

SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Wild & Wald

GRILLSEMINAR



Wild & Wald

SANTOS VIPs (very important products)

Pimp my ranger base 10

Wildfleisch / Bratwurst / Pflaume / Kürbiskern

Wild meatballs 12

Reh / Hirsch / Lardo / Majoran / Gin / Wildpreiselbeeren / Schokolade / Sesamsaat / Rotkohl / Speck / Teriyaki / Kräuter

Duck tales 16

Entenbrust / Pfeffer / Paprika / Senf / Butter

Shooting star 20

Rehrücken / Meersalz / Pfeffer / Whiskey

Wild pigs pot 24

Wild / Schwein / Kartoffel / Sellerie / Karotte / Zwiebel / Bacon



SANTOS high society (Beilagen)

Chives taste 14

Schnittlauch / Schmand / Schalotten / Zitrone / Meersalz / Honig

D(e)er Zwiebelkuchen 18

Zwiebel / Butter / Eier / Muskatnuss / Käse / Sahne / Hirsch / Salami

Pilz Teigtaschen 22

Pilze / Frischkäse / Kräuter / Zwiebel / Knoblauch / Blätterteig

Standard side 25

Grill / Brot / Butter / Petersilie / Kerbel / Knoblauch / Meersalz

SANTOS Highlight (Dessert)

Apple bomb 26

Apfel / Walnuss / Haselnuss / Pekannuss / Mandel /
Marzipan / Honig / Amarettini





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!

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

Richtwerte für Geflügel:

Hähnchen im Ganzen: 75°C am Knochen

Hähnchenbrust: 72°C

Wachtel: 56°C

Ente im Ganzen: 75°C

Entenbrust: 58°C



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





Pimp My Ranger Base

Zutaten:

4 Wildschwein
Bratwürste

80 g getrocknete Pflaumen

80 g Bacon in Scheiben

50 g Kürbiskerne

1 EL Rohrzucker

Zubehör:

Gusspfanne

Zubereitung:

Den Grill auf 160°C Deckelthermometertertemperatur vorheizen. Die getrockneten Pflaumen hacken. Die Bratwurst der Länge nach einschneiden und mit den Pflaumen füllen. Die Speckscheiben locker um die Bratwurst wickeln. Die gefüllten Würstchen für 30 Minuten indirekt grillen.

Die Kürbiskerne in einer Gusspfanne rösten und mit dem Zucker karamellisieren. Die fertige Bratwurst mit den Kernen servieren.





Wild Meatballs

& Chives Taste

Zutaten:

200 g Rehfleisch
200 g Hirschfleisch
10 g Majoran
1 EL Meersalz

Zubehör:

Edelstahl Grillblech/
Gemüsekorb

Zubereitung:

Den Grill auf 160°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Das Fleisch von Sehnen befreien und mit den restlichen Zutaten durch den Fleischwolf geben. Dann die Masse zu 12 kleinen Meatballs formen. Auf einem Grillblech bis zur gewünschten Kerntemperatur von 58°C indirekt grillen.

Topping-Vorschläge:

Krosse Baconscheiben
Wildpreiselbeeren Marmelade
Schokoladen-Chilisauce
Teryaki Sauce
Rotkohlsalat
Diverse Kräuter
Gerösteter Sesam
Lardo









Chives Taste

Zutaten:

100 g Schnittlauch
250 g Schmand
1 Schalotte
1 Zitrone
1 EL Honig
1 EL Meersalz

Zubereitung:

Den Schnittlauch fein und die Schalotte in kleine Würfel schneiden. Dann mit dem Saft der Zitrone und dem Schmand zu einem Dip verarbeiten. Mit Honig und Meersalz abschmecken.





Duck Tales

& De(e)r Zwiebelkuchen

Zutaten:

- 4 Entenbrüste*
- 4 EL Meersalz*
- 1 Ananas*

Zubehör:

- Gusspfanne*

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Ananas in daumendicke Scheiben schneiden. Die Fettschicht der Entenbrust rautenförmig einschneiden, dabei nicht das Fleisch verletzen. Von beiden Seiten mit Meersalz einreiben. Die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in eine Gusspfanne legen und diese bei direkter Hitze in den Grill stellen. Wenn die Haut goldbraun ist, das ausgetretene Fett abgießen und die Entenbrust auf der Fleischseite für ca. 2 Minuten grillen. Die Ananasscheiben von beiden Seiten angrillen und danach die Grilltemperatur auf 150°C reduzieren. Die Entenbrüste auf die Ananasscheiben legen und das Ganze bis zur gewünschten Kerntemperatur der Entenbrust (empfohlen ist 56°C) indirekt grillen.









De(e)r Zwiebelkuchen

Zutaten:

- 150 g Butter
- 2 Eier
- 250 g Mehl
- 4 Gemüsezwiebeln
- 50 g Butter
- 100 g Bergkäse
- 100 ml Sahne
- 150 g Hirschsalami
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Muskat

Zubehör:

- Gusspfanne

Zubereitung:

Die Butter, Eier und das Mehl zu einem Mürbeteig verarbeiten. Den Teig für 60 Minuten kaltstellen. Den Grill auf 160°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Gemüsezwiebeln in Würfel schneiden und mit Butter in einer Pfanne anschwitzen. Die Salami fein würfeln und zu den Zwiebeln geben.

Den Bergkäse reiben, dann mit Sahne und den Eiern vermengen. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Den Boden einer feuerfesten Form mit dem Mürbeteig auslegen. Diesen für ca. 30 Minuten indirekt grillen. Die Zwiebel-Salami Mischung auf den gebackenen Boden geben und mit der Sahne-Ei Masse übergießen.

Das Ganze nochmal ca. 20 Minuten indirekt grillen.





Shooting Star

& Pilz Teigtaschen

Zutaten:

800 g Rehrücken
1 EL Meersalz
1 TL Pfeffer
100 ml Whiskey
3 EL Honig

Zubehör:

Grillmop

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen und den Rehrücken parieren. Aus dem Whiskey, Honig, Meersalz und Pfeffer unter Erwärmung eine Marinade herstellen.

Den Rehrücken angrillen und im Anschluss die Grilltemperatur auf 120°C reduzieren. Das Fleisch bis zur gewünschten Kerntemperatur (empfohlen ist 54°C) indirekt grillen. Währenddessen mehrmals mit der Marinade bestreichen.









Pilz Teigtaschen

Zutaten:

- 200 g Champignons
- 100 g Frischkäse
- 1 Gemüsezwiebel
- ½ Soloknoblauch
- 20 g Petersilie
- 2 EL Meersalz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Eigelb
- 300 g Blätterteig
(4 Blätter, 12x12cm)
- Sonnenblumenöl

Zubehör:

- Pizzastein
- Gusspfanne

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometertertemperatur vorheizen. Die Zwiebel und die Champignons würfeln. In einer Gusspfanne mit etwas Öl anbraten. Den Knoblauch und die Petersilie hacken und mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilzmasse abkühlen lassen und im kalten Zustand den Frischkäse unterrühren. Den Blätterteig von einer Seite mit dem Eigelb einstreichen. Ein Esslöffel Pilzmasse auf den Blätterteig geben und zu einem Dreieck zusammenklappen. Die Ränder des Blätterteigs mit einer Gabel eindrücken. Die Pilztaschen auf einen, mit Backpapier belegten, kalten Pizzastein platzieren. Den Pizzastein in den Grill stellen und die Pilz-Teigtaschen für ca. 15 Minuten grillen.





Wild Pig Pot

& Standard Side

Zutaten:

- 800 g Wildschweinnacken*
- 1 Grillkartoffeln*
- 200 g Sellerie*
- 150 g Möhren*
- 2 Gemüsezwiebel*
- 200 g Bacon*
- 500 ml Gin-BBQ Sauce*
- 250 ml Gemüsebrühe*

Zubehör:

Dutch Oven

Zubereitung:

Den Grill auf 130°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Das Gemüse putzen und waschen. Wildschwein und Gemüse in daumendicke Scheiben schneiden. Den Dutch Oven mit Speck auslegen. Das Fleisch und das Gemüse hochkant hintereinander darin schichten. Mit der BBQ-Sauce und der Brühe angießen. Den Bacon auf das Fleisch umschlagen. Den Dutch Oven mit dem Deckel verschließen und für ca. 120 Minuten indirekt grillen.



Standard Side

Zutaten:

Brot
250 g Butter
40 g Petersilie
20 g Kerbel
20 g Rosmarin
½ Solo-Knoblauch,
1 EL Meersalz
Abrieb einer Limette

Zubereitung:

Die Butter frühzeitig bei Zimmertemperatur rausstellen, damit diese weich wird. Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die vorgewärmte Butter mit dem Mixer weiß aufschlagen.

Die Kräuter und den Knoblauch fein hacken. Die Zutaten unter die Buttermasse heben, mit Salz und dem Abrieb der Limette abschmecken. Die Brotscheiben im Grill rösten und mit der Kräuterbutter servieren.







Apple Bomb

Zutaten:

- 2 Äpfel
- 25 g Cranberries
- 25 g Aprikosen
- 25 g Datteln
- 40 g Walnuss / Pekannuss / Mandeln
- 30 g Marzipan
- 30 g Amarettini
- 2 cl Calvados
- 30 g Butter
- 40 g Schokolade

Zubehör:

Edelstahl Gemüsekorb

Zubereitung:

Den Grill auf 160°C Deckelthermometertertemperatur vorheizen. Die Äpfel halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Nüsse in einer Pfanne rösten. Dann die Nüsse, Trockenfrüchte und Amarettinis hacken. Dies mit dem Marzipan und dem Calvados mischen. Die Butter langsam in einem Topf flüssig werden lassen. Die Äpfel mit der Masse füllen und mit der Butter beträufeln. Für ca. 40 Minuten indirekt (z.B. in einem Gemüsekorb) grillen und parallel die Schokolade schmelzen. Die fertig gebackenen Äpfel mit der flüssigen Schokolade servieren.



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/