben und mit dem Gemüse auffüllen, den Deckel der Tomaten wieder auflegen. Nun die Tomaten auf ein Grillblech legen und mit dem Fleisch bei 150°C indirekter Hitze garen. Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und quer zur Faser in Tranchen schneiden. Die Kartoffeln ca. 20- 30 Minuten bei 180°C indirekt in den Grill geben, abkühlen lassen und halbieren. Nun die halbierten Kartoffeln in einen Gusswok oder -pfanne geben. Mit etwas Öl grillen, bis sie leicht Farbe bekommen. Nun den Knoblauch und die Paprika hinzufügen, angrillen bis alles goldbraun ist und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gehackte Petersilie kurz vor dem Anrichten hinzufügen.



New York Cheesecake

Boden:

*200 g Butterkekse
250 g flüssige Butter*

Masse:

*1500 g Frischkäse
5 Eier
400 g Zucker
1 TL geriebene Vanilleschote
2 Biolimetten (Saft und Abrieb)*

Butterkekse klein bröseln und mit der flüssigen Butter vermischen. Die Masse gleichmäßig auf dem Boden einer feuerfesten Form (ca. 25 x 30 cm) verteilen und leicht andrücken. Bei 180°C ca. 10 Min. indirekt grillen. Danach abkühlen lassen. Die restlichen Zutaten zu einer homogenen Masse verrühren und in die Form bzw. auf den Butterkekseboden füllen. Den NY Cheesecake ca. 40 Min. bei 160°C indirekt grillen. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.



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