

SANTOS  
GRILL ★ SCHULE

# Steak Pure Beef

GRILLSEMINAR



# Steak Pure Beef

**Gruß aus der Küche**

**Western Steak Caveman Style**

**Tomahawk Steak**

**Roastbeef mit Chimichurri**

**Teres Major mit gefüllten Champignons**

**Hüfte im Ganzen mariniert, dazu Kartoffeln mit Apricot-Chutney**

**Süße Flammkuchen**

**Dazu diverse Hausgemachte Dips und Brot**

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





# Western Steak Caveman Style

*2 Scheiben vom Rindernacken  
ca. 2 cm dick (ca. 500 g)  
Salzflakes*

Die Nackensteaks von beiden Seiten leicht salzen, damit sich etwas Flüssigkeit bildet. Einen Kohlegrill mit richtig gut durchgeglühter Holzkohle vorbereiten. 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 aufschneiden und servieren.



SANTOS GRILLSCHULE



STEAK PURE BEEF GRILLSEMINAR





# Tomahawk Steak

*2 Tomahawksteaks á 800 g*  
*2 Zweige Rosmarin*  
*2 Zweige Thymian*  
*1 Soloknoblach*  
*Salzflakes*  
*Pfeffer aus der Mühle*



Die Tomahawk Steaks mit etwas angedrücktem Rosmarin, Thymian und Soloknoblach in einem Vakuumbbeutel vakuumieren. Bei 54°C zum Medium-Punkt garen. In einem Sous-vide Becken oder einem Backofen, den man genau auf 54°C einstellen kann. Dies dauert je nach Dicke ca. 2 Stunden. Grill auf ca. 300°C vorheizen.

Nun das Fleisch auspacken und direkt angrillen, damit Röstaromen entstehen. Das Fleisch kann sofort mit etwas Salz und Pfeffer serviert werden, da das Grillgut vorher schon zum Garpunkt „Medium“ gegart wurde. Diese Art des Grillens ist sehr schonend für das Fleisch.



# Roastbeef

## mit Chimichurri

*500 g Roastbeef  
2 TL Salzflakes  
½ TL brauner Zucker  
Pfeffer aus der Mühle*

*Für das Chimichurri:  
1 EL Salzflakes  
1 EL braunen Zucker  
200 ml heißes Wasser  
50 ml Ahornsirup  
1 Bund Basilikum  
1 Bund Thymian  
1 Bund Oregano  
1 Bund Blatt Petersilie  
1 Bund Kerbel  
1 Limette  
2 rote Zwiebeln  
100 g getrocknete Tomaten  
in lauwarmen Wasser eingelegt  
Olivenöl  
weißer Balsamico Essig*

Den Fettdeckel und die Silberhaut vom Roastbeef parieren. Fettdeckel in Streifen schneiden. Das Fleisch mit einer Mischung aus Salzflakes, braunem Zucker und Pfeffer nach Belieben einreiben, die Fettstreifen wieder auflegen und bei indirekter Hitze (ca. 150 – 160°C Deckeltemperatur) für ca. 20 Minuten in den Gasgrill geben. Wenn die Kerntemperatur 54°C bis 56°C erreicht hat, ist das Fleisch medium gegart. Dies kann durch ein Funkthermometer gut überwacht werden.

Für die Chimichurri, alle Kräuter fein schneiden, die roten Zwiebeln und Tomaten klein würfeln. Die Salzflakes und Ahornsirup mit dem braunen Zucker zusammen in dem heißen Wasser auflösen, jetzt alles in eine Schüssel geben. Dann etwas Balsamico, den Abrieb und den Saft der Limette hinzugeben. Olivenöl einrühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht wird. Mit den verwendeten Zutaten das fertige Chimichurri abschmecken.





SANTOS GRILLSCHULE



# Teres Major

mit gefüllten Champignons





*1 kg Teres Major*  
*500 ml – 1 l Olivenöl*  
*1 Knoblauchzehe*  
*2 Chilischoten*  
*1 Zweig Rosmarin*  
*1 Zweig Thymian*  
*Salzflakes*

Das Teres Major von der Silberhaut befreien und bei 300°C direkter Hitze von allen Seiten ca. 2 Minuten anrösten. Knoblauch, Chili, Rosmarin und Thymian mit Olivenöl in die Grillpfanne geben (die Grillpfanne sollte 2 cm hoch mit dem Öl gefüllt sein). Dann das Fleisch hineinlegen, mit etwas Salzflakes bestreuen und bei 120°C indirekter Hitze (ca. 10 Minuten) garen lassen, bis eine Kerntemperatur von 54 - 56°C erreicht ist.

*Für die Tomaten-Tapenade:*  
*50 g getrocknete Tomaten*  
*100 ml Olivenöl*  
*1/4 Bund Basilikum*  
*50 g geröstete Erdnüsse*  
*oder Macadamianüsse*  
*3 EL frisch geriebener*  
*Parmesan*  
*1 EL Aceto Balsamico*

Tomaten vierteln, mit 150 ml Öl mischen und ca. 12 Std. quellen lassen. Basilikum waschen und die Blätter abzupfen. Mit eingelegten Tomaten und Nüssen pürieren. Dann den Parmesan und Essig unterrühren.

*Für die gefüllten Champignons:*  
*8 Champignons*  
*8 Mini-Büffelmozzarella*  
*8 Basilikumblätter*  
*100 g Tomaten-Tapenade*

Die Champignons säubern und den Stiel entfernen. Diesen kann man fein hacken und mit in die Tapenade mischen. Jeweils ein Blatt Basilikum in die Champignons legen und die Tapenade einfüllen. Jeweils eine Kugel Mozzarella auf die Tapenade setzen. Die gefüllten Champignons auf ein Grillblech geben. Den Grill auf 180°C vorheizen und die Champignons indirekt für ca. 10-15 Minuten in den Grill geben. Diese sind fertig, wenn der Mozzarella schön zerläuft und leicht kross wird.

## SANTOS GRILLSCHULE



*800 g Rinderhüfte  
2 EL Dijon Senf  
4 EL Santos Gewürz  
für Schwein*

Die Hüfte von der Silberhaut befreien und im Zuge dessen in 3 gleich große Stücke teilen. Mit Senf und dem Gewürz einreiben. Indirekt bei 160°C grillen, bis eine Kerntemperatur von 54°C erreicht ist (ca. 30 Minuten).

*12 Stück kleine Kartoffeln  
(z.B. Drillinge)  
Prise Meersalz  
12 reife Aprikosen  
4 Schalotten  
Etwas Butter  
3 Chilischoten  
50 ml Weißwein  
etwas Weißweinessig  
1 Thymianzweig  
200 g Roquefort*

Die 2 Chilischoten ohne Kerne und die Schalotten in feine Streifen schneiden und mit etwas Butter in einer Gusspfanne im Grill bei 200°C ca. 3 Minuten andünsten. Mit Zucker leicht karamellisieren und mit etwas Weißwein ablöschen. 8 Aprikosen entkernen und in Spalten schneiden und hinzugeben. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Weißweinessig abschmecken. Die Kartoffeln abwaschen und mit reichlich Meersalz einreiben und bei 180°C indirekt ca. 45 Minuten grillen. Sie können durchaus noch etwas Biss im Kern haben. Drillinge halbieren und mit einem Teelöffel leicht auskratzen. Die restlichen Aprikosen entkernen und in Spalten schneiden. Diese ca. 2 Minuten direkt bei 200°C angrillen, mit Rosmarin und feinen Chilliringen belegen. Das Chutney nun in die Kartoffel füllen, eine angegrillte Spalte und etwas Roquefort darauf legen. Die Kartoffeln auf ein Grillblech geben und bei 250°C ca. 5 Minuten überbacken.





# Hüfte im Ganzen mariniert

dazu Kartoffeln mit Apricot-Chutney



# Süße Flammkuchen

*250 g Mehl Typ 550*

*4 EL Olivenöl*

*½ TL Salz*

*100 ml warmes Wasser*

*450 g Schmand oder Sauerrahm*

*4 Äpfel in dünne Scheiben  
geschnitten*

*25 g Zimt und Zucker*

Den Pizzastein auf den Grill legen und auf ca. 250°C vorheizen

Mehl, Olivenöl, Wasser und Salz zu einem Teig verarbeiten. Im Anschluss hauchdünn ausrollen, am besten gelingt das mit einer Teigmaschine. Ein vorgefertigter Teigrohling geht natürlich auch.

Schmand oder Sauerrahm gleichmäßig auf dem ausgerollten Teig bzw. dem Teigrohling verteilen. Anschließend die Apfelscheiben darauf platzieren. Mit Zimt und Zucker bestreuen. Den belegten Teig mit einem Pizaheber auf den Pizzastein legen und ca. 5 Minuten schön knusprig backen.



# 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](http://www.santosgrills.de)