

SANTOS  
GRILL ★ SCHULE

# Fingerfood

GRILLSEMINAR



# Fingerfood

---

<b>Rindfleisch Doppelspieß</b>	<b>10</b>
Cherry-Chipotle BBQ Sauce	
<b>Geräucherter Feta und Ajvar</b>	<b>12</b>
aus dem Pelletsmoker	
<b>Lammkarree</b>	<b>16</b>
geschmorter Knoblauch / selbstgemachter Kräuterquark	
<b>Oliven Focaccia aus der Gusspfanne</b>	<b>22</b>
Dip vom gegrillten Gemüse	
<b>Albondigas</b>	<b>26</b>
Speck / Knoblauchmayo / bunter Tomatensalat / Büffelmozzarella	
<b>Zanderfilet aus dem Butcherpaper</b>	<b>32</b>
mediterrane Kräuter / Oliven / Salzflocken	
<b>Chorizo Quiche</b>	<b>34</b>
karamellierte Cashewkerne / Rucola	
<b>Mallorquinischer Zitronenkuchen vom Grill</b>	<b>36</b>
Dattel-Feigenkompott	

# 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/](http://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



# Rindfleisch Doppelspieß

## Cherry-Chipotle BBQ Sauce

### Zutaten:

400 g Rinderhüfte  
20 g Meersalz  
20 g Brauner Zucker  
60 g Butter - flüssig  
80 ml Cherry Chipotle BBQ  
ein paar Zweige Petersilie

### Zubehörartikel:

Edelstahl Grillspieße

### Zubereitung:

Den Grill auf 250-300°C Deckelthermometer-  
temperatur vorheizen. Die Rinderhüfte parieren und gegen  
die Fleischfaser in 1 cm dicke Scheiben schneiden.  
Die Scheiben flach auf die Spieße fädeln. Aus den  
restlichen Zutaten mit Hilfe von einem Pürierstab  
eine Marinade herstellen. Die Fleischspieße direkt  
auf dem Rost angrillen. Nach dem Angrillen mit der  
Marinade bestreichen.

Danach die Grilltemperatur auf 120°C reduzieren.  
Indirekt bis zur Kerntemperatur von 52°C grillen.



# Geräucherter Feta und Ajvar

aus dem Pelletsmoker

## Zutaten:

500 g Feta  
3 EL *SANTOS Steak 2*  
(*der grobe Steak Rub*)  
1 TL brauner Zucker  
3 Zweige Petersilie  
Olivenöl

## Zubehörartikel:

Zedernholzplanke  
Grillschale  
Smokerbox / Woodchips

## Zubereitung:

Der Gasgrill mit Smokerbox und Woodchips oder Pelletsmoker wird auf 110°C eingestellt.

Den Feta gut mit einem Küchenpapier trockentupfen. Anschließend in eine Edelstahl Grillschale legen und mit den Gewürzen bestreuen. Die Grillschale auf den Grill legen und indirekt für ca. 5-10 Minuten grillen.

Alternativ kann der Käse auf ein ungewässertes Zedernholzbrett gelegt werden und in den Grill gestellt werden.

Die Petersilie wird fein geschnitten und zusammen mit etwas Olivenöl nach dem Räuchern darüber geben.





# Ajvar

## Zutaten:

- 3 Rote Paprika
- 2 Auberginen
- Chilipaste od. Sambal Olek
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- ¼ Liter Apfelessig
- ⅔ Liter Öl
- 2 EL Salz
- 5 EL Zucker
- ½ Liter Wasser
- 1 EL Tomatenmark

## Zubehörartikel:

- Edelstahl Grillkörbe oder Grillschalen

## Zubereitung:

Die Auberginen rundherum mit einer Gabel einstechen. Die Paprika vierteln und Kerne und weiße Häute entfernen. Die Schalotten schälen und grob würfeln.

Alles in zwei Edelstahl Grillschalen geben (die Paprika dabei mit der Hauptseite nach oben zusammen mit den Schalottenwürfel) und in den auf 250°C vorgeheizten Grill stellen.

Wenn die Haut der Paprika stellenweise schwarz ist und Blasen bildet, kann die Grillschale aus dem Grill genommen werden. Wenn die Aubergine weich wird, diese ebenfalls aus dem Grill nehmen.

Beide Grillschalen mit Alufolie abdecken und leicht auskühlen lassen. Anschließend Paprika und Aubergine im lauwarmen Zustand häuten.

Zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren. Anschließend mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.



# Lammkarree

geschmorter Knoblauch /  
selbstgemachter Kräuterquark

**Zutaten:**

1,2 kg Lammkarree

1 EL Meersalz

1 TL Pfeffer

**Zubehörartikel:**

Edelstahl Grillkorb

**Zubereitung:**

Den Grill auf 300°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Das Lammkarree parieren und mit dem Pfeffer und Salz einreiben.

Das Lamm in einen Grillkorb legen und diesen mittig in den Grill stellen. Die Brenner mittig ausmachen (und nur die äußeren Brenner auf voller Leistung anlassen) und im geschlossenen Grill das Lamm für ca. 5 Minuten indirekt garen. Anschließend die äußeren Brenner auf kleinste Flamme stellen. Das Lamm für weitere 5 Minuten garen. Mit einem Thermometer überprüfen ob die Ziel-Kerntemperatur von ca. 54°C erreicht wurde.





# Geschmorter Knoblauch

---

## Zutaten:

*4 Knollen Knoblauch*

*1 geschälte Zwiebel*

*5 EL Zucker*

*150 ml Weißwein*

*Olivenöl*

*Rapsöl*

*Rosmarin*

*Petersilie*

## Zubehörartikel:

*Gusstopf/Dutch Oven*

## Zubereitung:

Den Grill auf 180°C Deckelthermometeremperatur aufheizen.

Die Knoblauchknollen mit der Schale halbieren. Die Zwiebel grob würfeln. Den Zucker gleichmäßig in einem Gusstopf verteilen und langsam schmelzen. Sobald sich der Zucker zu einem hellen Karamell gelöst hat, den Knoblauch auf der Schnittfläche in den Topf setzen und die Zwiebel dazu geben. Bei geringer Hitze ca. 5 Min karamellisieren. Dann den Weißwein zugießen, leicht salzen und 20-30 Min schmoren lassen. Dabei sollte die Sauce zu einer sirup-artigen Konsistenz einkochen. Die weichen Knoblauchzehen aus der Schale drücken und mit etwas Olivenöl, Rapsöl, sowie gehacktem Rosmarin und Petersilie vermengen.



# Selbstgemachter Kräuterquark

---

**Zutaten:**

- 250 g Quark
- 20 g Petersilie
- 20 g Schnittlauch
- 10 g Kerbel
- 1 Zitrone
- 1 Soloknoblauch
- 1 EL Ahornsirup
- 1 TL Meersalz
- 1 Prise Pfeffer

**Zubereitung:**

Die Kräuter und den Knoblauch putzen.

Diese Zutaten fein schneiden und mit dem Quark vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Ahornsirup und dem Saft einer Zitrone abschmecken.





# Oliven Focaccia

aus der Gusspfanne

## Zutaten:

470 g Weizenmehl  
Typ 405  
5 g Trockenhefe  
16 g Zucker  
230 g Wasser  
lauwarm  
115 g Vollmilch  
45 g Olivenöl  
extra vergine  
12 g grobes  
Meersalz  
Rosmarin oder  
Oregano  
Salzflocken  
Olivenöl

**Zubehörartikel:**  
Gusspfanne

## Zubereitung:

Zuerst die Hefe, den Zucker und das Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Die Maschine auf Stufe 1 mit dem Rührhaken einschalten und die Milch und das Wasser hinzugeben und alles gut vermischen. Dann das Olivenöl und das Salz hinzufügen und ca. 15 Min. lang weiter kneten lassen bis der Teig eine schöne glatte und feste Konsistenz angenommen hat.

Den Teig dann auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und ein paarmal von außen zur Mitte hin falten. So wird Luft eingeschlossen und der Teig wird schön locker und fluffig.

Den Teig anschließend in eine Schüssel legen und mit einem Geschirrtuch abdecken. Den Teig dann an einem warmen Ort mindestens 2 Std. gehen lassen. Der Teig sollte dann sein Volumen ungefähr verdoppelt haben.

Im Anschluss eine Gusspfanne einfetten und den Teig darauflegen. Nun mit den Fingerspitzen den Teig flach drücken und auseinanderziehen, bis er auf der ganzen Fläche verteilt ist. Damit der Teig nicht an den Fingern kleben bleibt, hilft es diese mit etwas Olivenöl einzureiben. Den Teig jetzt mit Folie abdecken und noch eine weitere Stunde ruhen lassen. Danach die Folie entfernen und mit den Fingerspitzen kleine Mulden in den Teig einarbeiten. Auch hierzu wieder die Finger mit etwas Olivenöl einfetten. Nun noch alles mit Olivenöl beträufeln und einige Blätter Rosmarin bzw. Oregano und die groben Meersalzflocken auf der ganzen Teigfläche verteilen. Das Ganze in den auf 180°C vorgeheizten Grill stellen und für ca. 25 Min indirekt backen. Aus dem Grill nehmen und kurz abkühlen lassen.



# Dip vom gegrillten Gemüse

---

**Zutaten:**

- 1 Paprika
- 1 Aubergine
- 5 Champignons
- 1 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 200 g Kirschtomaten
- 70 g Pinienkerne
- 1 Zweig Rosmarin
- Petersilie
- 2 EL Salz
- 2 TL Brauner Zucker
- 1 Prise Pfeffer
- 250 ml Olivenöl

**Zubehörartikel:**

Gusspfanne

**Zubereitung:**

Den Grill auf 250-300°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Direkt eine Gusspfanne hineinstellen.

Paprika, Aubergine und Zucchini in Scheiben schneiden. Das Gemüse kurz auf dem Grillrost direkt angrillen, so dass ein Grillmuster entsteht. Pilze und Zwiebel in grobe Stücke schneiden. Zusammen mit den Kirschtomaten mit etwas Olivenöl, Zucker und Salz marinieren. Das Ganze dann in die heiße Gusspfanne geben und etwas rösten. Pinienkerne hinzugeben.

Die Temperatur verringern und das gesamte Gemüse weich garen.

Wenn es lauwarm ist mit dem restlichen Olivenöl, und der Petersilie mixen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Zucker nach Belieben abschmecken.





# Albondigas

Speck / Knoblauchmayo /  
bunter Tomatensalat / Büffelmozzarella

#### Zutaten:

450 g Rindernacken

300 g Lammkeule

1 EL Salz

1 TL grober Pfeffer

2 Zweige Rosmarin

#### Zubehörartikel:

Edelstahl Grillkorb

#### Zubereitung:

Den Grill auf 160°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Den Rindernacken und die Lammkeule in grobe Würfel schneiden.

Die Masse salzen und pfeffern und im Fleischwolf zusammen mit dem Rosmarin grob wolfen. Hierbei darf sich das Fleisch gerne vermischen. Das Fleisch zu kleinen Kugeln formen und in einen Grillkorb setzen.

Je nach Größe, indirekt für ca. 10-15 Min bei 160°C Deckeltemperatur (und geschlossenem Deckel) grillen.





# Speckchips

---

**Zutaten:**

150g Speck in Scheiben  
Ahornsirup

**Zubehörartikel:**

Edelstahl Grillkorb  
Backpapier  
Pinsel

**Zubereitung:**

Den Edelstahl Grillkorb mit Backpapier auslegen. Die Speckscheiben nebeneinander auf dem Backpapier auslegen. Mit dem Ahornsirup leicht einpinseln. Das ganze in den vorgeheizten Grill stellen bei 160°C Grad (indirekter Hitze). Den Speck schön langsam knusprig werden lassen. Mit einem Messer zerkleinern und über den gegarten Albondigas verteilen.



# Knoblauchmayo

---

**Zutaten:**

1-3 Zehen Knoblauch  
(gern auch  
geschmorter  
Knoblauch)  
100 ml Milch  
1/2 TL Senf  
200 ml Rapsöl  
Salz  
Pfeffer

**Zubereitung:**

Die Milch in einen Messbecher geben und dann zusammen mit dem Knoblauch, Senf und etwas Salz/ Pfeffer mit einem Mixstab vermengen. Anschließend das Öl langsam unter stetigem Mixen hinzugeben.

Anschließend die Knoblauchmayo einmal bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.



# Bunter Tomatensalat

## Büffelmozzarella

### Zutaten:

- 500 g Tomaten  
(gern verschiedenfarbige Tomaten)
- 2 Schalotten
- 3 EL Balsamico Essig  
dunkel
- 100 ml Olivenöl
- 1 Bund Petersilie
- 1 Büffelmozzarella
- 1 EL Salz
- 1 TL Zucker

### Zubereitung:

Tomaten in grobe Stücke schneiden. Schalotten fein würfeln. Der Büffelmozzarella wird gezupft.

Petersilie in feine Streifen schneiden. Alles zusammen mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel marinieren und für 30 Minuten ziehen lassen.



# Zanderfilet aus dem Butcherpapier

mediterrane Kräuter / Oliven / Salzflocken

## Zutaten:

1,2 kg Zanderfilet  
3 Zweige Rosmarin  
5 Zweige Thymian  
80 g Oliven  
1 Zitrone  
100 ml Olivenöl  
70 g Meersalz  
1 Prise Chilliflocken  
30 g Petersilie  
200 g Cherrytomaten

## Zubehörartikel:

Butcher Paper  
Pizzastein

## Zubereitung:

Den Grill vorheizen auf 300°C. Das Butcherpapier auslegen (ca. 60x70cm). Die Zitrone auspressen und den Zitronensaft mit dem Olivenöl vermengen. Damit das Butcherpapier mittig einpinseln, passend zur Größe des Zanderfilets. Das Filet darauflegen.

Oliven, Kirschtomaten, Gewürze und Kräuter leicht gehackt auf das Filet verteilen. Das Filet im Butcherpapier einschlagen und auf einem kalten Pizzastein in den Grill mittig stellen.

Für 15-20 Minuten garen lassen. Dabei die mittleren Brenner auf die niedrigste Flamme stellen, die äußeren Brenner auf höchster Stufe lassen.





# Chorizo Quiche

## karamellierte Cashewkerne / Rucola

### Zutaten:

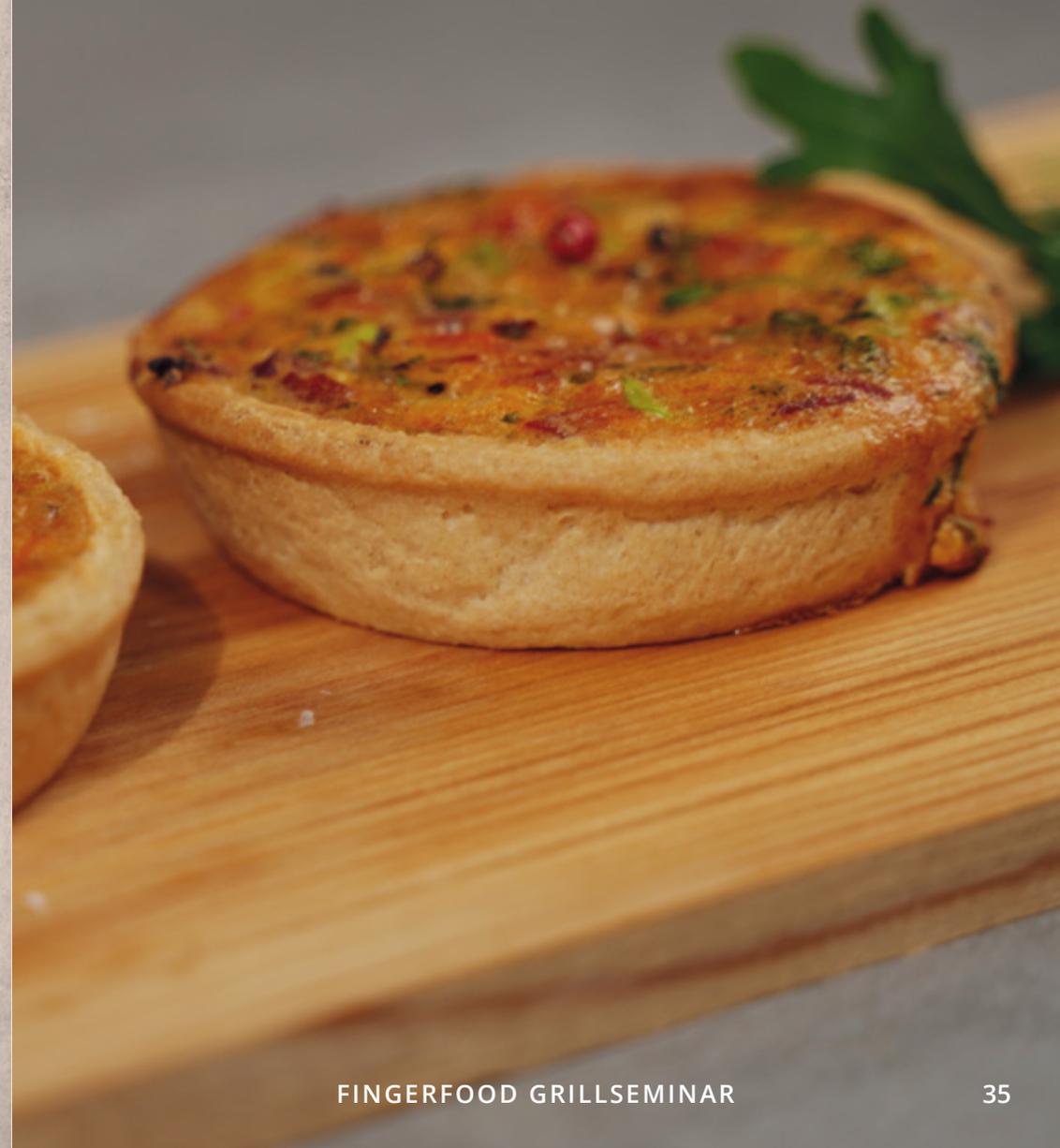
150 g Butter  
 2 Eier  
 250 g Mehl  
 4 Gemüsezwiebeln  
 50 g Butter  
 100 g Manchego  
 100 ml Sahne  
 150 g Chorizo  
 2 Eier  
 Prise Salz  
 Prise Muskat

### Zubehörartikel:

Gusspfanne  
 Einsatzpfanne aus Guss  
 oder Edelstahl

### Zubereitung:

Die Butter, Eier und das Mehl vermengen, also zu einem Mürbeteig verarbeiten. Den Teig für 60 Min kaltstellen. Den Grill auf 160°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Die Gemüsezwiebeln in Würfel schneiden und mit Butter in einer Gusspfanne auf dem Grill anschwitzen. Die Chorizo fein würfeln und zu den Zwiebeln geben. Den Manchego reiben. Sahne, Eier und Käse vermengen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Den Boden einer feuerfesten Form (oder Einsatzpfanne) mit dem Mürbeteig auslegen. Diesen für ca. 30 Minuten indirekt grillen. Die Zwiebel-Chorizomischung auf den gebackenen Boden geben und mit der Sahne-Ei Masse übergießen. Für ca. 20 Min indirekt grillen.





# Mallorquinischer Zitronenkuchen vom Grill

---

**Zutaten:**

*250 g Mandeln, geriebene*

*200 g Puderzucker*

*6 Eier*

*Tonkabohnen, gerieben  
(je nach Geschmack)*

*2 Zitronen, unbehandelt  
(abgeriebene Schale)*

*1 Prise Salz*

**Zubehörartikel:**

*Einsatzpfanne oder  
Dutch Oven Deckel*

**Zubereitung:**

Die Eier trennen, dann das Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Zucker schaumig rühren, Mandeln, geriebene Tonkabohne, Salz und Zitronenschale dazugeben, dann das schaumig gerührte Eiweiß unterheben.

Alles in eine Auflaufform, Einsatzpfanne oder z.B. in den Gusdeckel (vom Dutch Oven) geben und im vorgeheizten Grill bei 200° Deckeltemperatur 40-50 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.



# Dattel-Feigenkompott

## Zutaten:

- 500 g Feigen (gewaschen, geviertelt, ohne Struck)
- 150 g Zucker
- 250 ml Portwein (oder Rotwein)
- ½ Stk. Orange (Saft davon)
- 200 g Datteln (ohne Kerne und fein gehackt)
- Zimt
- 5 Pimentkörner
- Balsamico Essig

## Zubehörartikel:

Dutch Oven oder Gusstopf

## Zubereitung:

Den Grill auf 160-180°C Deckeltemperatur vorheizen. In einem Gusstopf im Grill den Zucker leicht karamellisieren, eine kleine Prise Salz dazugeben, mit Portwein ablöschen, den Orangensaft dazugeben und zur Hälfte einkochen lassen. Nun die Hitze reduzieren, die fein geschnittenen Datteln und die Gewürze dazugebe und den Deckel auf den Topf legen. Bei schwacher Hitze und geschlossenem Grilldeckel 10-15 Minuten einkochen und gelegentlich umrühren. Die Feigen dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln. Gewürze entfernen und mit etwas Balsamico abschmecken.



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/](https://santosgrills.de/grill-magazin/grillnews/neue-pizzaoefen-von-santos/)