

SANTOS



Wir machen Grillen zum Erlebnis.

A photograph of a wooden cutting board with various grilled items. On the left are three large, golden-brown, textured potato slices. In the center is a large mushroom cap filled with dark, charred meat. To the right are several red cherry tomatoes, some whole and some cut, along with a sprig of rosemary and some caramelized onions. The background is a brick wall.

PLANCHA

GRILLSEMINAR

SANTOS



Wir machen Grillen zum Erlebnis.

WERDE EIN TEIL DES SANTOS BBQ CLUBS!

UND PROFITIERE SOFORT VON EXKLUSIVEN VORTEILEN!



ANMELDEN & PUNKTE SAMMELN

PLANCHA

Gruß vom Grill

kleiner Vorgeschmack auf das, was gleich glüht

Farm Burger

11

Rinderpatty | Bacon | Spiegelei | Schmorzwiebeln

Texas Lime Steak (Flanksteak)

12

mit Grillgemüse

Gegrillte Jakobsmuscheln im Speckmantel

16

Grüner Spargel | Cherrytomaten

Kartoffelrösti

19

mit Pilzfüllung

Pancakes

20

Ahornsirup & Vanilleeis

Alle Gerichte werden auf der Plancha zubereitet

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**



FARM BURGER

★ RINDERPATTY | BACON | SPIEGELEI | SCHMORZWIEBELN

ZUTATEN

4 Burger Buns
800 g Rinderhack (Nacken)
Santos Gewürz Steak Nr. 1
Salzflakes
8 Scheiben Bacon
4 Eier
2 große Zwiebeln
2 EL Butter
1 EL brauner Zucker
Salz
Pfeffer
4 Scheiben Käse
Salatblätter
Tomatenscheiben
Mayonnaise
Senf
Sonnenblumenöl (Plancha)

ZUBEREITUNG

Den Grill auf 250 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen und die Plancha auf dem Grill erhitzen. Das Hackfleisch mit Salzflakes und Santos Steak Gewürz abschmecken und Patties à 200 g formen. Für die Schmorzwiebeln die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Butter auf der Plancha schmelzen, die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze langsam anschwitzen. Mit braunem Zucker, Salz und Pfeffer würzen und ca. 15-20 Minuten unter gelegentlichem Rühren weich schmoren lassen. Die Plancha mit etwas Öl einreiben. Die Bacon-Scheiben auf der Plancha kross braten und zur Seite legen. Die Patties auf der Plancha von beiden Seiten je ca. 2-3 Minuten braten. Nach dem Wenden eine Scheibe Käse auf jeden Patty legen, damit dieser schmelzen kann. Die Eier auf der Plancha als Spiegeleier braten. Die Burger Buns kurz auf der Plancha anrösten. Die Buns mit Mayonnaise und Senf bestreichen, mit Salatblättern und Tomatenscheiben belegen. Patty, Bacon, Spiegelei und Schmorzwiebeln darauf schichten und servieren.

TEXAS LIME STEAK

★ FLANKSTEAK MIT GRILLGEMÜSE

ZUTATEN

800 g Flanksteak
1 EL Sonnenblumenöl
½ EL Santos Gewürz 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.

Den Grill auf 250 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen und die Plancha gut erhitzen. Nach den 30 Minuten das Fleisch aus der Marinade nehmen und trockentupfen. Die Plancha mit etwas Öl einreiben. Das Flanksteak auf der heißen Plancha von beiden Seiten je ca. 3-4 Minuten braten, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist. 54 °C entspricht Medium. Das Steak kurz ruhen lassen, dann gegen die Faser in Scheiben schneiden und mit dem Limettenabrieb bestreuen.



SANTOS
★



GRILLGEMÜSE (PLANCHA)

ZUTATEN

1 Zucchini
1 Aubergine
2 Paprika (rot und gelb)
200 g Champignons
1 rote Zwiebel
3 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
Salz
Pfeffer
Santos Gewürz nach Wahl

ZUBEREITUNG

Die Zucchini und Aubergine in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Paprika halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Die Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die rote Zwiebel in dicke Ringe schneiden. Den Knoblauch fein hacken, die Kräuter grob hacken.

Die Plancha auf 200-220 °C Deckelthermometertemperatur erhitzen. Das Gemüse mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Santos Gewürz marinieren. Das Gemüse portionsweise auf der Plancha grillen, beginnend mit dem festeren Gemüse (Aubergine, Paprika, Zwiebel), ca. 3-4 Minuten pro Seite. Dann Zucchini und Champignons hinzufügen und weitere 3-4 Minuten grillen. Zum Schluss den gehackten Knoblauch und die Kräuter darüber streuen.

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN

★ IM SPECKMANTEL | GRÜNER SPARGEL | CHERRYTOMATEN

ZUTATEN

12 Jakobsmuscheln
12 Scheiben Bacon (dünn geschnitten)
500 g grüner Spargel
200 g Cherrytomaten
Santos Gewürz Fisch
2 EL Olivenöl
1 Zitrone
Salz
Pfeffer
2 Knoblauchzehen
1 EL Butter

ZUBEREITUNG

Den Grill auf 200 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen und die Plancha erhitzen. Die Jakobsmuscheln mit dem Santos Gewürz Fisch würzen und jede Muschel mit einer Scheibe Bacon umwickeln. Mit einem Zahnstocher fixieren. Den grünen Spargel waschen, die holzigen Enden abbrechen. Die Cherrytomaten halbieren. Den Knoblauch fein hacken.

Die Plancha mit etwas Olivenöl einreiben. Die Jakobsmuscheln im Speckmantel auf die Plancha legen und von allen Seiten ca. 2-3 Minuten braten, bis der Bacon knusprig ist und die Muscheln eine Kerntemperatur von 48 °C erreicht haben. Den Spargel mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und auf der Plancha ca. 5-6 Minuten unter gelegentlichem Wenden grillen. Die Butter auf der Plancha schmelzen, den gehackten Knoblauch darin kurz anschwitzen. Die Cherrytomaten dazugeben und ca. 2-3 Minuten grillen, bis sie weich werden. Die Jakobsmuscheln mit Spargel und Cherrytomaten anrichten und mit Zitronensaft beträufeln.





KARTOFFELRÖSTI

★ MIT PILZFÜLLUNG

ZUTATEN

800 g festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Eier
3 EL Mehl
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
4 EL Sonnenblumenöl

PILZFÜLLUNG

400 g gemischte Pilze
(Champignons, Kräuterseitlinge,
Shiitake)
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
100 ml Sahne
50 g Parmesan (gerieben)
2 EL Butter
1 EL gehackte Petersilie
1 Zweig Thymian
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen und grob reiben. In ein Geschirrtuch geben und gut ausdrücken, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen. Die Zwiebel fein reiben. Kartoffeln, Zwiebel, Eier und Mehl in einer Schüssel vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Den Grill auf 200 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen und die Plancha erhitzen. Die Plancha mit Öl einreiben. Die Kartoffelmasse in 8 Portionen teilen und zu flachen Rösti formen. Die Rösti auf der Plancha von beiden Seiten je ca. 4-5 Minuten goldbraun und knusprig braten.

Für die Pilzfüllung die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch fein hacken. Die Butter auf der Plancha schmelzen, Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen. Die Pilze dazugeben und ca. 5-6 Minuten braten. Die Sahne angießen und einkochen lassen. Den Parmesan und die gehackten Kräuter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jeweils zwei Rösti pro Person mit der Pilzfüllung dazwischen schichten und servieren.

PANCAKES

★ AHORNSIRUP & VANILLEEIS

ZUTATEN

250 g Mehl
2 EL Zucker
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz
2 Eier
300 ml Milch
50 g geschmolzene Butter
1 TL Vanilleextrakt
Butter zum Braten
Ahornsirup
Vanilleeis
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. In einer separaten Schüssel die Eier verquirlen, Milch, geschmolzene Butter und Vanilleextrakt hinzufügen. Die flüssigen Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Den Grill auf 180-200 °C Deckelthermometer-temperatur einstellen und die Plancha vorheizen. Die Plancha dünn mit Butter einreiben. Mit einer Schöpfkelle oder einem Eisportionierer kleine Portionen Teig auf die Plancha geben (ca. 8-10 cm Durchmesser).

Die Pancakes ca. 2-3 Minuten backen, bis sich auf der Oberfläche kleine Bläschen bilden und der Rand fest wird. Dann wenden und weitere 1-2 Minuten backen, bis beide Seiten goldbraun sind.

Die fertigen Pancakes stapeln, mit Ahornsirup beträufeln, mit Puderzucker bestäuben und mit einer Kugel Vanilleeis servieren.



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