

SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Weihnachten

GRILLSEMINAR



Merry Christmas

Gruß aus der Grillküche: Lachs auf Blätterteig mit Dill-Senf Sauce

Gegrillte Feigen mit Schafskäse und Honig

Honey-Whiskey-Glaced Ham Roses

Gegrilltes Lammkarree mit einem winterlichen Salat

Knusprige Entenbrust vom Grill mit Apfelrotkohl und Maronensauce

Rinderfilet mit Apfel- Walnusshaube an getrüffelem Kartoffelpüree

Pflaumen in Glühweinreduktion vom Grill im Brioche mit Zimteis



Equipment:

*Pizzastein
BBQ Funkthermometer
Gusseiserne Pfanne
Grillpfanne / Grillblech
Gasgrill*

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



Gruß aus der Grillküche:

Lachs auf Blätterteig mit Dill-Senf Sauce

70 g Blätterteig
50 g Räucherlachs
4 EL Frischkäse
50 g Senf
25 g Honig
5 Zweige Dill
1 Zitrone
Salz, Pfeffer
etwas Dill
für die Dekoration

Einen Pizzastein mit Backpapier belegen und den Gagrill mindestens 25 Minuten auf 200°C (Deckelthermometer) vorheizen.

Den Blätterteig in 4 gleich große Stücke schneiden. Mit einem Messer in jedes Viereck vorsichtig einen Rand ritzen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Auf dem Pizzastein verteilen und mit Wasser bepinseln.

8 bis 10 Minuten indirekt (d.h. nicht auf, sondern neben der Flamme und immer bei geschlossenem Deckel) grillen. Sollten sich die Blätterteig-Häppchen aufblähen, einfach mit einem Löffel wieder nach unten drücken. Dill schneiden. Senf, Honig und Dill verrühren. Etwas Dill zum Anrichten aufheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sobald der Blätterteig goldbraun und knusprig ist, bitte aus dem Grill holen. Kurz abkühlen lassen, dann mit dem Frischkäse bestreichen. Den Lachs gleichmäßig auf die Häppchen verteilen und nach Geschmack mit Zitronensaft beträufeln. Mit Zitronenecken und Dill anrichten, dazu die Dill-Senf Sauce servieren.







Gegrillte Feigen

mit Schafskäse und Honig

4 Feigen
100 g Schafskäse
30 g Honig
15 g gehackte Pistazien

Die Feigen längs des Stieles halbieren und die Schnittflächen leicht eindrücken. Den Schafskäse zerbröseln, mit dem Honig und den gehackten Pistazien dann auf den halbierten Feigen verteilen.

Die gefüllten Feigen kommen dann für ca. 15 Minuten bei 200°C (Deckelthermometer) indirekter Hitze auf den Grillrost (oder auf dem Ablagerost oben), den Deckel des Grills bitte geschlossen halten.

Alternativ kann auch ein Grillblech oder eine Grillpfanne verwendet werden. Das Grillblech kann mit Backpapier ausgelegt werden, damit die Feigen nicht ankleben. Die Grillpfanne bzw. das Grillblech einfach in den Grill stellen. Indirekt wie oben beschrieben grillen.

Sobald der Käse braun wird, sind die Feigen fertig und können vom Grill genommen werden.





Honey-Whiskey-Glaced Ham Roses

6 EL Whiskey

8 EL Honig

2 EL Melasse (Zuckersirup)

4 EL Orangenmarmelade

400 g Schinken in Scheiben

Den Gasgrill auf 180°C vorheizen.

In einem mittelgroßen Kochtopf Whiskey, Honig, Melasse und Marmelade bei schwacher Hitze 15 Minuten erhitzen bzw. bis zur Hälfte reduzieren lassen und gelegentlich umrühren. Den Schinken in Rosen auf ein Grillblech legen und mit der Reduktion bestreichen. Auch hier kann das Grillblech mit Backpapier ausgelegt werden, um ein Ankleben zu verhindern.

Für ca. 8-10 Minuten indirekt (bei geschlossenem Deckel) in den Grill geben bzw. bis es goldbraun ist.







Gegrilltes Lammkarreeé

mit einem winterlichen Salat



*2 Lammkarreés
Sonnenblumenöl
Oliveöl
grobes Meersalz
geschroteter Pfeffer
1 EL Dijon Senf
50 g Paniermehl
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 EL gehackte glatte Petersilie
1/2 Bio-Zitrone
für den Schalenabrieb*

Für den winterlichen Salat:

*400 g Feldsalat
12 Kirschtomaten
20 g Walnüsse
1 Teil Himbeeressig
3 Teile Kürbiskernöl
Ahornsirup
Salz
Pfeffer*



Den Gasgrill auf 250°C vorheizen. Das Lammkarreé parieren und ggf. etwas Fett entfernen.

Das Lammkarreé von beiden Seiten auf der direkten Grillfläche (auf dem Grillrost direkt über der Flamme) kurz angrillen.

Danach vom Grill nehmen und den Grill fürs indirekte Grillen (unter 160°C) vorbereiten, sprich die Temperatur des Grills reduzieren. In der Zwischenzeit das Fleisch mit Sonnenblumenöl einreiben und mit geschrotetem Pfeffer und grobem Meersalz würzen.

Kräuter waschen und hacken. Knoblauch fein reiben und mit Kräutern und Paniermehl in eine Schüssel geben. Die Schale der halben Bio-Zitrone abreiben. Anschließend einen guten Schuss Oliveöl in die Schüssel geben und umrühren.

Das Lammkarreé auf der Fleischseite mit Dijon Senf einreiben. Vorsichtig die Kräutermischung auf den Senf drücken.

Das Lammkarreé mit der Fleischseite nach oben in die indirekte Grillzone legen und bis zur gewünschten Kerntemperatur (empfohlen wird ca. 54°C) bei geschlossenem Deckel grillen.

Währenddessen den Salat vorbereiten. Feldsalat putzen, Walnüsse anrösten und grob hacken. Die Kirschtomaten halbieren.

Aus dem Essig, Kürbiskernöl, Ahornsirup, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen. Salat mischen und Dressing darüber geben. Als Variation passt auch gut Schafskäse zu dem Salat, einfach klein bröckeln und drüber streuen. Lammkarreé in vier Portionen teilen und anrichten.



2 Entenbrüste
Salz
Pfeffer
(frisch gemahlen)
2 Stängel Rosmarin

Für die Sauce:
2 rote Zwiebel
200 ml Rotwein
12 Maronen, vorgegart
100 ml Sahne
40 g Schokolade,
Zartbitter
(z.B. Kuvertüre)
Salz und Pfeffer

Für den Apeltrotkohl:
1 Kopf Rotkohl
2 Äpfel
200 ml Gemüsebrühe
100 ml Rotwein
2 Lorbeerblätter
1 TL Wacholderbeeren
½ TL Zimt
1 EL braunen Zucker
1-2 TL Salz



Die Entenbrust auf der Fettseite mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, dabei aber das Fleisch nicht verletzen. Danach Salzen.

Die Entenbrust mit der Fettseite nach unten in die kalte Gusspfanne legen und diese bei 250°C in den Grill auf direkte Hitze geben. Die langsam entstehende Hitzeverteilung bewirkt, dass das Fett der der Ente flüssig wird. Das Fett kann 2-3 mit einer Kelle abgeschöpft werden. Wenn die Fettseite dann schön knusprig braun ist, die Entenbrust wenden und kurz von der Fleischseite grillen. Dabei die Hitze auf unter 160°C reduzieren. In der Zwischenzeit die Maronen mit der Gabel zerdrücken und die Zwiebeln fein würfeln. Die Entenbrust indirekt in den Grill geben und die Rosmarinzwige darauf legen. Bis zur gewünschten Kerntemperatur grillen lassen. (54 – 56°C)

In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. In dem heißen Entenfett die Zwiebel leicht anbräunen, dann mit Rotwein ablöschen und die Maronen dazugeben. Aufkochen lassen und dann die Sahne dazugeben, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Zum Schluss die Schokolade darin schmelzen. Die Sauce sollte jetzt aber nicht mehr kochen.

Den Rotkohl halbieren, Strunk herausschneiden und den restlichen Rotkohl in feine Streifen schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen und halbieren, danach dünne Spalten daraus schneiden. Die Gewürze im Mörser zusammen zerkleinern. Den Rotkohl mit den Apfelspalten und den Gewürzen gut vermengen. Anschließend einen Schlauch aus Alufolie mit innenliegend Backpapier basteln und Rotkohl, Brühe und Wein einfüllen.

Den Aluschlauch luftdicht verschließen und indirekt bei 150 – 200°C etwa eine Stunde lang grillen. Aluschlauch vorsichtig öffnen, in eine Schüssel geben und abschmecken. Die Ente in Scheiben schneiden, mit Pfeffer würzen und mit dem Rotkohl und der Sauce anrichten.



Knusprige Entenbrust vom Grill

mit Apfelrotkohl und Maronensauce



Rinderfilet

mit Apfel-Walnusshaube
an getrüffelem Kartoffelpüree



800 g Rinderfilet
4 Scheiben Toastbrot
1 Apfel
100 g Walnüsse, gehackt
6 TL gehackte Kräuter
(Thymian, Oregano, Petersilie)
2 EL Parmesan, gerieben
2 EL Semmelbrösel
6 EL Butter, zerlassen
2 Bund Suppengrün
3 große Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
1 l Rinderfond
1 l Rotwein
20 Stk. Backpflaumen
4 Lorbeerblätter
4 Gewürznelken
4 Wacholderbeeren
Speisestärke
Salz, Pfeffer
Öl

Den Gasgrill auf 200°C (Deckelthermometer) vorheizen.

Das Suppengrün, die Zwiebel und die Knoblauchzehen grob zerteilen und in einem großen Topf zusammen mit den Dörripflaumen in etwas Öl anbraten. Mit dem Rotwein und dem Fond aufgießen. Die Nelken, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren in ein Teeei füllen und dazu geben. Etwa eine Stunde köcheln lassen.

Das Rinderfilet parieren, in ca. 2cm dicke Medallions schneiden und dann bei 250°C (direkt auf der Flamme) angrillen. Dabei immer wieder zwischendurch den Deckel des Grills schliessen, damit der Rost nicht auskühlen kann.

Danach würzen und auf ein Grillblech legen.

Für die Haube die Toastscheiben entrinden und fein zerbröseln. Die Toastbrösel mit den Walnüssen, den Semmelbröseln, den Kräutern, dem Parmesan und der flüssigen Butter vermengen und würzen. Vom Apfel das Kerngehäuse entfernen, den Apfel dann in dünne Scheibe schneiden und jeweils eine Scheibe auf die Medallions legen. Die fertige Walnusshaubenmischung auf den Apfelscheiben/Medallions verteilen.

Das ganze bei unter 160°C indirekt in den Grill geben bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist. (ca. 54°C für medium)

Die Sauce durch ein Sieb gießen und mit angerührter Speisestärke binden und abschmecken.





Getrüffelt Kartoffelpüree

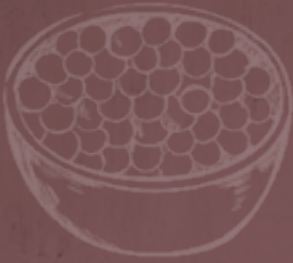


*600 g Kartoffel,
mehlig kochend
2 Stk. Zwiebeln
2 Stk. Trüffel
170 ml Milch
100 g Butter
2 Schuss Trüffelöl
Salz
Muskatnuss*

Die Kartoffeln waschen und dann bei 180°C indirekt ca. 15 Minuten auf dem Grillrost garen. Mit einem Messer prüfen, ob die Mitte weich ist. Danach halbieren und mit einem Löffel das Innere aus der Kartoffel auskratzen. Nun die Zwiebel schälen, hacken und in einer Pfanne mit der Butter glasig dünsten. Anschließend die Milch aufwärmen und zur Seite stellen. Die Milch über die Kartoffelmasse gießen. Die Kartoffelmasse stampfen und die Zwiebeln hinzufügen. Alles gut verrühren. Eine leichte Prise Muskatnuss hinzugeben.

Zum Schluss zwei Schuss Trüffelöl hinzugeben und umrühren. Je nach persönlichem Geschmack kann das Püree auch zusätzlich noch mit etwas geriebenen Parmesan überbacken und/oder mit frischem Schnittlauch verfeinert werden.





1/2 kg frische Pflaumen

1 l Glühwein

150 gr. Zucker

2 TL Vanillezucker

8 Kugeln Zimteis

4 Brioche

Die Pflaumen waschen, halbieren und entkernen. Die Pflaumen mit dem Zucker in einer Gusspfanne (Dutch Oven geht auch) auf dem Gasgrill karamellisieren (direkte Hitze). Mit Glühwein ablöschen und reduzieren (einkochen) lassen. Die Brioche aufschneiden und kurz bei 180°C direkt auf dem Grillrost anrösten. Die Pflaumen auf einen Teller geben und das Zimteis daneben platzieren. Mit einer Ecke des angerösteten Brioches dekorieren.





Pflaumen in Glühweinreduktion vom Grill

im Brioche mit Zimteis

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