

**SANTOS**  
GRILL ★ SCHULE



**Basis  
2.0**

**GRILLSEMINAR**



# Basis 2.0

**Gruß aus der Küche**

**Ribs aus dem Rib Roaster - serviert mit hauseigenem Brot**

**Gegrillter Schafskäse mit Rucola-Erdbeer-Salat**

**Yakitori Hähnchen mit Gemüse**

**Moink Pops**

**Rib-Eye Steak mit Potatoe Cups**

**Apple-Crumble-Cheesecake**

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



#### *4 Schäl Rippchen*

*Für den Rub:*

*Santos Gewürz für Schwein*

*Für die BBQ-Sauce:*

*200 g passierte Tomaten*

*100 ml Apfelsaft*

*100 ml Portwein*

*20 g Honig*

*20 g dunkler Balsamico*

*20 g Sojasauce*

*5 g Cayennepfeffer*

*10 g geräuchertes*

*Paprikapulver*

*10 g Worcestersauce*

*1 Espresso*

Die Silberhaut von den Rippchen entfernen und das Fleisch mit dem Rub einreiben. Währendessen alle Zutaten für die BBQ-Sauce in einen Dutch Oven geben. Diesen direkt bei ca. 200°C in den Grill oder auf eine separate Feuerstelle stellen und den Inhalt ca. 5 Minuten köcheln lassen. Sauce mit den verwendeten Zutaten abschmecken. Wenn die BBQ-Sauce fertig ist, von der Feuerstelle nehmen.

Nun die Ribs in den gusseisernen Rib-roaster hochkant einsortieren, 300 ml Bier hinzugeben und den Deckel von der Kastenform auflegen. Den Rib Roaster bei 150°C Deckeltemperatur für 1,5 Stunden indirekt in den Grill geben. Danach die Kastenform aus dem Grill nehmen. Die Rippchen aus dem Rib Roaster nehmen und für 20-30 Minuten direkt auf dem Grillrost über der Flamme grillen. So werden diese außen kross. Währendessen 2-3 mal mit der BBQ-Sauce moppen.



# Ribs

aus dem Rib Roaster

serviert mit hauseigenem Brot



# Gegrillter Schafskäse

mit Rucola-Erdbeer-Salat

*800 g Schafskäse  
1 rote Zwiebel  
60 g getrocknete Tomaten  
in Wasser eingelegt  
4 Zweige Thymian  
3 EL Olivenöl  
Pfeffer aus der Mühle*

*Für den Salat:  
250 g Rucola  
200 g Erdbeeren  
1 EL Senf  
1 EL Heller Balsamico Essig  
3 EL Olivenöl  
1 EL Honig  
Salzflakes  
Pfeffer aus der Mühle*

Die rote Zwiebel und die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden.

Aus Alufolie und Backpapier vier Päckchen packen. Dort hinein kommt jeweils 200 g Schafskäse, ein paar Tomatenstreifen, ein paar Zwiebelstreifen, ein Zweig Thymian, etwas Olivenöl und Pfeffer aus der Mühle. Die Päckchen werden möglichst luftdicht verschlossen und bei 250°C Deckeltemperatur indirekt für ca. 20 Minuten in den Grill gegeben.

Währendessen den Rucola waschen und abtropfen lassen. Erdbeeren waschen, säubern und vierteln. Für das Dressing den Senf mit Essig, Salz, Pfeffer und Honig mischen. Unter stetigem Rühren langsam das Öl hinzufügen. Das Dressing sollte ganz leicht überwürzt schmecken. Rucola, Erdbeeren und Dressing kurz vor dem Anrichten mischen. Schafskäsepäckchen vorsichtig öffnen und mit dem Salat servieren.



# Yakitori Hähnchen

## mit Gemüse

*400 g Hähnchenbrustfilet  
ohne Haut*

*2 EL braunen Zucker*

*100 ml Mirin*

*50 ml Sojasauce*

*2 kleine rote Paprikaschoten*

*4 Limettenspalten*

*Gemüse:*

*100 g Zucchini*

*4 Möhren*

*4 Paprikaschoten*

*200 g Zuckerschoten*

*300 g Champignons*

*1 Zwiebel*

*1 rote Chilischote*

*100 g Mungobohnensprossen*

*Sonnenblumenöl*

*Sojasauce*

*Sesamöl*

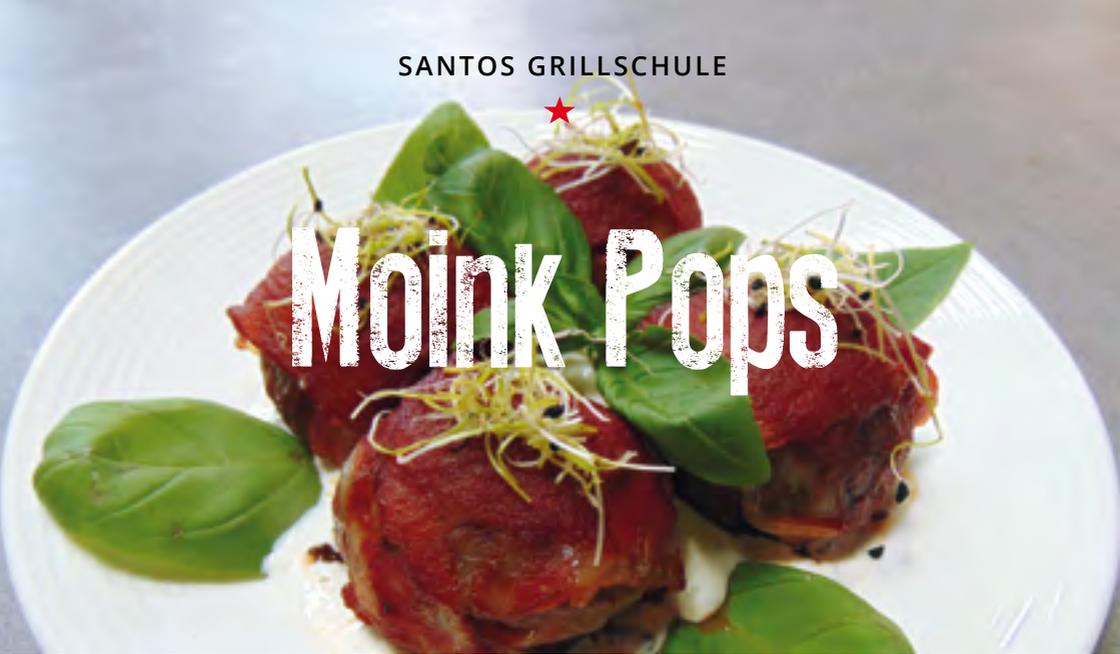
*Salz und Pfeffer*

*1 EL gerösteten Sesam*

Das Gemüse säubern und alles bis auf die Champignons waschen. Die Zucchini, Möhren und Champignons in feine Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten und die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Die Chilischote fein hacken. Die Zuckerschoten halbieren. Für die Marinade den braunen Zucker karamellisieren, mit Mirin ablöschen. Sojasauce hinzufügen, kurz aufkochen und dann etwas abkühlen lassen.

Grill auf 250°C Deckeltemperatur vorheizen. Die Hähnchenbrust von beiden Seiten bei 250°C direkter Hitze angrillen. Pro Seite zweimal und insgesamt ca. 3 Minuten. Danach in eine Gusspfanne geben und indirekt bei 160°C in den Grill stellen. Sobald eine Kerntemperatur von 75°C erreicht ist, sind diese durchgegart und fertig. Während des Garvorgangs immer wieder mit der Marinade bepinseln, bis die Hähnchen glänzend glasiert sind. Hähnchen in Tranchen schneiden und mit Limettenspalten servieren.

Für das Gemüse einen Gusswok oder eine Gusspfanne in den Grill geben und diesen auf 250°C bis 300°C vorheizen. Sonnenblumenöl in den Gusswok oder die Gusspfanne geben und die Zwiebel darin andünsten. Anschließend die Zuckerschoten, Möhren, Paprika und Zucchini hinzugeben und mitdünsten. Zuletzt die Pilze hinzugeben und das Gemüse mit Sojasauce ablöschen. So lange dünsten, bis das Gemüse noch schön Biss hat. Anschließend mit Ingwer, Salz und Pfeffer würzen und die klein gehackte Chilischote, ein paar Mungobohnensprossen und ein paar Tropfen Sesamöl hinzugeben. Zum Schluss den gerösteten Sesam über das Gericht streuen.



# Moink Pops

*400 g Hackfleisch aus Rindernacken  
(ergibt 3 Pops pro Person)  
2 EL Santos Gewürz für Steak Nr. 1  
Salz, 2 EL BBQ-Sauce (siehe Rezept Ribs)  
1 Chilischote  
12 Scheiben Bacon  
20 g Sprossen nach Wahl (z.B. Knoblauchsprossen)*

*Zutaten für Zaziki:  
400 g griechischer Sahnejoghurt  
1 Salatgurke  
1 Soloknoblauch  
2 EL Olivenöl  
1 EL Essig, Salz  
1 Zitrone  
Pfeffer aus der Mühle*

Die Chilischote ohne Kerne fein hacken. Das Hackfleisch mit den Gewürzen sowie etwas BBQ-Sauce und der Chilischote mischen. Daraus 12-13 kleine Hackbällchen formen und jeweils mit einer Scheibe Bacon umwickeln.

Die Bällchen bei geschlossenem Deckel und ca. 150°C Deckeltemperatur indirekt grillen bis der Bacon kross ist und die Kerntemperatur 56°C beträgt. Dies dauert ca. 15 Minuten, je nach Dicke der Bällchen. Gegen Ende der Garzeit mit der restlichen BBQ-Sauce glasieren. Die Gurken schälen und mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen. Danach fein reiben, salzen und ca. 30 Minuten Wasser ziehen lassen. Danach gut ausdrücken. Den Soloknoblauch schälen, hacken und mit etwas Salz und einem Messer reiben bis eine Paste entsteht. Joghurt mit der Knoblauchpaste, Gurken, Olivenöl, Essig, Salz, Zitrone und Pfeffer abschmecken. Etwas Zaziki in einen Löffel geben, je ein Bällchen drauf und mit den Knoblauchsprossen garnieren.



# Rib-Eye Steak

mit Potatoe Cups

*2 Rib Eye Steaks à 500 g,  
ca. 4 cm dick*

*Salzflakes*

*Pfeffer aus der Mühle*

*Für die Potatoe Cups:*

*2 große Kartoffeln*

*2 EL Schmand*

*40 g Emmentaler gerieben*

*40 g Parmesan gerieben*

*Salz*

*Pfeffer*

*Muskatnuss*

Grill möglichst heiß vorheizen (300°C mindestens).

Die Steaks direkt von beiden Seiten je zweimal angrillen, bei 300°C dauert dies ca. 3 Minuten insgesamt.

Danach die Steaks salzen und anschließend bei indirekter Hitze (ca. 150°C) bis zu einer Kerntemperatur von 54°C weitergaren. Die Kerntemperatur kann perfekt mit einem BBQ-Funkthermometer gemessen und überwacht werden. Beim Anrichten gegen die Faser in Tranchen schneiden und mit Pfeffer aus der Mühle vollenden. Die Kartoffeln bei 180°C indirekt grillen, bis diese gar sind (ca. 45 Minuten je nach Größe) und dann auskühlen lassen. Kartoffeln halbieren und mit einem Löffel aushöhlen. Dabei rings um einen ca. 5 mm dicken Rand stehen lassen, sodass die Kartoffelhälften zu kleinen Schalen werden. Das Innenleben der Kartoffeln stampfen und dann mit Schmand und Emmentaler mischen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kartoffeln gleichmäßig mit der Masse füllen. Mit Parmesan bestreuen und auf ein Grillblech geben. Anschließend indirekt bei ca. 200°C grillen, bis die Kartoffeln leicht gebräunt sind (ca. 15 Minuten).

## SANTOS GRILLSCHULE



### *Für den Boden und die Streusel:*

*150 g Mehl, Typ 550*

*90 g Butter*

*90 g Zucker*

*20 g Walnüsse, gehackt*

### *Für die Frischkäsemasse:*

*250 g Frischkäse*

*60 g Zucker*

*1 EL Mehl*

*1 Vanilleschote*

*1 Ei*

### *Für die Apfelschicht:*

*300 g Apfelpfote*

*½ TL Zimt*

Den Grill auf 180°C vorheizen. Mehl, Butter und Zucker in eine große Schüssel geben. Kneten bis sich grobe Krümel bilden. Von der Mischung 100 g beiseite stellen, den Rest am Boden der Grillschale fest drücken. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit dem Messerrücken raus schaben. Frischkäse, Zucker, Mehl, Vanillemark und das Ei in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glattrühren. Gleichmäßig auf dem Boden verteilen.

Das Apfelpfote mit Zimt abschmecken und vorsichtig mit einem Löffel gleichmäßig auf den Frischkäse verteilen. Die restlichen Streusel darauf verteilen und das Ganze mit den Walnüssen bestreuen.

Indirekt bei 180°C für 35- 40 Minuten in den Grill geben, bis die Streusel goldbraun sind.



# Apple-Crumble-Cheesecake

# 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)