

SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Best of
**Gruß aus
der Grillküche**





Best of Gruß aus der Grillküche

Klassische Pizza

Flammkuchen mit Serrano, Parmesan und frischem Rucola

Pulled Chicken Wraps

Marinierte Feuerspieße

Western-Steak „Caveman Style“

Flammkuchen Frutti di Mare

Beef Bruschetta vom Grill

Smoked Tuna mit Misomajo

Kaninchenfilet in Bacon

Gegrillter Camembert mit Preiselbeeren

Pulled Lachs mit Dill-Senf Sauce auf Blätterteig

*Alle in diesem Seminarheft enthaltenen
Rezepte beinhalten die Zutaten für 4 Personen.*

SANTOS GRILLSCHULE



Klassische Pizza



Deckeltemperatur: 200 °C

Grilldauer: 20 Minuten

Grill vorheizen: ja

Santos Zubehör:

Pizzastein, Pizzaschaufel

Zutaten für 4 Personen:

Pizzateig:

130 ml lauwarmes Wasser

1/2 Würfel frische Hefe

1 EL Olivenöl

1/2 TL Salz

1 Prise Zucker

250 g Mehl

Belag:

200 ml passierte Tomaten

400 g gegartes Steak

nach Wahl

1 Paprika

400 g Emmentaler

Salz

Pfeffer

Oregano

1 Lauchzwiebel

Die Hefe in eine Schüssel bröseln. Nun mit den Gewürzen und dem lauwarmen Wasser gut mischen. Das Mehl und Öl hinzufügen. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Die Teigschüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Grill auf ca. 200 °C (Deckelthermometer-)Temperatur vorheizen. Danach den Teig auf Größe des Pizzasteins ausrollen, hierbei ist etwas Mehl und ein Nudelholz sehr hilfreich. Den Teig mit etwas Backpapier auf den kalten Pizzastein geben. Die passierten Tomaten mit Salz und Pfeffer abschmecken, danach auf dem Teig verteilen. Das gegarte Steak und die Paprika in Streifen oder Würfel schneiden. Diese nach Belieben auf der Pizza verteilen, etwas Oregano darüber streuen und mit geriebenem Emmentaler vollenden.

Die Pizza auf dem Pizzastein mittig in den Grill geben und den Deckel schließen. Inzwischen die Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden. Nach ca. 20 Minuten überprüfen, ob die Pizza die gewünschte Bräune erreicht hat, ggf. für 3-5 weitere Minuten bei geschlossenem Deckel grillen.

Die frischen Lauchzwiebelringe über die „gegrillte“ Pizza geben und diese in 8 Stücke schneiden.



Flammkuchen

mit Serrano, Parmesan und frischem Rucola



Deckeltemperatur: 250 °C
Grilldauer: 5-10 Minuten
Grill vorheizen: ja
Santos Zubehör:
Pizzastein, Pizzaschaufel

Zutaten für 4 Personen:

Teig:

230 g Mehl
3 EL Olivenöl
1 Prise Salz
100 ml lauwarmes Wasser

Belag:

8 Scheiben Serrano
1 Hand Rucola
80 g gehobelten Parmesan
4 EL Schmand
Salz
Pfeffer
Ahornsirup

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Eng in Frischhaltefolie einwickeln und mindesten für 30 Minuten ruhen lassen. Währenddessen den Grill samt Pizzastein auf 250 °C (Deckelthermometer-)Temperatur vorheizen. Den Teig erneut durchkneten und mit Hilfe von etwas Mehl und einem Nudelholz möglichst flach und gleichmäßig ausrollen. Um später den Transport in den Grill zu erleichtern, empfehlen wir etwas Backpapier und ein Blech. Den Schmand mit Salz, Pfeffer und etwas Ahornsirup abschmecken. Diesen auf dem Flammkuchenteig verteilen. Den Flammkuchen in den Grill geben und kurz bevor dieser fertig ist, mit Serrano, Parmesan und frischem Rucola vollenden.

Der Flammkuchen ist fertig, sobald die gewünschte Bräune erreicht ist und der Teig sich beim Anheben nicht mehr durchbiegt.

Tipp: Flammkuchen können mit beliebigen Zutaten belegt werden. Sollte es sich um Zutaten handeln, die beim Erhitzen zusammen fallen oder trocken werden, empfehlen wir (wie bei diesem Flammkuchen), diese Lebensmittel erst nach dem Grillen zu ergänzen / aufzulegen.



Pulled Chicken Wraps



Kerntemperatur: 72 °C

Deckeltemperatur:

160 °C indirekt

250 °C direkt

Grilldauer: 1,5 Stunden

Grill vorheizen: ja

Santos Zubehör: Gusspfanne

Zutaten für 4 Personen:

4 Wrap-Fladen

4 Hähnchenschenkel

Santos Gewürz Geflügel

25 g grüne Currypaste

100 ml Kokosnussmilch

100 g Frühlingszwiebeln

1 Paprika

Salz

Pfeffer

Cayennepeffer

Die Hähnchenschenkel mit dem Gewürz für Geflügel einreiben (dafür die Haut runterziehen, würzen und die Haut wieder drüber ziehen). Bei 160 °C (Deckelthermometer-)Temperatur indirekt in den Grill geben (am Besten in einer Gusspfanne), bis eine Kerntemperatur von 72 °C erreicht ist. Danach das Hähnchenfleisch vom Knochen zupfen, dabei die Pfanne mit etwas Öl im Grill stehen lassen. Die Paprika waschen, säubern und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln ebenfalls waschen, säubern und in feine Ringe schneiden. Paprika, Lauch und Hähnchen in die Pfanne geben. Kurz anschwitzen, dann Currypaste und Kokosnussmilch hinzufügen. Alles mischen und mit den Gewürzen abschmecken. Pfanne aus dem Grill nehmen und diesen auf 250 °C aufheizen. Die Masse auf die Wrap-Fladen verteilen und zu einem Päckchen falten. Die Wraps von allen Seiten direkt (also über der Flamme) grillen, bis diese den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben.



Marinierte Feuerspieße





Kerntemperatur: 54 °C
Deckeltemperatur: 300 °C
Grillmethode: direkt
Grilldauer: 5 Minuten
Grill vorheizen: ja
Santos Zubehör:
Doppelspieße

Zutaten für 4 Personen:

300 g Hüfte vom Rind
1 Chili
30 ml Sojasauce
10 ml ChilisaUCE
10 ml Öl
1/3 Soloknoblauch

Den Grill auf 300 °C (Deckelthermometer-) Temperatur vorheizen.
Die Rinderhüfte von Sehnen und überschüssigem Fett befreien. Danach gegen die Faser in dünne Scheiben schneiden und flach auf die Doppelspieße aufspießen.
Die Kerne der Chili entfernen und das Fruchtfleisch fein hacken. Den Knoblauch schälen (bitte auch den Strunk entfernen) und ebenfalls fein hacken. Alle anderen Zutaten mit dem gehackten Knoblauch und Chili mischen. Die Spieße von beiden Seiten jeweils 2,5 Minuten direkt (also über der Flamme) grillen, dabei mehrmals wenden. Zum Servieren das Fleisch mit der Marinade beträufeln.

Tipp: Hierzu passt sehr gut etwas Grillbrot.



Western-Steak Caveman Style



*Holzkohlegrill /
Grillschale / Feuerschale
Kerntemperatur: 56 °C
Grillmethode: direkt
Grilldauer: 6 Minuten
Grill vorheizen: ja*

Zutaten für 4 Personen:

*800 g Nacken vom Rind
Salzflocken*

Die Kohle in einer Grillschale zünden und warten, bis diese komplett durchgeglüht ist. Den Rindernacken in ca. 2 cm dicke Steaks schneiden. Die Nackensteaks von beiden Seiten leicht salzen, damit sich etwas Flüssigkeit bildet. Das Steak wird nun direkt auf die glühende Holzkohle gelegt und von jeder Seite ca. 3 Min. gegrillt. Die anhaftenden Holzkohlestücke abschütteln, kurz ruhen lassen und die Steaks in Tranchen schneiden und servieren.



Flammkuchen

Frutti di Mare



Deckeltemperatur: 250 °C

Grilldauer: 5-10 Minuten

Grill vorheizen: ja

Santos Zubehör:

Pizzastein, Pizzaschaufel

Zutaten für 4 Personen:

Teig:

230 g Mehl

3 EL Olivenöl

1 Prise Salz

100 ml lauwarmes Wasser

Belag:

Frutti di Mare

½ Soloknoblauch

1 TL Siracha

Sonnenblumenöl

1 Hand Rucola

4 EL Schmand

Santos Gewürz Fisch

Salz

Pfeffer

Ahornsirup oder Rübensaft

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Eng in Frischhaltefolie einwickeln und mindesten für 30 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen den Grill samt Pizzastein auf 250 °C (Deckelthermometer-)Temperatur vorheizen. Den Teig erneut durchkneten und mit Hilfe von etwas Mehl und einem Nudelholz möglichst flach und gleichmäßig ausrollen. Um später den Transport in den Grill zu erleichtern, empfehlen wir etwas Backpapier und ein Blech.

In einer Gusspfanne etwas Öl erhitzen und die Meeresfrüchte darin garen. Den Knoblauch schälen (bitte den Strunk entfernen) fein reiben und mit der Chilisaucе zu den Frutti di Mare geben. Ggf. mit etwas Gewürz für Fisch abschmecken. Den Schmand mit Salz, Pfeffer und etwas Ahornsirup oder Rübensaft abschmecken. Diesen auf dem Flammkuchenteig verteilen.

Den Flammkuchen in den Grill geben. Kurz bevor der Teig fertig gebacken/gegrillt ist, den Flammkuchen mit den Frutti di Mare und dem frischen Rucola belegen. Der Flammkuchen ist fertig, sobald die gewünschte Bräune erreicht ist und der Teig sich nicht mehr durchbiegt beim Anheben. Flammkuchen können mit beliebigen Zutaten belegt werden. Sollte es sich um Zutaten handeln, die beim Erhitzen zusammenfallen oder trocken werden, empfehlen wir (wie bei diesem Flammkuchen), diese Lebensmittel erst nach dem Grillen zu ergänzen / aufzulegen.



Beef Bruschetta

vom Grill



Deckeltemperatur: 200 °C

Grilldauer: 5 Minuten

Grill vorheizen: ja

Zutaten für 4 Personen:

8 Baguettescheiben

2 Tomaten

1 Schlotte

Sonnenblumenöl

1 Zweig Basilikum

80 g Parmesan

Balsamico hell

Salz

Pfeffer

Ahornsirup

100 g gegartes Steak

Die Baguettescheiben von beiden Seiten im Grill anrösten. Tomaten vierteln, Strunk entfernen, Kerngehäuse auslösen und das Fruchtfleisch in feine Würfelchen schneiden. Schalotten schälen und ebenso fein würfeln. Diese leicht in etwas Öl anschwitzen. Das gegarte Steak fein würfeln, die Basilikumblätter in Streifen schneiden und den Parmesan reiben. Alles mischen und mit den restlichen Zutaten abschmecken. Die Masse auf die Baguettescheiben verteilen und erneut im Grill etwas anwärmen, dann lauwarm servieren.



Smoked Tuna

mit Misomajo

Deckeltemperatur: 70 °C

Grillmethode: indirekt

Grilldauer: 15 Minuten

Smoker vorheizen: ja

Zutaten für 4 Personen:

400 g Thunfisch
(Sashimi Qualität)

Marinade:

1 TL Misopaste

2 EL Sesamöl

2 EL Sojasauce

1 TL Chilisaucе

1 Limette

Den Smoker auf 70 °C Deckeltemperatur vorheizen. Für die Marinade alle Zutaten mit Limettenabrieb und -saft gut vermischen. Den Thunfisch in mindestens 4 cm dicke Steaks schneiden. Die Dicke ist wichtig, damit der Thunfisch nach dem Grillen innen noch roh ist. Den Thunfisch in den Smoker geben und ca. 15 Minuten smoken lassen. Das Thunfischsteak in Tranchen schneiden und zusammen mit der Marinade servieren.

Tipp: Wer eine kleine fruchtige Note hinzufügen will, kann ein paar Granatapfelkerne hinzufügen. Für Röstaromen kann man die Thunfischsteaks auch ganz kurz über der Feuerkammer direkt grillen.



Kaninchenfilet in Bacon

Kerntemperatur: 56 °C

Deckeltemperatur 160 °C

Grillmethode: indirekt

Grilldauer: 20 Minuten

Grill vorheizen: ja

Santos Zubehör: Edelstahl

Grillkorb

Zutaten für 4 Personen:

4 Stück

Kaninchenrückenfilet

8 Scheiben Bacon

1 Apfel

Santos Gewürz für

Schwein

Den Grill auf 160 °C (Deckelthermometer-) Temperatur vorheizen.

Den Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in dünne Scheiben schneiden.

Das Kaninchenrückenfilet von Sehnen befreien und würzen. Nun zu jedem Filet eine Apfelscheibe dazulegen und das Ganze mit Bacon umwickeln.

Die Kaninchenrückenfilets im Baconmantel in einen gelochten Grillkorb legen. Bei 160 °C indirekt garen bis die Kerntemperatur von 56 °C erreicht ist.

Das Filet in mundgerechte Stücke schneiden und mit etwas Grillbrot servieren.



Gegrillter Camembert mit Preiselbeeren





Deckeltemperatur: 200 °C
Grillmethode: indirekt / direkt
Grilldauer: 15 Minuten
Grill vorheizen: ja
Santos Zubehör:
Zedernholzplanke

Zutaten für 4 Personen:

4 kleine Camembert
200 g Preiselbeeren
2 Schalotten
100 g Speckwürfel
2 Zweige Oregano
Salz
Pfeffer

Die Zedernholzplanke mindestens 30 Minuten beschwert in Wasser legen. Den Grill auf 200 °C (Deckelthermometer-)Temperatur vorheizen. Die Schalotten schälen, den Strunk entfernen und in feine Würfel schneiden. Speck und Zwiebelwürfel zusammen anschwitzen, mit den Preiselbeeren ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Camembert von beiden Seiten kurz direkt über der Flamme grillen und dann mit dem Preiselbeer-Chutney zusammen auf der Zedernholzplanke anrichten. In den Grill direkt über die Flamme geben, bis die Planke anfängt zu räuchern. Den Deckel nun schließen und den Camembert ca. 15 Minuten grillen lassen. Mit etwas Oregano dekorieren und mit Grillbrot servieren.



Pulled Lachs

mit Dill-Senf Sauce auf Blätterteig



Kerntemperatur: 48 °C

Deckeltemperatur:

220 °C für den Blätterteig indirekt

250 °C für das Zedernholzbrett

160 °C für den Lachs indirekt

Grillmethode: indirekt

Grilldauer: 15 Minuten

Grill vorheizen: ja

*Santos Zubehör: Pizzastein,
Zedernholzplanke*

Zutaten für 4 Personen:

70 g Blätterteig

100 g Lachs

4 EL Frischkäse

50 g Senf

25 g Honig

5 Zweige Dill

1 Zitrone

Salz

Pfeffer

Santos Gewürz Fisch

Als Dekoration: etwas Dill

Die Zedernholzplanke beschwert in Wasser einweichen.

Den Pizzastein in den Grill legen. Den Grill nun auf 220 °C (Deckelthermometer-)Temperatur vorheizen. Den Blätterteig in 4 gleich große Stücke schneiden. Mit einem Messer in jedes Viereck vorsichtig einen Rand ritzen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Auf dem Pizzastein mit Backpapier verteilen und mit Wasser bepinseln. 8 bis 10 Minuten indirekt grillen. Dill schneiden. Senf, Honig und Dill verrühren. Etwas Dill zum Anrichten aufheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sobald der Blätterteig goldbraun und knusprig ist, diesen aus dem Grill holen. Kurz abkühlen lassen, dann mit dem Frischkäse bestreichen. Den Lachs von der Haut trennen und auf das Zedernholzbrett legen und mit dem Gewürz für Fisch würzen. Die Zedernholzplanke bei offenem Deckel direkt über die Flamme stellen, bis das Bett ordentlich qualmt. Dann die Temperatur auf maximal 160 °C Deckeltemperatur reduzieren und den Deckel schließen. Sobald die Kerntemperatur in der Mitte vom Lachs 48 °C ist, diesen aus dem Grill nehmen und mit zwei Gabeln zerzupfen. Den Pulled Lachs gleichmäßig auf die Häppchen verteilen und je nach Geschmack mit Zitronensaft beträufeln. Die Pulled Lachs Häppchen mit Zitronenecken und Dill anrichten, dazu die Dill-Senf Sauce servieren.

HOL DIR DEN GASGRILL PASSEND ZUM SEMINAR.



RIESIGE 800°
INFRAROTBRENNER ZONE



RECHTE SEITENABLAGE
EINFACH KLAPPBAR



XXL AUSZIEHBARES
WARMHALTEROST



FETTE GUSSRÖSTE FÜR DAS
PERFECTE BRANDING



EDELSTAHL HECKBRENNER
ALS STABBRENNER



PLATZ FÜR DIE
11 KG GASFLASCHE



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.

www.santosgrills.de