

SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Steak Advanced

GRILLSEMINAR



Steak Advanced

Caveman Tasting	10
Chuck Roll direkt aus der Glut / Salzflocken	
Lachs Kotelett	12
Baby Blattspinat / Cherrytomaten / Röstbrot	
Teres Major Steak	16
Gegrillter Salat / Speck-Croutons	
Lammhüfte	20
frische Kräuter / Pilze der Saison aus der Gusspfanne	
Surf & Turf	24
Roastbeef / King Prawn / Rucola-Kartoffelpüree	
Creme Brûlée	30
karamellisiert vom Grill	

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



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



Caveman Tasting

Chuck Roll direkt aus der Glut / Salzflocken





Lachs Kotelett vom Grillrost

Baby Blattspinat, Cherrytomaten / Röstbrot

Zutaten:

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund frische Kräuter
(z.B. Thymian,
Petersilie, Oregano,
Estragon)
- 4 Lachskoteletts
(à 180-200 g)
- 500 ml Olivenöl
- Pfefferkörner,
frisch gemahlene
Salz, Zitronensaft

Zubereitung:

Den Grill auf 300°C Deckelthermometertemperatur vorheizen.

Die Lachskoteletts direkt auf dem Grill anbraten. Danach im indirekten Bereich des Grills gar ziehen lassen, bei einer Deckeltemperatur von 160°C.

Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Den Knoblauch schälen und durchpressen.

Das Öl mit den Kräutern und dem Knoblauch mischen und ziehen lassen.

Den Lachs mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern und mit dem Kräuteröl bepinseln.





Baby Blattspinat, Cherrytomaten

Röstbrot

Zutaten:

- 400 g Spinat
- 1 Strauch
Cherrytomaten
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Limettenöl
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 4 Scheiben Weiss-
oder Graubrot

Zubehörartikel:

Gusspfanne

Zubereitung:

Den Spinat vor dem Grillen putzen, verlesen, waschen und trocken schleudern. Den Knoblauch und die Schalotte schälen und beides sehr fein würfeln. Den Grill auf 200°C Deckelthermometer Temperatur vorheizen.

Knoblauch und Schalotten in einer Gusspfanne in einem Gemisch aus Oliven- und Limettenöl glasig dünsten, dann den Spinat dazugeben und mitdünsten, bis er zusammenfällt. Cherrytomaten kurz vor dem Servieren mit in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und direkt servieren. Die Brotscheiben können parallel dazu kurz ca. 1-2 Min. direkt auf dem Rost angeröstet werden. Das Grillbrot kann auch mit dem Kräuteröl s.o. beträufelt werden.





Teres Major Steak

Gegrillter Salat / Speck-Croutons

Zutaten:

800 g Metzgerstück vom Rind
2 EL Meersalz
50 g Santos Rub Steak I

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen.
Das Fleisch von der Silberhaut befreien/parieren.
Die Steaks direkt angrillen und danach indirekt bei 160°C bis zur gewünschten Kerntemperatur (für Medium wird ca. 54°C empfohlen) garen.





Gegrillter Salat

Speck-Croutons

Zutaten:

- 4 Salatherzen
- 100 g Cherrytomaten
- 150 ml Rapsöl
- 40 ml Essig
- 1 Zitronen
- 40 ml Milch
- 1 Soloknoblauch
- 4 Sardellenfilets
- 40 g Parmesan
- 1 EL Kapern
- 100 g Butter
- 100 g Speckwürfel
- 3 Scheiben Toastbrot

Zubehörartikel:

Gusspfanne

Zubereitung:

Den Grill auf 200°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Die Butter in einer Pfanne auf dem Grill flüssig werden lassen.

Toastbrot von der Rinde befreien und in Würfel schneiden. Diese in die flüssige Butter geben, die Speckwürfel dazu fügen und bei hoher Hitze rösten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Leicht mit Salz würzen. Essig, Zitronensaft, Milch, Knoblauch, Sardellenfilets und Kapern in einem Mixbecher mit dem Pürierstab zerkleinern. Das Rapsöl langsam unter stetigem Mixen hinzufügen. Den Parmesan reiben und in das Dressing geben.

Den Grill auf 250°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Die Salatherzen inklusive Strunk halbieren, waschen und kurz angrillen. Den Salat vom Grill nehmen und abkühlen lassen. Cherrytomaten waschen und halbieren.

Salat, Tomaten und Dressing anrichten, dann mit den Croutons bestreuen und sofort servieren.





Lammhüfte mit frischen Kräutern

Pilze der Saison aus der Gusspfanne

Zutaten:

900 g Lammhüfte
1 EL Pfeffer
20 g Meersalz
frischer
Rosmarin und
Thymian

Zubereitung:

Den Grill auf ca. 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Lammhüfte parieren. Hierbei werden vor allem die großen Sehnen entfernt. Das Fleisch direkt auf dem Grillrost angrillen (von jeder Seite 2-4 Minuten je nach Branding Vorliebe) und im Anschluss mit Pfeffer und Meersalz würzen und Rosmarin und Thymian darauf legen. Die Lammhüfte dann indirekt bei 160°C Deckelthermometertemperatur zur gewünschten Kerntemperatur (empfohlen wird 57°C für Medium+) grillen.





Gemischte Pilzpfanne der Saison

Zutaten:

500 g Pilze der Saison

1 Zwiebel

1 TL Rapsöl

Rosmarin, Kerbel,

Petersilie und

Thymian

200 ml Sahne

Salz

Zubehörartikel:

Gusspfanne

Zubereitung:

Pilze der Saison putzen und in Scheiben schneiden.

Zwiebeln in Würfel schneiden, die Kräuter fein hacken.

Rapsöl in der großen Gusspfanne erhitzen, die

Zwiebelwürfel darin gut anbraten.

Pilze der Saison dazugeben und ebenfalls anbraten.

So lange braten und dabei immer wieder rühren,

bis die Flüssigkeit der Pilze komplett weg ist.

Abschließend noch die Kräuter und die Sahne dazu

geben, verrühren und abschmecken.







Surf & Turf

Roastbeef / King Prawn / Rucola-Kartoffelpüree

Zutaten:

500 g Roastbeef

4 Riesengarnelen mit Kopf
und Schale

1 Limette

Rosmarin, Thymian

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Garnelen waschen und entweder im Ganzen lassen oder den Kopf abschneiden und den Darm herausnehmen. Etwas Limettensaft über die Meerestiere geben. Die Steaks sollten 30-60 Min vor dem Grillen aus dem Kühlschrank genommen werden, um auf Raumtemperatur zu kommen – so werden sie zarter.

Den Grill auf ca. 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen.

Die Steaks auf direkter Flamme grillen - von beiden Seiten für ca. 2 Minuten. Dann in den indirekten Bereich des Grills legen und bei 160°C auf die gewünschte Kerntemperatur (empfohlen wird 54°C für Medium) ziehen lassen. Sobald diese erreicht ist, die Steaks vom Grill nehmen und etwas ruhen lassen.

Die Garnelen werden kurz im direkten Bereich gegrillt bis sie eine leicht rötliche Farbe annehmen. Dann ist auch der richtige Garpunkt erreicht und sie können auf den Steaks platziert und serviert werden.



Rucola- Kartoffelpüree

Zutaten:

800 g Kartoffeln
 200 ml Milch
 1 Prise Muskat
 3 EL Butter
 1 Bund Rucola
 50 g Oliven
 1 Prise Pfeffer
 1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln gründlich putzen bzw. waschen. Den Grill auf 160°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Kartoffeln mit Schale auf einem Grillblech indirekt für ca. 90 Minuten grillen. Oder Alternativ in einem Topf mit wenig Salzwasser abgedeckt ca. 25 Minuten garen. Wenn die Kartoffeln weich sind, abschütten oder vom Grill nehmen und zum Ausdampfen zur Seite stellen. Nebenbei in einem breiten Topf die Milch mit der Butter erhitzen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann die ausgedampften Kartoffeln durch eine Presse in den Topf drücken und alles gut verrühren. Den Rucola waschen, einige Blätter zur Garnitur beiseite legen, den Rest grob hacken und zusammen mit den Oliven unter das Kartoffelpüree rühren.





Crème Brûlée

Karamellisiert vom Grill

Zutaten:

500 ml Sahne

90 g Zucker

1 Vanilleschote

1 TL Limettenabrieb

8 Eigelb

4 EL brauner Zucker

Optional:

frische Früchte & Minze
oder Marshmallows

Zubehörartikel:

Edelstahl Grillschale

Zubereitung:

Den Grill auf 120°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Ein (hitzebeständiges) Schälchen mit Wasser mit in den Grill stellen, z.B. eine Edelstahl Grillschale.

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Sahne, Eigelb, Zucker, Vanillemark und Limettenabrieb mischen.

Diese Masse dann in eine Grillschale oder eine Auflaufform geben und ca. 1,5 Std. indirekt in den Grill geben (keine direkte Hitze!). Je höher man die Masse einfüllt, desto länger muss diese im Grill bleiben.

Wichtig ist, dass man ab und an die Wasserschale überprüft und ggf. etwas Wasser nachfüllt.

Gegen Ende der Garzeit mit braunem Zucker bestreuen und im Grill karamellisieren lassen.

Alternativ nach dem Grillen erkalten lassen und später mit dem Zucker bestreuen und

– wenn vorhanden – kurz mit dem Heckbrenner karamellisieren.

Zu der Crème Brûlée passen wunderbar frische Beeren und etwas frische Minze.

Geröstete Marshmallows können ebenso als Dekoration verwendet werden.

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/