SANTOS
GRILL ★ SCHULE
Fisch
GRILLSEMINAR

Fisch

SANTOS VIPs (very important products)

Pilgrim shell 10

Jakobsmuscheln / Schale / Limette / SANTOS Rub

Shrimp swarm 14

Riese / Normalo / Zwerg / Knoblauch / Chili / Cherrytomaten

Devil 16

Seeteufel / Salz / Planke / Kräuter / Pak Choi

Salmon 20

Lachs / Zedernholz / Planke / Melisse /
Salbei / Limette / Oregano / SANTOS Rub

Räuber & Kanibale 24

Forelle / im Ganzen / Kartoffel / Sockel / Grill sauber/ frisch

SANTOS high society (Beilagen)

Vegetable salad 12

Tomate / Paprika / Gurke / Essig / Öl

Fruity BBQ 18

Tomate / Dutch Oven / Rosmarin / Knoblauch

Mixed salad 22

Grün / Rot / Orange / Gelb / Balsamico / Honig / Öl

Sweet peas 26

Erbsen / Zuckerschoten / Zwiebel / Butter / Salz

Old school potatoes 28

Drillinge / Ecken / Grillblech / Oregano / Gewürz

SANTOS Highlight (Dessert)

Creamy pineapple 30

Ananas / tasmanischer Pfeffer / Marinade /
Butterkeks / Frischkäse / Creme

SANTOS

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**:

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!

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.

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.

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

Richtwerte für Geflügel:

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

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

★

Pilgrim Shell

& Vegetable Salad

Zutaten:

- *4 Jakobsmuscheln*
- *4 Jakobsmuschelschalen*
- *1 Limette*
- *1 TL Santos Rub für Fisch*

Zubereitung:

Den Grill auf 150°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Das Fleisch der Jakobsmuschel säubern. Mit dem Fisch Rub und dem Saft der Limette würzen. Anschließend das Muschelfleisch wieder in die saubere Schale legen und indirekt im Grill grillen. Wenn die Muschel in der Mitte noch etwas glasig ist, diese umgehend servieren.

Vegetable Salad

Zutaten:

1 Paprika
2 Tomaten
½ Salatgurke
10 ml Essig
50 ml Öl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Zubereitung:
Paprika und Tomate in feine Würfel schneiden. Die Kerne der Gurke entfernen und auch in feine Würfel schneiden. Alles mit Essig und Öl marinieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Shrimp Swarm

Zutaten:

- *4 Riesengarnelen mit Kopf und Schale*
- *8 Garnelen 8/12 ohne Kopf und ohne Schale*
- *300 g Garnelen 31/40 ohne Kopf und ohne Schale*
- *100 ml Olivenöl*
- *2 Soloknoblauch*
- *2 Chilischoten*
- *200 g Cherrytomaten*
- *4 Stangen Frühlingslauch*
- *80 g Petersilie*
- *1 Limette (optional)*

Zubehörartikel:
Gusspfanne

Zubereitung:
Eine Gusspfanne in den Grill stellen und auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. 50 ml Olivenöl zusammen mit Cherrytomaten, Soloknoblauch und Chilischoten pürieren. 50 ml Olivenöl mit den 8 Garnelen vermengen und in die heiße Pfanne geben. Nach ca. einer Minute die 300 g Garnelen hinzufügen. Die Garnelen in der Pfanne für ca. zwei Minuten braten und danach mit der Marinade ablöschen. Frühlingszwiebeln und Petersilie fein schneiden und vor dem Servieren mit in die Pfanne geben. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die 4 Riesengarnelen angrillen, bis sich die Schale komplett rot gefärbt hat. Die Grilltemperatur auf 150°C reduzieren und die Garnelen dann für weitere 3-4 Minuten indirekt grillen. Alles zusammen servieren. Bei Belieben können die Garnelen mit Limettenspalten serviert werden.

Devil

& fruity BBQ

Zutaten:

1,2 kg Seeteufel ohne Kopf
1 EL Salz
2 Pak Choi
20 g Thymian
20 g Salbei
1 EL Öl

Zubehörartikel:

Gusspfanne
Edelstahl Grillblech/ Gemüsekorb

Zubereitung:

Die Haut des Seeteufel entfernen. Das Fleisch in 5 cm große Stücke schneiden. Den Pak Choi in Streifen schneiden und mit einem Esslöffel Öl mischen. Den Thymian und Salbei fein schneiden. Die Gusspfanne in den Grill stellen und diesen auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Den Seeteufel angrillen. Den Pak Choi in die vorgeheizte Grillpfanne geben, kurz anbraten und mit dem Salz vermengen. Die Grilltemperatur auf 150°C reduzieren. Den Seeteufel auf das Grillblech legen und mit den Kräutern bestreuen. Pak Choi auf den Seeteufel geben. Anschließend den Seeteufel bis zur gewünschten Kerntemperatur von 50°C indirekt grillen.

TAYLOR'S

Fruity BBQ

Zutaten:

1 kg	*Cherrytomaten*
2	*rote Zwiebel*
20 g	*Rosmarin*
2	*Soloknoblauch*
1 EL	*Rohrzucker*
30 ml	*Mangopüree*
80 ml	*Portwein*
10 ml	*Sesamöl, geröstet*
	Meersalz

Zubehörartikel:
Dutch Oven

Zubereitung:
Einen Dutch Oven in den Grill stellen und diesen auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Den Soloknoblauch putzen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebelstreifen und Knoblauchstücke mit dem Sesamöl mischen und im Dutch Oven anbraten. Mit dem Rohrzucker karamellisieren. Das Mangopüree, die Cherrytomaten und den Portwein hinzufügen und reduzieren lassen. Den Rosmarinzweig in den Handflächen reiben und zur BBQ-Sauce geben. Mit Meersalz abschmecken und die Sauce servieren.

Salmon

& Mixed Salat

Zutaten:

800 g Lachsfilet
20 g Melisse
20 g Salbei
20 g Oregano
40 g Santos Rub Fisch
1 Zitrone
1 Limette

Zubehörartikel:

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 halbieren, dann in Scheiben schneiden.

Die Planke aus dem Wasser nehmen und leicht trocken tupfen. Mit den Kräuter belegen und das Lachsfilet darauf platzieren. Das Filet gleichmäßig einschneiden und mit dem Fisch Rub einreiben. Die Schnittstellen mit den Zitrusfrucht Scheiben 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.

SANTOS

Mixed Salat

Zutaten:

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

Zubereitung:

Für das Dressing den 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.

Kurz vor dem Servieren mit dem Dressing mischen.

Räuber & Kannibale

Sweet Peas / Old School Potatoes

Zutaten:

4 Forellen
1 große Kartoffel
20 g Thymian
20 g Dill
1 Zitrone
2 TL Salz

Zubehörartikel:
Edelstahl Grillblech/ Gemüsekorb

Zubereitung:
Den Grill auf 120°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Den Bauchraum der küchenfertigen Forellen salzen und mit den Kräuterzweigen füllen. Die große Kartoffel vierteln und damit den Bauchraum der Forelle verschließen. Die Forellen aufrecht auf ein Grillblech stellen und bei indirekter Hitze zu einer gewünschten Kerntemperatur von 57°C grillen. Vor dem Servieren mit dem Saft der Zitrone beträufeln.

Sweet Peas

Zutaten:

200 g	*Erbsen*
200 g	*Zuckerschoten*
1	*Zwiebel*
40 g	*Butter*
1 Prise	*Salz*
1 TL	*Zucker*

Zubehörartikel:
Gusspfanne

Zubereitung:
Den Grill auf 200°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Zuckerschoten putzen und klein schneiden. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Die Butter in einer Gusspfanne auf dem Grill erhitzen, dann die Zwiebelwürfel und Kaiserschoten darin anschwitzen. Nach kurzer Zeit die Erbsen hinzugeben und 5 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Mit Zucker und Salz abschmecken.

Old School Potatoes

Zutaten:

500 g Drillinge
20 g Oregano
1 EL Santos Rub Steak II
1 Soloknoblauch
100 ml Öl

Zubehörartikel:

Gusspfanne
Grillblech

Zubereitung:

Den Grill auf 160°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Drillinge auf einem Grillblech indirekt für ca. eine Stunde garen. Danach auskühlen lassen und anschließend vierteln. Den Oregano und den Soloknoblauch hacken. Eine Gusspfanne im Grill auf 250°C erhitzen. Die Kartoffeln mit dem Öl und dem Rub marinieren, dann in der Gusspfanne anbraten. Vor dem Servieren die gehackten Kräuter und den Knoblauch zu den Kartoffeln geben.

Creamy Pineapple

Zutaten:

1	*Ananas*
½ TL	*gemörserter Tasmanischer Bergpfeffer*
4 cl	*Grand Manier*
200 g	*Frischkäse*
20 g	*Schokolade, gehackt*
	Abrieb einer Limette
20 g	*Mehl*
1	*Ei*
20 g	*Zucker*

Zutaten Mürbeteig:

120 g	*Mehl*
80 g	*Butter*
40 g	*Zucker*

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter und Zucker einen Mürbeteig herstellen. Diesen für ca. 1 Stunde kalt stellen. Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und sie dann achteln. Die Ananasstücke angrillen, dann vom Grill nehmen und mit Grand Manier und Bergpfeffer marinieren.

Den Frischkäse, Mehl, Zucker und Ei mit dem Handrührgerät cremig rühren. Dann den Limettenabrieb und die gehackte Schokolade unterheben. Den Grill auf 160°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Den Boden einer feuerfesten Form mit dem Mürbeteig auslegen. Diesen ca. 20 Minuten indirekt grillen. Die marinierte Ananas auf den vorgebackenen Boden geben und mit der Frischkäsecreme übergießen. Für weitere 25 Minuten indirekt fertig grillen.

SANTOS

HOL DIR DIE EXKLUSIVEN GASGRILLS
ZU UNSCHLAGBAREN PREISEN

Wenn Ihr Wert auf smarte Features, Materialien und Qualität zu einem Top-Preis legt, dann ist ein Gasgrill der Santos S-Serie Eure neue Außenküche. Ihr wollt mehr erfahren? Dann scannt einfach den Code mit Eurem Smartphone:

www.santosgrills.de/grills/gasgrills/santos/