

SANTOS
GRILL ★ SCHULE



Weihnachten

GRILLSEMINAR



Weihnachten

SANTOS VIPs (very important products)

Grillküchen Gruß: Grillpraline 10

Honigkuchen / Chili / Kaninchen / Filet / Bacon / Pflaume / Chutney

Christmas crunchy pearl 12

Filo / Teig / Maronen / Fleisch / Pastete / Pizzastein

Wooden fish & coffee 16

Lachs / Kaffee / Fenchel / Meersalz / Salbei / Zedernholz / Planke

Mähhh square 20

Lamm / Karrée / Knochen / Kräuter / Panko / Crunch

Tender & tasty 22

Rind / Filet / Rotwein / Schalotten / Meersalz / Pfeffer

Crispy duck 26

Ente / Sojasauce / Honig / Glasur / Orange / Thymian



SANTOS high society (Beilagen)

Boiled down 14

Feigen / Gewürz / Nelke / Zimt / Honig

Field salad 18

Feldsalat / Granatapfel / Balsmico / Honig

Corn mash 21

Maisgrieß / Oliven / Dutch Oven / Petersilie / Parmesan / Butter / Milch

Winter wonderland 24

Schupfnudeln / Speck / Zwiebel / Sauerkraut

Red nose 28

Rotkohl / Wein / Apfel / Nelken / Lorbeer

SANTOS Highlight (Dessert)

Fine cake 30

Apfel / Zimt / Marzipan / Blini / Ahornsirup / Feuer / Schokolade / Cornflakes

SANTOS GRILLSCHULE





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.

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.



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

(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





Grillpraline

Zutaten:

300 g Honigkuchen

2 Chilischoten

400 g Kaninchenrückenfilet

80 g Baconscheiben

150 g Trockenpflaumen

Zubehörartikel:

Edelstahl Grillblech/

Gemüsekorb

Zubereitung:

Den Grill auf 160°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Den Kaninchenrücken von der Silberhaut befreien. Die Baconscheiben auf einem Grillblech mit Backpapier ca. 45 Minuten indirekt grillen. Für das Chutney die Pflaumen und Chilis klein schneiden und mit 50 ml Wasser erhitzen/einkochen. Die Grilltemperatur auf 250°C erhöhen.

Den Honigkuchen in 4 Scheiben schneiden. Zusammen mit dem Kaninchenrücken angrillen. Danach die Grilltemperatur auf 120°C reduzieren. Den Rücken für weitere 4 Minuten indirekt grillen. Aus dem Grill nehmen und in dünne Tranchen schneiden. Den Honigkuchen mit dem Pflaumen-Chutney belegen. Darauf den Kaninchenrücken geben und mit einem Bacon Chip servieren.





Christmas Crunchy Pearl

Zutaten:

200 g Wildterrine
100 g Maronen ohne
Schale
2 Eier
1 EL Zucker
4 Blatt Filoteig
40 g Butter

Zubehörartikel:

Edelstahl Gemüsekorb
Optional Drehspeiß und
Drehspeißkorb

Zubereitung:

Den Grill auf 175°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Maronen in einem Gemüsekorb (Drehspeiß und Drehspeißkorb eignet sich auch gut) für 20 Minuten indirekt im Grill rösten. Danach fein hacken und mit dem Zucker vermengen. Den Filoteig auslegen und mit dem verquirltem Ei bepinseln. In einem Topf die Butter langsam schmelzen und die Terrine in dünne Streifen schneiden. Maronen und Terrine auf den Filoteig legen und zu einer Rolle eindrehen. Die gesamte Rolle mit Butter bepinseln. Die Filoteig Rollen auf einen mit Backpapier ausgelegten, kalten Pizzastein legen. Ca. 15-20 Minuten indirekt bei 160°C grillen, bis die Rollen goldbraun sind.









Boiled down

Zutaten:

100 g getrocknete Feigen
2 Schalotten
2 Nelken
1 Zimtstange
1 EL Honig
100 ml Portwein
100 g Feigen
Sonnenblumenöl

Zubehörartikel:

Gusspfanne

Zubereitung:

Die getrockneten Feigen und Schalotten fein würfeln. Den Grill auf 160°C Deckelthermometertemperatur erhitzen und eine Gusspfanne darin vorheizen. Die gehackten Feigen und Schalotten mit etwas Öl in die Gusspfanne geben und darin anschwitzen.

Nelken, Zimtstange, Honig und Portwein hinzugeben und stark einkochen. Die frischen Feigen putzen, würfeln und vor dem Servieren zu dem Chutney geben.





Wooden Fish

& Coffee

Zutaten:

800 g *Lachsfilet*
1 EL *Kaffeebohnen*
1 EL *Fenchelsaat*
3 EL *Meersalz*
1 EL *Rohrzucker*
20 g *Salbei*

Zubehörartikel:

Zedernholzplanke

Zubereitung:

Das Zedernholz Brett für mindestens zwei Stunden in Wasser einlegen. Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Kaffeebohnen und Fenchelsaat mörsern. Die trockenen Zutaten zu einem Rub vermengen.

Das Lachsfilet von der Haut befreien, den Bauchlappen abschneiden und säubern. Das Zedernholz Brett aus dem Wasser nehmen und den Salbei darauf verteilen. Das Lachsfilet auf den Kräutern platzieren und mit dem Rub würzen. Die Zedernholzplanke im Grill zum Rauchpunkt erhitzen. Anschließend die Grilltemperatur auf 150°C reduzieren und den Lachs bis zur 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.







Field Salad

Zutaten:

400 g *Feldsalat*
70 ml *Balsamico Essig*
2 EL *Honig*
180 ml *Rapsöl*
50 ml *Olivenöl*
1/2 TL *Dijonsenf*
1 TL *Meersalz*
1 Prise *Pfeffer*
1 *Granatapfel*

Zubereitung:

Den Feldsalat gut waschen und von den restlichen Wurzeln befreien. Balsamico Essig, Honig, Senf und das Salz in einem Mixbecher vermengen. Nun langsam das Raps- und Olivenöl hinzufügen, dabei weiterhin mischen, so dass eine Emulsion entsteht.

Die Granatapfelkerne aus der Frucht lösen. Unmittelbar vor dem Servieren den Feldsalat mit den Granatapfelkernen und dem Dressing mischen.





Mähh Square

Zutaten:

*1 kg Lammkarree
100 g Pankomehl
100 g Butter
20 g Rosmarin
20 g Thymian
1 Soloknoblauch
1 EL Meersalz
1 TL Pfeffer*

Zubehörartikel:

Gusspfanne

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen und das Lammkarree parieren. Die Kräuter und den Knoblauch fein hacken. In einer Gusspfanne die Butter erhitzen und darin das Pankomehl goldbraun rösten. Kräuter, Knoblauch, Meersalz und Pfeffer dazugeben. Danach zum Abtropfen auf ein Küchenpapier geben. Das Lammkarree angrillen und dann die Grilltemperatur auf 120°C reduzieren. Das Fleisch bis zur gewünschten Kerntemperatur von 55°C indirekt weiter grillen. Das Lammkarree in Koteletts schneiden und mit der Panko-Kräutermischung würzen.



Corn Mash

Zutaten:

150 g Maisgrieß
80 g Oliven ohne Stein
40 g Petersilie
50 g Parmesan
50 g Butter
400 ml Milch
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer

Zubehörartikel:

Dutch Oven

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Oliven fein hacken und mit der Butter in einem Dutch Oven erwärmen.

Die Milch hinzufügen und zum Kochen bringen. Den Topf vom Grill nehmen und den Maisgrieß einrühren. Für ca. 3 Minuten ziehen lassen. Den Parmesan reiben und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die gehackte Petersilie hinzufügen.







Tender & Tasty

Zutaten:

800 g Rinderfilet
300 ml Portwein
150 g Schalotten
50 g Butter
1 EL Meersalz
1 TL Pfeffer

Zubehörartikel:

Dutch Oven

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Das Rinderfilet parieren. Die Schalotten putzen, in Streifen schneiden und mit der Butter in einem Dutch Oven anschwitzen. Mit dem Portwein ablöschen und stark einkochen, so dass ein Chutney entsteht. Das Filet angrillen und dann die Grilltemperatur auf 130°C reduzieren. Das Fleisch bis zur gewünschten Kerntemperatur von 54°C weiter indirekt grillen. Das Filet in Tranchen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Chutney servieren.





Winter Wonderland

Zutaten:

400 g *Schupfnudeln*

100 g *Speckwürfel*

100 g *Sauerkraut*

1 *Gemüsezwiebel*

200 ml *Gemüsebrühe*

50 g *Butter*

1 TL *Salz*

1 Prise *Pfeffer*

1 Prise *Muskatnuss*

Zubereitung:

Eine Gusspfanne im Grill (250°C Deckelthermertemperatur) vorheizen. Die Zwiebel in Würfel schneiden. Zusammen mit den Speckwürfeln und Butter in die Pfanne geben und kurz anrösten.

Die Schupfnudel hinzugeben und goldbraun braten. Das Sauerkraut mit der Gemüsebrühe zugießen und kurz aufkochen. Mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss abschmecken.

Zubehörartikel:

Gusspfanne









Chrispy Duck

Zutaten:

1 Ente, küchenfertig
50 ml Sojasauce
2 EL Honig
1 Orange
20 g Thymian
3 EL Meersalz

Zubehörartikel:

Gusspfanne
Edelstahl Gemüsekorb
optional Drehspieß und
Edelstahl Auffangschale

Zubereitung:

Den Grill auf 160°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Den Thymian fein hacken und mit dem Salz zu einem Rub vermengen. Die Ente mit dem Rub von innen und außen einreiben. Die Sojasauce, den Honig und den Saft der Orange zu einer Marinade verrühren.

Die Ente bis zur gewünschten Kerntemperatur von 56°C indirekt grillen. Die Dauer hängt stark von der Größe bzw. dem Gewicht der Ente ab. Nun die Grilltemperatur auf 120 °C reduzieren und die Ente für weitere 30 Minuten grillen. Während des gesamten Grillvorgangs die Ente regelmäßig mit der Marinade bestreichen.

Tipp:

Eine Gusspfanne in den Grill stellen. Darin einen umgedrehten Gemüsekorb platzieren und darauf die Ente legen. So fangt ihr das auslaufende Fett der Ente auf. Natürlich kann die Ente auch auf dem Drehspieß indirekt gegrillt werden., dann eine Auffangschale unter den Spieß auf den Rost stellen.



Red Nose

Zutaten:

600 g Rotkohl
100 ml Rotwein
4 Äpfel
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
1 Prise Pfeffer
1 Zwiebel
100 g Preiselbeermarmelade
2 EL Ahornsirup
1 EL Meersalz
200 ml Gemüsebrühe

Zubehörartikel:

Dutch Oven

Zubereitung:

Den Rotkohl vierteln, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Äpfel und Zwiebel putzen und in kleine Würfel schneiden. Rotkohl, Rotwein, Äpfel, Zwiebel, Meersalz und Ahornsirup stark kneten. Danach für mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Den Grill auf 120°C Deckelthermometertemperatur vorheizen.

Die Zutaten in einem Dutch Oven erhitzen und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Lorbeerblatt, Nelken, Pfeffer und Preiselbeermarmelade unterrühren. Den Dutch Oven schließen und alles darin für weitere 60 Minuten indirekt grillen.









Fine Cake

Zutaten:

2 Eier
100 g Zucker
100 g Mehl
5 g Backpulver
3 Äpfel
8 cl Calvados
20 ml Ahornsirup
200 g Schmand
50 g Marzipan
1 Prise Zimt
10 ml Öl
50 g Schokolade
30 g Cornflakes

Zubehörartikel:

Gusspfanne
Edelstahl Grillblech/
Gemüsekorb

Zubereitung:

Den Grill auf 220°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Eier und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen, anschließend unter die Ei-Zuckermasse heben. Eine Gusspfanne mit Backpapier auslegen und darauf die Biskuitmasse verteilen. Den Biskuit für 15 Minuten indirekt grillen. Danach die Grilltemperatur auf 150°C reduzieren. Die Äpfel entkernen und in Scheiben schneiden. Diese auf einem Grillblech für 15 Minuten indirekt grillen. Die Apfelscheiben mit dem Calvados in einer Schüssel marinieren.

Die Schokolade schmelzen und mit dem Öl mischen. Dann die Cornflakes vorsichtig unterheben. Mit einem Löffel kleine Portionen aus der Schokomasse nehmen und diese Schoko-Crossies auf ein Backpapier legen um sie dort 20 Minuten erkalten zu lassen.

Ahornsirup, Schmand, Zimt mit dem Marzipan vermengen. Den Biskuitboden in 8 Teile schneiden. Jeweils 2 Stücke mit einem Teil der Creme und der Apfelscheiben zu einer Torte Schichten. Mit den Schoko-Crossies, den restlichen Äpfeln und der Creme dekorieren.

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/