

SANTOS



Wir machen Grillen zum Erlebnis.

A close-up photograph of a large piece of grilled meat, possibly brisket, on a wooden cutting board. The meat is covered in a dry rub seasoning of black and red peppercorns. A sprig of fresh rosemary and several slices of lime are placed on top of the meat. The word 'BASIC' is overlaid in large, white, distressed font.

BASIC

SANTOS

GRILLSEMINAR

SANTOS



Wir machen Grillen zum Erlebnis.

WERDE EIN TEIL DES SANTOS BBQ CLUBS!

UND PROFITIERE SOFORT VON EXKLUSIVEN VORTEILEN!



ANMELDEN & PUNKTE SAMMELN

BASIC

Gruß vom Grill

kleiner Vorgeschmack auf das, was gleich glüht

Flanksteak

11

Mariniertes Texas Lime Steak

Gegrillte Hähnchenbrust

15

mit Caesar Salad

Focaccia

19

mit Rosmarin und Tomaten

Iberico Schweinekarree

20

Parmesan-Tomaten-Kruste mit mediterranem Couscous

Apple Crumble

24

mit Vanilleeis

BEFORE YOU START

Bevor Ihr die Rezepte aus diesem Seminarheft nachgrillt, findet Ihr auf den folgenden Seiten einige grundlegende Tipps und Hinweise unserer Grillmeister. Sie unterstützen Euch dabei, die Anleitungen besser einzuordnen und sicher mit den beschriebenen Techniken zu arbeiten.

★ DAS RICHTIGE EQUIPMENT

Das SANTOS Zubehör, das in unseren Kursen verwendet wird, haben wir sorgfältig ausgewählt und vielfach erprobt. Eine Übersicht der eingesetzten Produkte findet Ihr über den folgenden QR-Code.



★ BESTENS INFORMIERT

Im SANTOS Grillmagazin findet Ihr regelmäßig weitere Tipps, Techniken und Inspirationen rund um das Grillen. Über den QR-Code gelangt Ihr direkt zur aktuellen Ausgabe.





TIPPS & TRICKS

★ MENGENANGABEN

Alle hier angegebenen Zutaten sind für vier Personen ausgelegt. Wenn Ihr nur ein einzelnes Rezept nachgrillt, solltet Ihr die Mengen entsprechend anpassen. Die Angaben beziehen sich jeweils auf ein vollständiges Menü. Mehr ist nicht automatisch besser – verschwendet daher keine Lebensmittel und lasst die Augen nicht größer sein als den Magen.

★ GRILLGUT

Vorbereitung ist alles. Daher sollte das Grillgut frühzeitig aus dem Kühlschrank genommen werden. Wir empfehlen, es etwa 30 Minuten vor dem Grillen herauszulegen. Dies verkürzt die Garzeit, sorgt für eine gleichmäßigere Garung und reduziert den Temperaturverlust des Rostes beim Angrillen.

★ GRILL VORHEIZEN

Je nach Grilltyp und Grillgröße dauert das Vorheizen etwa 10 bis 20 Minuten. Die Deckelthermometer-Temperatur sollte dabei mindestens 250 °C erreichen. Bitte beachtet, dass diese Temperaturangaben für sogenannte „Standard-Grills“ gelten. Einige neuere Modelle erreichen deutlich höhere Temperaturen oder verfügen über einen 800 °C Brenner als Seitenmodul.

★ Direktes Grillen

Anwendung: Für kurzgegrilltes Grillgut (z. B. Minutensteaks) oder zum gezielten Branding. Das Grillgut wird direkt über der Flamme positioniert. Bitte beachtet, dass sich die Temperatur auch beim direkten Grillen regulieren lässt und nicht dauerhaft mit „voller Leistung“ gegrillt werden muss.

★ DECKELTHERMOMETER-TEMPERATUR

Die Hitze steigt nach oben, daher befindet sich im oberen Bereich des Grills eine der wärmsten Zonen. Über den eingeschalteten Brennern ist die Temperatur am höchsten. Wir orientieren uns grundsätzlich an der Deckelthermometer-Temperatur. Beim indirekten Grillen liegt die tatsächliche Temperatur am Rost jedoch etwa 30–40 °C höher als die Anzeige am Deckel. Grillt daher möglichst mit geschlossenem Deckel, da so weniger Hitze entweicht und die Temperaturen besser eingehalten werden können.

★ ANGRILLEN, BRANDING & MUSTER

Den Begriff „Angrillen“ verwenden wir in den folgenden Anleitungen häufig. Gemeint ist das direkte Grillen über der Flamme, um Röstaromen zu erzeugen.

Das Branding ist das typische Muster auf dem Grillgut, das durch den Kontakt mit dem heißen Grillrost entsteht.

★ DREHEN & WENDEN

Euer Fleisch benötigt Zeit, um sich vom Grillrost zu lösen. Durch leichtes Schieben merkt Ihr, ob sich das Grillgut bereits bewegen lässt. Ganz wichtig: Gewalt ist keine Lösung – habt Geduld.

Startet beispielsweise auf der 11-Uhr-Position und dreht das Grillgut, sobald es sich vom Rost löst, auf die 1-Uhr-Position. Anschließend wenden und den Vorgang wiederholen. So entsteht ein sauberes Branding.

Je nach Hitze des Grills kann ein Wechsel bereits nach etwa 1 Minute erfolgen. Bitte beachtet, dass das zweite Branding (auf der Rückseite des Grillguts) in der Regel deutlich schneller „fertig“ ist als die erste Seite.

TIPPS & TRICKS

★ INDIREKTES GRILLEN

Diese Grillmethode wird genutzt, um das Grillgut gleichmäßig und schonend zur gewünschten Kerntemperatur zu bringen. Das Grillgut liegt nicht über einer offenen Flamme. Die Wärme wird bei geschlossenem Deckel durch eine Flamme links oder rechts des Grillguts erzeugt. Dadurch entsteht eine Art „Umluft“ im Grill. Ideal ist das indirekte Grillen zum Garziehen nach dem Angrillen oder zum Backen. Bei den meisten Gerichten findet es im Temperaturbereich von 130–160 °C statt. Die gewählte Grilltemperatur beeinflusst die Konsistenz des Grillguts.

★ KERNTEMPERATUR VOM GRILLGUT

Bitte beachtet, dass unsere Kerntemperaturen Serviervorschläge für die jeweiligen Gerichte sind. Entscheidend ist letztlich, was Euch schmeckt. Unsere Empfehlungen hängen unter anderem von der Qualität des Grillguts (Rasse, Herkunft, Teilstück, Art der Haltung, Frische) sowie von Euren persönlichen Vorlieben ab. Die Kerntemperatur lässt sich am zuverlässigsten mit einem BBQ-Thermometer messen. Hier gibt es Einstichthermometer für eine Momentaufnahme oder Thermometer, die während des Grillvorgangs im Fleisch stecken bleiben und Euch z. B. per App informieren, sobald sich die gewünschte Kerntemperatur nähert.

RIND

Englisch I rare I blue: 48–50 °C
Medium I à point: 51–56 °C
Durchgegart I well done: ab 57 °C

GEFLÜGEL

Hähnchen im Ganzen: 75 °C am Knochen
Hähnchenbrust: 72 °C
Wachtel: 56 °C
Ente im Ganzen: 75 °C
Entenbrust: 58 °C

SCHWEIN

ca. 58 °C
(durch das Ruhen nach dem Grillen erhöht sich die Temperatur durch die Resthitze noch um etwa 1–2 °C)

FISCH

Lachs- I Thunfischfilet: bei guter Qualität roh geeignet; gegart max. 55 °C, sonst trocken
Lachs (ganz): 60 °C an der Mittelgräte
Forelle: 50 °C
Schwertfisch: 48–56 °C (unter 48 °C zäh, über 56 °C trocken)

**WEITERE TIPPS
FINDEST DU HIER!**



★ RUHEZEIT

Grundsätzlich sollte jedes Stück Fleisch (z. B. Rind, Schwein, Geflügel) nach dem Grillen nicht direkt angeschnitten und verzehrt werden. Die Ruhephase – abhängig von der Größe des Grillguts – gibt dem Fleisch die Zeit, den Fleischsaft wieder zu binden und dadurch saftig zu bleiben. Ohne Ruhezeit geht der Fleischsaft leider verloren.

★ GASGRILL RICHTIG REINIGEN

Ein gereinigter Grill ist nicht nur schöner anzusehen, sondern macht Euch als Besitzer sicher auch stolz. Deshalb möchten wir Euch einige hilfreiche 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 Grillgutrückstände zu entfernen. Zusätzlich erhaltet Ihr Hinweise zu nützlichem Grillzubehör, das Euch die Reinigung erleichtert.

ZUM SCHLUSS

Die gesammelten Erfahrungen mit dem eigenen Grill lassen sich durch keine noch so guten Rezepte ersetzen. Die Leistung eines Grills hängt unter anderem von Außentemperatur, Standort, Wetter und weiteren Faktoren ab. Bitte beachtet außerdem, dass bei Kohlegrills, Feuerschalen und Smokern viele zusätzliche Aspekte berücksichtigt werden müssen. 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 Euch nicht“. Viel Erfolg und ganz viel Spaß beim Nachgrillen zu Hause wünscht: **EUER TEAM SANTOS**



SANTOS



FLANKSTEAK

★ MARINIERTES TEXAS LIME STEAK

ZUTATEN

- 800 g Flanksteak
- 1 EL Sonnenblumenöl
- ½ EL Santos Gewürz für Steak
- 1 EL brauner Zucker
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 EL grobes Meersalz
- 1 Limette

ZUBEREITUNG

Das Flanksteak von überschüssigem Fett und Sehnen befreien. Mit einer Gabel die Oberfläche leicht anrauen. Nun alle Gewürze mischen und das Fleisch mit der Gewürzmischung einreiben.

Die Schale der Limette abreiben und für später bereitstellen. Den Saft der Limette auspressen und über das Fleisch geben. Das Fleisch abdecken und außerhalb vom Kühlschrank ca. 30 Minuten marinieren lassen.

In der Zeit den Grill auf mindestens 300 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Nach den 30 Minuten das Fleisch aus der Marinade nehmen und trockentupfen.

Das Fleisch kurz direkt auf der Flamme angrillen und dann bei maximal 160 °C Deckelthermometertemperatur indirekt weiter garen, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist. 54 °C entspricht Medium.

KRÄUTERBUTTER

ZUTATEN

250 g Butter
15 g Meersalz
1 Zitrone
20 g Blattpetersilie
10 g Thymian
20 g Schnittlauch
5 g Knoblauch
30 g getrocknete Tomaten
Pfeffer
1 Prise brauner Zucker

ZUBEREITUNG

Für die Kräuterbutter von der Zitrone sowohl den Abrieb als auch den Saft in die Butter geben. Die Kräuter in der Hand etwas zerreiben, abzupfen und klein schneiden. Den Knoblauch schälen (den Strunk bitte vorher entfernen) und fein hacken. Die getrockneten Tomaten ebenso fein hacken.

Alle Zutaten mit der Butter vermischen. Mit Salz, Pfeffer und braunem Zucker abschmecken.

Für ein optimales Ergebnis die Butter mit Frischhaltefolie und Aluminiumfolie in Form rollen und über Nacht im Kühlschrank aushärten lassen.

So haben die Zutaten genügend Zeit, sich mit der Butter geschmacklich zu verbinden.

Tipp: Wenn man die Butter schaumig aufschlägt, hat man ein sehr luftiges Ergebnis, was sich perfekt für den Verzehr auf Brot eignet.





HÄHNCHENBRUST

★ GEGRILLT MIT CAESAR SALAD

ZUTATEN

4 Hähnchenbrustfilets

SESAMMARINADE

2 Limetten

1 TL Honig

4 EL Sojasauce

1 EL Tahini

ZUM BESTREUEN

1 Granatapfel (Kerne)

80 g geröstete Sesamsaat

ZUBEREITUNG

Den Grill auf 250 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Hähnchenbrust direkt für ca. 5 Minuten angrillen.

Für die Sesammarinade alle Zutaten verrühren. Von den Limetten den Saft und den Abrieb der Schalen verwenden.

Nachdem das Hähnchenfleisch ein paar Röstaromen bekommen hat, wird es mit der Marinade bestrichen. Indirekt bei 160 °C Deckelthermometertemperatur in den Grill geben, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist. Währenddessen mehrmals mit der Marinade bestreichen.

HINWEIS: Geflügel darf nur durchgegart verzehrt werden, da sonst die Gefahr einer Salmonellenvergiftung besteht. 10 Minuten bei einer Kerntemperatur von 70 °C sind nötig, damit Salmonellen absterben. Mit Granatapfelkernen und gerösteter Sesamsaat bestreuen.

CAESAR SALAD

ZUTATEN

4 Stück Salatherzen
150 ml Rapsöl
40 ml Essig
1 Zitrone
40 ml Milch
1 Soloknoblauch
4 Sardellenfilets
40 g Parmesan
1 EL Kapern
100 g Butter
3 Scheiben Toastbrot
Salz

ZUBEREITUNG

Den Grill auf 250 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Butter in einer Pfanne flüssig werden lassen. Das Toastbrot von der Rinde befreien und in Würfel schneiden. Die Würfel in die flüssige Butter geben und bei hoher Hitze rösten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz leicht würzen.

Essig, Zitronensaft, Milch, Knoblauch, Sardellenfilets und Kapern in einem Mixbecher mit einem Pürierstab zerkleinern. Das Rapsöl langsam, unter stetigem Mixen, hinzugeben. Den Parmesan reiben und ins Dressing geben. Gegebenenfalls mit Salz abschmecken.

Die Salatherzen inklusive dem Strunk halbieren. Die Schnittfläche der Salatherzen angrillen und danach kurz abkühlen lassen. Den Salat mit dem Dressing und den Croûtons anrichten.





SANTOS

FOCACCIA

★ MIT ROSMARIN UND TOMATEN

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

2 Zweige Rosmarin

150 g Cherrytomaten

Salzflocken

Olivenöl zum Beträufeln

ZUBEREITUNG

Zuerst Hefe, Zucker und Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Die Maschine auf Stufe 1 mit dem Rührhaken einschalten, Milch und Wasser hinzugeben und alles gut vermischen. Anschließend Olivenöl und Salz hinzufügen und ca. 15 Minuten weiterkneten, bis der Teig glatt und fest ist. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mehrmals von außen zur Mitte falten, sodass Luft eingeschlossen wird und der Teig locker und fluffig wird. Anschließend in eine Schüssel legen, mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort mindestens 2 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Eine Gusspfanne einfetten, den Teig hineinlegen und mit den Fingerspitzen

flach drücken und auseinanderziehen, bis er die gesamte Fläche bedeckt. Damit der Teig nicht an den Fingern klebt, diese leicht mit Olivenöl einfetten. Den Teig mit Folie abdecken und eine weitere Stunde ruhen lassen.

Danach die Folie entfernen und mit den Fingerspitzen kleine Mulden in den Teig drücken, dabei die Finger erneut leicht einfetten. Die Cherrytomaten halbieren, den Teig mit Olivenöl beträufeln und Tomatenhälften, Rosmarinblätter sowie grobe Meersalz flocken gleichmäßig verteilen. Den Grill auf 180 °C Deckelthermometer temperatur vorheizen und den Teig ca. 25 Minuten indirekt backen. Aus dem Grill nehmen und kurz abkühlen lassen.

IBERICO SCHWEINEKARREE

★ PARMESAN-TOMATEN-KRUSTE MIT MEDITERRANEM COUSCOUS

ZUTATEN

800 g Iberico Schweinekarree

KRUSTE

100 g Parmesan (gerieben)

60 g Panko-Mehl

50 g Schweinefett

2 Eigelb 1 EL Senf

100 g getrocknete Tomaten

30 g Kräuter geschnitten

(Petersilie, Thymian,

Rosmarin)

Salz

Pfeffer

Santos Gewürz Schwein

ZUBEREITUNG

Den Grill auf 300 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Inzwischen das Schweinekarree parieren und das überschüssige Fett entfernen (50 g für die Kruste verwahren).

Das Karree mit dem Santos Gewürz Schwein würzen. Für die Kruste alle diesbezüglichen Zutaten fein würfeln und zu einer homogenen Masse verarbeiten und abschmecken. Das Schweinekarree von allen Seiten direkt über der Flamme angrillen. Die Kruste gleichmäßig auf das gegrillte Karree auftragen und bei maximal 160 °C Deckelthermometertemperatur indirekt in den Grill legen.

Das Fleisch ist gar, wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist - leicht rosa entspricht 58 °C.

Das Schweinekarree in Scheiben schneiden und zusammen mit dem mediterranen Couscous servieren.





MEDITERRANER COUSCOUS

ZUTATEN

200 g Couscous
250 ml Gemüsebrühe (heiß)
80 g Oliven ohne Stein
40 g Petersilie
50 g Parmesan
30 g Butter
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer
2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

Den Grill auf 180 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Oliven fein hacken. Den Couscous in eine Schüssel geben, die heiße Gemüsebrühe darüber gießen und zugedeckt ca. 5 Minuten quellen lassen.

Die Butter in einem Dutch Oven auf dem Grill schmelzen, die gehackten Oliven darin kurz anschwitzen.

Den gequollenen Couscous mit einer Gabel auflockern und in den Dutch Oven geben. Alles gut vermischen. Den Parmesan reiben und unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die gehackte Petersilie hinzufügen.

APPLE CRUMBLE

★ MIT VANILLEEIS

ZUTATEN

4 mittelgroße Äpfel
8 cl Amaretto
250 g Mehl
200 g Zucker
200 g kalte Butter
4 Kugeln Vanilleeis

ZUBEREITUNG

Das Kerngehäuse der Äpfel entfernen und die Äpfel in kleine Würfel schneiden. Die Apfelstücke in eine feuerfeste Form (z.B. eine Grillpfanne oder kleine Auflaufform) geben und mit dem Amaretto marinieren.

Mehl, Zucker und die kalte Butter in Stücken in eine Schüssel geben. Mit den Händen oder einer Gabel zu groben Streuseln verkneten. Die Streusel gleichmäßig über die marinierten Apfelstücke verteilen.

Den Grill auf 220 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Den Apple Crumble bei indirekter Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten grillen, bis die Streusel goldbraun und knusprig sind und die Äpfel weich sind.

Den Apple Crumble warm servieren und mit einer Kugel Vanilleeis garnieren.



SANTOS



Wir machen Grillen zum Erlebnis.

UNVERGESSLICHE EVENTS

MIT GRILL & GENUSS

Mehr als ein Event. Ein Erlebnis.
Grill-Events in einzigartiger Location – 20 bis 600 Gäste.
Jetzt anfragen.



An unseren SANTOS-Standorten
überall dort, wo Grillen zum Erlebnis wird