

SANTOS



Wir machen Grillen zum Erlebnis.

FISH & SEAFOOD

GRILLSEMINAR

SANTOS



Wir machen Grillen zum Erlebnis.

WERDE EIN TEIL DES SANTOS BBQ CLUBS!

UND PROFITIERE SOFORT VON EXKLUSIVEN VORTEILEN!



ANMELDEN & PUNKTE SAMMELN

FISH & SEAFOOD

Gruß vom Grill

kleiner Vorgeschmack auf das, was gleich glüht

Austern

mit Flusskrebsschwänzen und Parmesan

11

Marinierter Lachs

von der Zedernholzplanke mit Fenchel-Orangen Salat

12

Tintenfischtuben

mit Txistorra gefüllt und Petersilien-Limettenbutter

16

Rote Garnelen aus der Gusspfanne

Caesar's Salad / Cherrytomaten / Knoblauch / Olivenöl

19

Cross gegrillte Dorade

mit Rosmarin & Zitrone gefüllt

23

Crème Brûlée von der Tonkabohne

27

BEFORE YOU START

Bevor Ihr die Rezepte aus diesem Seminarheft nachgrillt, findet Ihr auf den folgenden Seiten einige grundlegende Tipps und Hinweise unserer Grillmeister. Sie unterstützen Euch dabei, die Anleitungen besser einzuordnen und sicher mit den beschriebenen Techniken zu arbeiten.

★ DAS RICHTIGE EQUIPMENT

Das SANTOS Zubehör, das in unseren Kursen verwendet wird, haben wir sorgfältig ausgewählt und vielfach erprobt. Eine Übersicht der eingesetzten Produkte findet Ihr über den folgenden QR-Code.



★ BESTENS INFORMIERT

Im SANTOS Grillmagazin findet Ihr regelmäßig weitere Tipps, Techniken und Inspirationen rund um das Grillen. Über den QR-Code gelangt Ihr direkt zur aktuellen Ausgabe.





TIPPS & TRICKS

★ MENGENANGABEN

Alle hier angegebenen Zutaten sind für vier Personen ausgelegt. Wenn Ihr nur ein einzelnes Rezept nachgrillt, solltet Ihr die Mengen entsprechend anpassen. Die Angaben beziehen sich jeweils auf ein vollständiges Menü. Mehr ist nicht automatisch besser – verschwendet daher keine Lebensmittel und lasst die Augen nicht größer sein als den Magen.

★ GRILLGUT

Vorbereitung ist alles. Daher sollte das Grillgut frühzeitig aus dem Kühlschrank genommen werden. Wir empfehlen, es etwa 30 Minuten vor dem Grillen herauszulegen. Dies verkürzt die Garzeit, sorgt für eine gleichmäßigere Garung und reduziert den Temperaturverlust des Rostes beim Angrillen.

★ GRILL VORHEIZEN

Je nach Grilltyp und Grillgröße dauert das Vorheizen etwa 10 bis 20 Minuten. Die Deckelthermometer-Temperatur sollte dabei mindestens 250 °C erreichen. Bitte beachtet, dass diese Temperaturangaben für sogenannte „Standard-Grills“ gelten. Einige neuere Modelle erreichen deutlich höhere Temperaturen oder verfügen über einen 800 °C Brenner als Seitenmodul.

★ Direktes Grillen

Anwendung: Für kurzgegrilltes Grillgut (z. B. Minutensteaks) oder zum gezielten Branding. Das Grillgut wird direkt über der Flamme positioniert. Bitte beachtet, dass sich die Temperatur auch beim direkten Grillen regulieren lässt und nicht dauerhaft mit „voller Leistung“ gegrillt werden muss.

★ DECKELTHERMOMETER-TEMPERATUR

Die Hitze steigt nach oben, daher befindet sich im oberen Bereich des Grills eine der wärmsten Zonen. Über den eingeschalteten Brennern ist die Temperatur am höchsten. Wir orientieren uns grundsätzlich an der Deckelthermometer-Temperatur. Beim indirekten Grillen liegt die tatsächliche Temperatur am Rost jedoch etwa 30–40 °C höher als die Anzeige am Deckel. Grillt daher möglichst mit geschlossenem Deckel, da so weniger Hitze entweicht und die Temperaturen besser eingehalten werden können.

★ ANGRILLEN, BRANDING & MUSTER

Den Begriff „Angrillen“ verwenden wir in den folgenden Anleitungen häufig. Gemeint ist das direkte Grillen über der Flamme, um Röstaromen zu erzeugen.

Das Branding ist das typische Muster auf dem Grillgut, das durch den Kontakt mit dem heißen Grillrost entsteht.

★ DREHEN & WENDEN

Euer Fleisch benötigt Zeit, um sich vom Grillrost zu lösen. Durch leichtes Schieben merkt Ihr, ob sich das Grillgut bereits bewegen lässt. Ganz wichtig: Gewalt ist keine Lösung – habt Geduld.

Startet beispielsweise auf der 11-Uhr-Position und dreht das Grillgut, sobald es sich vom Rost löst, auf die 1-Uhr-Position. Anschließend wenden und den Vorgang wiederholen. So entsteht ein sauberes Branding.

Je nach Hitze des Grills kann ein Wechsel bereits nach etwa 1 Minute erfolgen. Bitte beachtet, dass das zweite Branding (auf der Rückseite des Grillguts) in der Regel deutlich schneller „fertig“ ist als die erste Seite.

TIPPS & TRICKS

★ INDIREKTES GRILLEN

Diese Grillmethode wird genutzt, um das Grillgut gleichmäßig und schonend zur gewünschten Kerntemperatur zu bringen. Das Grillgut liegt nicht über einer offenen Flamme. Die Wärme wird bei geschlossenem Deckel durch eine Flamme links oder rechts des Grillguts erzeugt. Dadurch entsteht eine Art „Umluft“ im Grill. Ideal ist das indirekte Grillen zum Garziehen nach dem Angrillen oder zum Backen. Bei den meisten Gerichten findet es im Temperaturbereich von 130–160 °C statt. Die gewählte Grilltemperatur beeinflusst die Konsistenz des Grillguts.

★ KERNTEMPERATUR VOM GRILLGUT

Bitte beachtet, dass unsere Kerntemperaturen Serviervorschläge für die jeweiligen Gerichte sind. Entscheidend ist letztlich, was Euch schmeckt. Unsere Empfehlungen hängen unter anderem von der Qualität des Grillguts (Rasse, Herkunft, Teilstück, Art der Haltung, Frische) sowie von Euren persönlichen Vorlieben ab. Die Kerntemperatur lässt sich am zuverlässigsten mit einem BBQ-Thermometer messen. Hier gibt es Einstichthermometer für eine Momentaufnahme oder Thermometer, die während des Grillvorgangs im Fleisch stecken bleiben und Euch z. B. per App informieren, sobald sich die gewünschte Kerntemperatur nähert.

RIND

Englisch I rare I blue: 48–50 °C
Medium I à point: 51–56 °C
Durchgegart I well done: ab 57 °C

GEFLÜGEL

Hähnchen im Ganzen: 75 °C am Knochen
Hähnchenbrust: 72 °C
Wachtel: 56 °C
Ente im Ganzen: 75 °C
Entenbrust: 58 °C

SCHWEIN

ca. 58 °C
(durch das Ruhen nach dem Grillen erhöht sich die Temperatur durch die Resthitze noch um etwa 1–2 °C)

FISCH

Lachs- I Thunfischfilet: bei guter Qualität roh geeignet; gegart max. 55 °C, sonst trocken
Lachs (ganz): 60 °C an der Mittelgräte
Forelle: 50 °C
Schwertfisch: 48–56 °C (unter 48 °C zäh, über 56 °C trocken)

**WEITERE TIPPS
FINDEST DU HIER!**



★ RUBEZEIT

Grundsätzlich sollte jedes Stück Fleisch (z. B. Rind, Schwein, Geflügel) nach dem Grillen nicht direkt angeschnitten und verzehrt werden. Die Ruhephase – abhängig von der Größe des Grillguts – gibt dem Fleisch die Zeit, den Fleischsaft wieder zu binden und dadurch saftig zu bleiben. Ohne Ruhezeit geht der Fleischsaft leider verloren.

★ GASGRILL RICHTIG REINIGEN

Ein gereinigter Grill ist nicht nur schöner anzusehen, sondern macht Euch als Besitzer sicher auch stolz. Deshalb möchten wir Euch einige hilfreiche 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 Grillgutrückstände zu entfernen. Zusätzlich erhaltet Ihr Hinweise zu nützlichem Grillzubehör, das Euch die Reinigung erleichtert.

ZUM SCHLUSS

Die gesammelten Erfahrungen mit dem eigenen Grill lassen sich durch keine noch so guten Rezepte ersetzen. Die Leistung eines Grills hängt unter anderem von Außentemperatur, Standort, Wetter und weiteren Faktoren ab. Bitte beachtet außerdem, dass bei Kohlegrills, Feuerschalen und Smokern viele zusätzliche Aspekte berücksichtigt werden müssen. 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 Euch nicht“. Viel Erfolg und ganz viel Spaß beim Nachgrillen zu Hause wünscht: **EUER TEAM SANTOS**



AUSTERN

★ MIT FLUSSKREBSSCHWÄNZEN UND PARMESAN

ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

Den Grill auf 200 °C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Die Austern aus der Schale lösen und in der Schale belassen. Die Flusskrebse zerkleinern, mit dem Parmesan, dem Panko-Mehl, dem fein geschnittenen Knoblauch und Schnittlauch vermengen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Flusskrebssmasse jetzt über die Austern geben und diese dann ca. 5 Minuten bei indirekter Hitze grillen.

MARINIERTER LACHS

★ (ZEDERNHOLZPLANKE) MIT FENCHEL-ORANGEN SALAT

ZUTATEN

800 g Lachsfilet

20 g Melisse

20 g Salbei

20 g Oregano

40 g Santos Rub Fisch

1 Zitrone

1 Limette

ZUBEHÖR

Zedernholzplanke

ZUBEREITUNG

Die Zedernholzplanke für mindestens 2 Stunden in Wasser einlegen. Den Grill auf 250 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen.

Das Lachsfilet von Haut und Gräten befreien. Die Zitrone und Limette halbieren, dann in Scheiben schneiden. Die Planke aus dem Wasser nehmen und leicht trocken tupfen. Mit den Kräutern belegen und das Lachsfilet darauf platzieren.

Das Filet gleichmäßig einschneiden und mit dem Fisch Rub einreiben. Die Schnittstellen mit den Zitrusfruchtscheiben spicken.

Die Zedernholzplanke im Grill bis zum Rauchpunkt erhitzen. Anschließend indirekt bei 150 °C Deckelthermometertemperatur zu einer gewünschten Kerntemperatur von 50 °C smoken.

Tipp: Das Filet darf nicht länger oder breiter als die Planke sein. Dies erreicht man durch passgenaues Anschneiden und Einklappen des Endstücks vom Filet, wodurch ein gleichmäßig dickes Lachsfilet entsteht.





FENCHEL-ORANGEN SALAT

ZUTATEN

- 2 Fenchelknollen
- 3 Orangen
- 1 rote Zwiebel
- 50 g schwarze Oliven
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Dill
- Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Den Grill auf 180 °C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Den Fenchel putzen, das Grün beiseitelegen und die Knollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Fenchelscheiben mit etwas Olivenöl bestreichen und auf dem Grill oder in einer Gusspfanne ca. 5-6 Minuten von jeder Seite grillen, bis sie leicht gebräunt und weich sind.

Die Orangen schälen und filetieren, dabei den Saft auffangen. Die rote Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Die Oliven halbieren. Den gegrillten Fenchel in mundgerechte Stücke schneiden und noch lauwarm mit den Orangenfilets, Zwiebelringen und Oliven in eine Schüssel geben.

Für das Dressing den aufgefangenen Orangensaft mit Olivenöl, Honig, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermischen. Den Dill fein hacken. Das Dressing über den lauwarmen Salat geben, mit Dill bestreuen und vorsichtig vermischen. Zum Lachs servieren.

TINTENFISCHTUBEN

★ MIT TXISTORRA GEFÜLLT & PETERSILIEN-LIMETTENBUTTER

ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

Den Grill auf 250 °C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Die Txistorra aus dem Darm drücken und mit dem gequollenen Couscous und den Erdnüssen vermengen. Die Tintenfischtuben mit der Masse füllen (nicht zu voll, da sich die Füllung beim Grillen ausdehnt) und mit Zahnstochern verschließen.

Die gefüllten Tintenfischtuben auf einer Grillplatte oder Plancha kurz von allen Seiten bei direkter Hitze angrillen, ca. 2-3 Minuten pro Seite, bis sie eine schöne Farbe bekommen.

Die Butter aufschlagen, mit der kleingeschnittenen Blattpetersilie, dem Abrieb und dem Saft der Limetten vermischen und mit Salzflakes würzen.

Die gegrillten Tintenfischtuben mit der Petersilien-Limettenbutter servieren.





ROTE GARNELN

★ CAESAR'S SALAD | CHERRYTOMATEN | KNOBLAUCH

ZUTATEN

16-20 rote Garnelen
(je nach Größe, ca. 4-5 pro
Person)
200 g Cherrytomaten
6 Knoblauchzehen
100 ml Olivenöl
1 Chilischote
1 Bund glatte Petersilie
1 Zitrone
Salzflakes
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Butter

ZUBEREITUNG

Den Grill oder die Plancha auf 220 °C Deckelthermo-
metertemperatur vorheizen. Die Garnelen waschen
und trocken tupfen. Die Cherrytomaten halbieren.
Den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Die
Chilischote entkernen und fein hacken. Die Peter-
silie grob hacken.

Eine Gusspfanne auf dem Grill oder der Plancha
erhitzen. Das Olivenöl und die Butter in die Pfanne
geben. Die Knoblauchscheiben darin bei mittlerer
Hitze goldgelb anschwitzen (nicht braun werden
lassen). Die Chili hinzufügen.

Die Garnelen in die Pfanne geben und von beiden
Seiten je ca. 2-3 Minuten braten, bis sie eine schö-
ne rote Farbe bekommen und gar sind. Die Cherry-
tomaten hinzufügen und kurz mitgaren. Mit Salz-
flakes und Pfeffer würzen. Mit frischer Petersilie
bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln. Sofort
servieren.

CAESAR'S SALAD

ZUTATEN

- 1 Kopf Romanasalat
- 10 in Öl eingelegte Sardellenfilets
- 50 g fein geriebener Parmesan
- Croûtons
- Balsamico-Essig
- Sonnenblumenöl
- 1 EL Dijon-Senf
- 1 Zitrone (Saft)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Eigelb
- Salzflakes
- Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Den Grill auf 250 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Den Romanasalat halbieren und auf den Schnittflächen ca. 2 Minuten bei direkter Hitze 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. Den gegrillten Salat mit dem Dressing vermischen.

Die restlichen 5 Sardellenfilets und die Croûtons als Topping verwenden. Mit geriebenem Parmesan bestreuen.





CROSS GEGRILLTE DORADE

★ MIT ROSMARIN & ZITRONE GEFÜLLT

ZUTATEN

2 mittelgroße Doraden (ausgenommen & entschuppt)

1 Bund Blatt Petersilie

Abrieb von:

2 unbehandelten Zitronen

2 unbehandelte Zitronen (in Scheiben)

4 Zweige Rosmarin

2 EL Butter

Salzflakes

Pfeffer

Olivensöl

ZUBEREITUNG

Den Grill auf 200 °C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Die Petersilie klein schneiden, mit dem Zitronenabrieb, der Butter und etwas Salz und Pfeffer vermischen. Die Doraden innen und außen salzen und pfeffern. Die Fische mit der Petersilienbutter, Rosmarinzweigen und Zitronenscheiben füllen.

Die Fische außen mit etwas Olivenöl einreiben und in den Fisch-Grillkorb einspannen. Bei mittlerer direkter Hitze grillen und öfters wenden (ca. 6-8 Minuten pro Seite).

Die Doraden sind gar, wenn man die Rückenflosse leicht herausziehen kann und das Fleisch sich vom Gräten löst.

GERÖSTETE KARTOFFELN

ZUTATEN

4 große festkochende Kartoffeln

4 EL Sonnenblumenöl

2 EL Butter

2 Knoblauchzehen

1 Zweig

Rosmarin

Salzflakes

Pfeffer

ZUBEHÖR

Gusspfanne

ZUBEREITUNG

Den Grill auf 200 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in gleichmäßige 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel in einer Schüssel mit etwas Salz vermischen und kurz ziehen lassen.

Eine Gusspfanne auf dem Grill erhitzen. Das Sonnenblumenöl und die Butter in die Pfanne geben. Die Kartoffelwürfel darin unter gelegentlichem Wenden goldbraun rösten, ca. 15-20 Minuten.

Den Knoblauch in feine Scheiben schneiden und die Rosmarinnadeln abzupfen. Beides in den letzten 5 Minuten zu den Kartoffeln geben. Mit Salzflakes und Pfeffer abschmecken. Die knusprigen Kartoffelwürfel zur Dorade servieren.





CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNE

ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

Die Tonkabohne leicht zerstoßen, in die Sahne geben und kurz aufkochen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen und durch ein feines Sieb schütten, um die Tonkabohne herauszusieben.

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

Den Grill auf 130 °C Deckelthermometertemperatur für indirekte Hitze vorbereiten und die Schalen für 30-45 Minuten bei geschlossenem Deckel in den Grill stellen. Wenn die Masse gestockt ist, die Schalen aus dem Grill nehmen und vollständig abkühlen lassen, idealerweise für 2-3 Stunden im Kühlschrank.

Vor dem Servieren mit dem braunen Zucker gleichmäßig bestreuen und mit einem Bunsenbrenner oder unter dem Oberhitze grill kurz karamellisieren, bis eine knusprige Karamellschicht entsteht.

SANTOS



Wir machen Grillen zum Erlebnis.

UNVERGESSLICHE EVENTS

MIT GRILL & GENUSS

Mehr als ein Event. Ein Erlebnis.
Grill-Events in einzigartiger Location – 20 bis 600 Gäste.
Jetzt anfragen.



An unseren SANTOS-Standorten
überall dort, wo Grillen zum Erlebnis wird