

A close-up photograph of a white plate featuring a grilled scallop. The scallop is topped with a herb butter sauce and a slice of lemon. To the right of the scallop are sautéed green vegetables, including what appears to be a bell pepper and some leafy greens. The background is a dark, textured surface.

Fisch

GRILLSEMINAR



Gruß aus der Küche

Jakobsmuscheln mit Fenchel und Orange

Tuna mit Granatapfel-Sesam-Marinade, dazu gegrillter Spargel

„Thai“ Kalmar aus der Gusspfanne, dazu unser hauseigenes Brot

Feurige Garnelenspieße mit Ceasar Salad

Dorade im Ganzen gegrillt mit Knoblauch-Kräuter Kartoffeln

Auberginen Dip

Gegrilltes Eis

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





Jakobsmuscheln

mit Fenchel und Orange

8 Jakobsmuscheln

4 Jakobsmuschelschalen

Rub:

Santos Gewürz für Fisch

Salat:

1 Fenchelknolle mit Grün

1 Orange

1 Zitrone

30 g Ingwer

½ TL Pfeffer aus der Mühle

6 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Den Grill auf 160°C vorheizen.

Jakobsmuscheln säubern. Orange filetieren, dabei die Reste ausdrücken und den Saft auffangen. Von der Zitrone 1 Messerspitze Schale abreiben, Zitrone halbieren, 1 Hälfte auspressen, die andere in kleine Ecken schneiden. Ingwer schälen und fein reiben.

Fenchel in dünne Scheiben hobeln, Fenchelgrün klein zupfen.

2 EL Olivenöl mit Orangensaft, Zitronenschale, Ingwer, Pfeffer, Salz zu einem Dressing verrühren.

Eine Gusspfanne im Grill auf ca. 160°C vorheizen.

Mit 2 EL Olivenöl den Fenchel in der Pfanne anbraten. Aus der Gusspfanne nehmen, mit dem Dressing vermischen, mit Zitronensaft abschmecken und die Orangenfilets untermischen. Dann die Jakobsmuscheln mit dem Fischgewürz leicht bestreuen.

2 EL Olivenöl in die Jakobsmuschelschalen geben. Jeweils eine Zitronenecke und zwei Jakobsmuscheln in die Schalen legen. Indirekt für ca. 5-10 Minuten bei 150°C in den Grill geben.

Die Jakobsmuscheln sollten in der Mitte noch leicht glasig sein. Muscheln mit Fenchelgrün bestreuen und zusammen mit dem Salat servieren.



Tuna

mit Granatapfel-Sesam-Marinade, dazu gegrillter Spargel

4 ca. 2 cm dicke Thunfischsteaks

Zum Bestreuen:

1 Granatapfel

Geröstete Sesamsaat

Marinade:

1 Limette

1 EL Honig

1 EL Sonnenblumenöl

2 EL Sojasauce

2 EL Sesampaste (Tahini)

Spargel:

2 Bund grüner Spargel

Olivenöl

Pfeffer

pro Stange Spargel,

eine Scheibe Bacon

Alle Zutaten für die Marinade mischen.

Die Thunfischsteaks werden nur kurz von beiden Seiten angegrillt, direkt bei möglichst hoher Temperatur (ca. 300°C).

Danach den Thunfisch mit Sesamsaat, Granatapfelkernen und der Marinade anrichten.

Mit einem Messer die „Blattansätze“ des grünen Spargels entfernen und den trockenen Teil der Stangen unten abbrechen. Nun den Spargel mit etwas Öl einreiben, pfeffern und mit einer Scheibe Bacon einwickeln.

Den Spargel dann bei 180°C indirekt ca. 20 Minuten grillen.







Thai Kalmar

aus der Gusspfanne,
dazu unser hauseigenes Brot

12 ganze, kleine Kalmare
4 EL Koriander feingehackt
4 EL Limettensaft, frisch gepresst
4 EL Fischsauce
2 EL Zucker
1 EL Knoblauch, fein gehackt
¼ EL Pfeffer, gemahlen
2 EL Sonnenblumenöl

Für die Marinade alles bis auf die Kalmare vermischen. Nun die Tintenfische in Stücke schneiden, zugeben und 10 Minuten kalt marinieren.

Den Grill mit der Gusspfanne auf 250 °C vorheizen. Die Kalmare aus der Marinade nehmen und in einem Sieb kurz abtropfen lassen. Mit etwas Öl drei bis vier Minuten angrillen, bis sie nicht mehr feucht erscheinen. Nun etwas von der Marinade hinzufügen und kurz köcheln lassen. Warm mit etwas Brot servieren!







Feurige Garnelenspieße

mit Ceasar Salad

450 g Riesengarnelen

Marinade:

125 ml Reisweinessig

60 ml Olivenöl

1 Chilischote, gehackt

1 TL Zitronenabrieb

1 TL Currypaste, grün

Saft einer halben Zitrone

Für den Salat:

1 Kopf Romanasalat

10 in Öl eingelegte Sardellenfilets

200 g Kirschtomaten, halbiert

100 g geriebener Parmesan

Croutons

Dressing:

Balsamicoessig

Sonnenblumenöl

1 EL Dijonsenf

1 Zitrone (Saft)

1 Knoblauchzehe

1 Eigelb

Salzflakes

Pfeffer aus der Mühle

Den Grill auf 250°C vorheizen.

Vorsichtig den Panzer von den Garnelen ablösen und jeweils mit einem kleinem Messer den Darm entfernen. Alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel vermischen.

Die Garnelen nun maximal 5 Minuten marinieren. Die Garnelen auf Doppelspieße stecken. Die Garnelenspieße nun direkt bei 250°C für 1-2 Minuten je Seite grillen. Diese sind gar, wenn sie in der Mitte noch leicht glasig sind.

Den Romanasalat halbieren, waschen und ca. zwei Minuten bei direkter Hitze (250°C) anrösten, anschließend den Salat in feine Streifen schneiden. Etwas Essig, Senf, Zitronensaft, 6 Sardellenfilets, den Knoblauch und das Eigelb mit dem Stabmixer gründlich verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Unter stetigem Rühren Öl hinzufügen, bis das ganze die Konsistenz einer Mayonnaise hat. Salat, Kirschtomaten, Parmesan und Dressing mischen. Die restlichen 4 Sardellenfilets und die Croutons als Topping verwenden.



Dorado

im Ganzen gegrillt mit Knoblauch-Kräuter Kartoffeln

4 Doraden, ca. 600-800 g
4 große Kartoffeln
Kräuter zum Füllen
(z.B. Thymian,
Dill und Petersilie)
Salzflakes
Pfeffer aus der Mühle

Knoblauch-Kräuter-Kartoffeln:
800 g Kartoffeln
3 EL Sonnenblumenöl
1 EL Olivenöl
1 Soloknoblauch
1 Zweig Petersilie
1 Zweig Thymian
250 g Butter
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Die Kartoffeln indirekt bei 180°C in den Grill geben. Die Kartoffeln sind nach ca. 45 – 60 Minuten gar. Die Fische säubern. Den Bauchraum mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit Kräutern auslegen. Anschließend die gegrillten Kartoffeln in Backpapier und Alufolie einwickeln und in den Bauchraum drücken. Sie dürfen ruhig herausragen. Jetzt werden die Kartoffeln mit Zahnstochern durch die Bauchlappen festgesteckt. Den Fisch mit den Kartoffeln nach unten auf der Tischplatte andrücken. Die eingedrückten Kartoffeln dienen nun als Sockel. Indirekt die Doraden in den Grill stellen. Die Fische bleiben so lange bei 160°C indirekter Hitze auf dem Grill, bis eine Kerntemperatur von 70°C erreicht ist, oder man die Rückenflosse leicht herausziehen kann.

Die restlichen Kartoffeln schälen. Petersilie, Thymian und Knoblauch sehr fein schneiden. Nun die Kartoffeln in einen Dutch Oven geben und mit zimmerwarmer Butter stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Petersilie und Thymian kurz vor dem Anrichten hinzufügen.





Auberginendip



*2 Auberginen
1 TL Olivenöl
4 Stängel Thymian
Salzflakes
Pfeffer aus der Mühle*

*2 EL Zitronensaft
½ Soloknoblauch
1 TL frische Oreganoblätter,
½ TL Meersalz
½ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
2 EL Sesampaste
2 EL Olivenöl*

Grill auf ca. 180°C vorheizen.
Die Auberginen halbieren und die Innenseiten leicht einschneiden. Olivenöl und etwas Salz über die Schnittfläche geben. Mit Thymian in Backpapier und Alufolie einpacken. Ca. 30 Minuten indirekt grillen.
Den Knoblauch schälen, den Strunk entfernen und mit etwas Salz zu einer Paste verarbeiten. Auberginen etwas abkühlen lassen.
Die Auberginen von der Schale befreien. Zusammen mit dem Knoblauch in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab pürieren. Zitronensaft, Oregano und Sesampaste hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Gegrilltes Eis



*4 Törtchenböden
1 Apfel
4 Kugeln Eis
einzeln tiefgefororen
(z.B. Vanille)
6 Eiklar
Salz
80 g Zucker
Amaretto
Ahornsirup
Rübensirup*

Den Grill so heiß wie möglich vorheizen (über 300°C)
Den kalten Pizzastein mit Backpapier auslegen und darauf die Törtchenböden legen. Das Kerngehäuse vom Apfel ausstechen. Den Apfel schälen und in 5-6 Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben mit Amaretto und Sirup marinieren und kurz vor der Zubereitung auf die Törtchenböden geben.

Wer die Äpfel etwas weicher haben möchte, kann diese kurz in der Marinade aufkochen.

Das Eiklar, unter der Zugabe eine Messerspitze Salz, und dem Zucker mit einer Küchenmaschine zu Eischnee schlagen. Das Eiweiß wird solange mit einem Schneebesen oder dem Rührgerät geschlagen, bis es steif und schnittfest ist. Nun die Eiskugeln auf die vorbereiteten Törtchenböden geben und möglichst dicht mit dem Eischnee umschließen (Spritzbeutel). Die Törtchen bei direkter Hitze grillen.

Der Grill sollte so heiß wie möglich sein (über 300°C), damit der Eischnee möglichst schnell eine Bräunung bekommt und das Eis nicht schmilzt. Sobald die Törtchen braun sind servieren.

SANTOS

GRILL ★ SCHULE

UNVERGESSLICHE EVENTS

Plant Euer nächstes Event „in geschlossener Gesellschaft“ bei uns und mit uns! Die Räumlichkeiten der Santos 800 und der Santos B3 sind ideal für Events mit 40 - 250 Gästen geeignet, der Santos Wintergarten ist perfekt für kleine Veranstaltungen mit bis zu 30 Personen.

Wir bieten Euch die perfekten Grillevent-Locations für Geburtstage, Hochzeiten, Jubiläen oder Firmenveranstaltungen wie Mitarbeiter-Team-building, Kundenevents, Tagungen, Presseevents, Messeparties oder Sommerfest und Weihnachtsfeier!

Auch Großevents mit bis zu 600 Personen können bei uns stattfinden. Wir machen Euer Event zu einem unvergesslichen Erlebnis!

Sprecht oder schreibt uns einfach an - wir freuen uns auf Euch!

Santos Grills GmbH
Hafenstraße 1, 51063 Köln
Telefon Shop 0221 / 630 722 - 0
Telefon Grillschule 0221 / 630 722-146
grillschule@santosgrills.de

www.santosgrills.de