

SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Basis 2.0

GRILLSEMINAR



Basis 2.0

Gruß aus der Grillküche

Burnt Ends vom Schweinenacken mit unserem Grillbrot

Mariniertes Flanksteak mit Fassbrause

**Gegrilltes Schweinefilet
mit Mango-Limetten-Salsa und Basmati-Kokos-Risotto**

BBQ-Bacon-Bomb mit gemischtem Salat

Rumpsteak mit Cashew-Potatoe-Cups

Mango-Ananas-Salat unter der Marshmallow-Haube mit Eis

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



Burnt Ends

vom Schweinenacken
mit unserem Grillbrot



Kerntemperatur: 65 °C
Deckeltemperatur: 160 °C
Grilldauer: 2,5 Stunden
Santos Zubehör: Dutch Oven

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Schweinenacken am Stück
70 g Butter
6 EL Santos Gewürz Schwein

Für die BBQ-Sauce:

200 g passierte Tomaten
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

Den Grill auf 160 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen. Das Fleisch in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Diese in eine Schüssel geben und mit dem Gewürz für Schwein marinieren. Fleischstücke nun eine Stunde lang indirekt bei 160 °C grillen. Die Butter schmelzen.

Währenddessen alle Zutaten für die BBQ-Sauce in einen Dutch Oven geben. Diesen in den Grill oder auf eine separate Feuerstelle stellen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die BBQ-Sauce mit den aufgelisteten Zutaten abschmecken. Wenn die BBQ-Sauce fertig ist, den Dutch Oven von der Feuerstelle nehmen. Nun die Fleischstücke in einen Dutch Oven legen und mit der Butter und BBQ-Sauce bestreichen und weitere 1,5 Stunden bei 150 °C indirekt garen. Das Fleisch kurz herausholen, den Grill auf 250 °C vorheizen und den Burnt Ends 2-3 Minuten unter direkter Flamme bzw. Hitze etwas Farbe geben, bis die gewünschte Röstung erreicht wurde.

Mariniertes Flanksteak

mit Fassbrause



Kerntemperatur: 54-56 °C

Deckeltemperatur:

300 °C direkt

160 °C indirekt

Grilldauer: 10 Minuten

Grill vorheizen: ja

Zutaten für 4 Personen:

800 g Flanksteak

0,2 l Fassbrause

2 Knoblauchzehen

2 Zweige Thymian

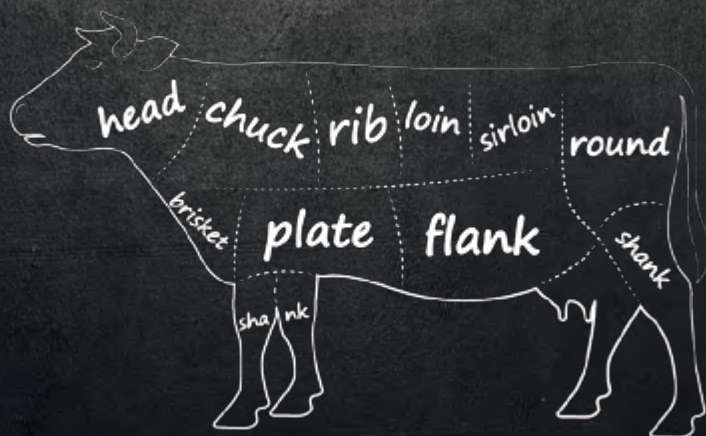
1 Chilischote

Santos Gewürz Steak

grobes Meersalz

Den Knoblauch schälen (den Strunk bitte entfernen) und fein hacken. Die Chili von den Kernen befreien und fein schneiden. Die Blätter vom Thymian abrebeln. Alles zusammen mit der Fassbrause vermischen.

Das Flanksteak von überschüssigem Fett und Sehngewebe befreien. Die Oberfläche mit einer Gabel leicht anrauen. Die Steaks mit dem Gewürz und etwas Salz einreiben und mindestens 30 Minuten in die Fassbrause-Marinade geben. Je länger man das Fleisch in der Marinade lässt, desto intensiver wird der Geschmack. Vor dem Grillen sollten die Steaks komplett von der Marinade befreit und trocken getupft werden. Das Steak von beiden Seiten bei 300 °C direkt über der Flamme angrillen und danach indirekt bei maximal 160 °C bis zum gewünschten Garpunkt ziehen lassen. 54 °C entspricht Medium.





Gegrilltes Schweinefilet

mit Mango-Limetten-Salsa und
Basmati-Kokos-Risotto



Kerntemperatur: 58 °C

Deckeltemperatur:

300 °C direkt

160 °C indirekt

Grilldauer: 20-30 Minuten

Grill vorheizen: ja

Santos Zubehör: Dutch Oven

Zutaten für 4 Personen:

800 g Schweinefilet

Santos Gewürz Schwein

Mango-Limetten-Salsa:

Mango-Püree

1 Mango

1 Limette

Ahornsirup

3 EL Olivenöl

1/2 EL Apfelessig

Salz, Pfeffer

2 Frühlingszwiebeln

1/2 Bund Koriander

1 Chili

Basmati-Kokos-Risotto:

320 g Basmatireis

1 Chili

2 Schalotten

Sonnenblumenöl

100 ml Weißwein

300 ml Kokosnussmilch

300 ml Sahne

Salz, Pfeffer

Den Grill auf 300 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen.

Das Schweinefilet von Sehnen und überschüssigem Fett befreien.

Für die Salsa Mango, Frühlingszwiebel und Koriander möglichst fein würfeln. Die Chilis von den Kernen befreien und fein hacken. Die Hälfte kommt in die Salsa und der Rest ins Risotto. Die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Alles vermischen und mit den restlichen Zutaten kräftig abschmecken.

Das Schweinefilet von allen Seiten direkt über der Flamme angrillen. Danach würzen und indirekt in den Grill geben bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, 58 °C ist für leicht rosa zu empfehlen.

Die Schalotten schälen und fein würfeln. Einen Dutch Oven mit etwas Öl auf die Flamme im Grill oder eine separate Feuerstelle geben und erhitzen. Den Basmatireis, Schalottenwürfel und die Chili anschwitzen bis der Reis leicht glasig wird. Mit etwas Weißwein ablöschen. Dann Kokosnussmilch und Sahne hinzufügen. Leicht würzen und köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz vom Reis erreicht ist. Das Fleisch in Tranchen schneiden und zusammen mit dem Risotto und der Salsa anrichten.



BBQ-Bacon-Bomb

mit gemischtem Salat

Den Grill auf 160 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen und die getrockneten Tomaten in lauwarmes Wasser legen. Die Schalotten schälen und in grobe Stücke schneiden.

Den Rindernacken in Streifen schneiden, damit diese durch den Fleischwolf passen. Das Fleisch grob mit der Gewürzmischung für Schwein würzen und dann abwechselnd mit den Tomaten und Schalotten durch den Fleischwolf geben, so verteilt sich das Gewürz direkt. Den Knoblauch schälen und den Strunk entfernen, die Chili von den Kernen befreien und beides fein hacken.

Den geriebenen Emmentaler, Chili und Knoblauch zu der Hackmasse geben, durcharbeiten und abschmecken – ggf. Gewürz ergänzen.

Aus den Bacon-Scheiben ein Netz flechten und die Hackmasse darauf geben. Das Netz vorsichtig schließen

und in einem Grillkorb indirekt in den Grill geben (bei 160 °C).

Den Romanasalat halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Kirschtomaten vierteln und untermischen.

Für das Dressing, Senf mit einem Teil Essig, Salz, Pfeffer und Honig mischen. Unter stetigem Rühren langsam drei Teile Öl hinzufügen. Das Dressing sollte ganz leicht überwürzt schmecken.

Gegen Ende der Garzeit wird das Bacon-Netz mit der BBQ-Sauce glasiert, der Vorgang kann beliebig oft wiederholt werden. Am einfachsten geht dies mit einem Mop-Pinsel.

Die Bacon-Bomb ist fertig, sobald die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist (58 - 60 °C wird für saftiges Fleisch empfohlen). Die Bacon Bomb in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Salat servieren.



*Kerntemperatur: 58 °C
Deckeltemperatur: 160 °C
Grillmethode: indirekt
Grilldauer: je nach Dicke
Grill vorheizen: ja
Santos Zubehör:
Grill-Mop, Edelstahl Grillkorb*

Zutaten für 4 Personen:

Bacon Bomb:

*800 g Nacken vom Rind
Santos Gewürz Schwein
100 g getrocknete Tomaten
2 Schalotten
1 Soloknoblauch
1 Chili
100 g Emmentaler, gerieben
10 Scheiben Bacon
100 ml BBQ-Sauce
(siehe Seite 4 bei Burnt Ends)*

Gemischter Salat:

*1 Romana Salat
200 g Kirschtomaten*

Vinaigrette:

*1 EL Senf
3 EL Heller Balsamico Essig
3 EL Olivenöl
1 EL Honig
Salz, Pfeffer*





Rumpsteak

mit Cashew-Potatoe-Cups



Kerntemperatur: 54 °C

Deckeltemperatur:

300 °C direkt

160 °C indirekt

Grilldauer: 30 Minuten

Grill vorheizen: ja

Santos Zubehör:

Edelstahl Grillkorb

Zutaten für 4 Personen:

900 g Roastbeef

grobes Meersalz

4 Kartoffeln

150 g Cashewkerne

2 EL Sonnenblumenöl

1 Zwiebel

1 EL Ahornsirup

2 EL Schmand

Salz

Pfeffer

Muskat

100 g Parmesan

Den Grill auf 180 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen. Die Kartoffeln für ca. 40 Minuten indirekt in den Grill geben, bis diese gar sind. Das Roastbeef von Sehnen und überschüssigem Fett befreien. Danach in zwei Steaks á 400 g schneiden und von allen Seiten leicht salzen. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Cashewkerne grob hacken und leicht in einer Pfanne anrösten. Kurz vor Ende die Zwiebelwürfel mit etwas Öl hinzufügen und anschwitzen. Sobald diese braun genug sind, mit Ahornsirup ablöschen und von der Flamme nehmen. Wenn die Kartoffeln gar sind, diese aus dem Grill nehmen und den Grill auf 300 °C aufheizen.

Die Kartoffeln halbieren und mit einem Löffel aushöhlen. Das Innere der Kartoffeln mit der Cashew-Zwiebelmischung und Schmand mischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Danach zurück in die Kartoffeln füllen. Den Parmesan reiben und über die gefüllten Kartoffeln geben. Damit die Kartoffeln besser zu transportieren sind, diese am besten in einen Grillkorb legen. Die Rumpsteaks von allen Seiten direkt über der Flamme angrillen und danach bei maximal 160 °C indirekt in den Grill geben. Nun kommen die Kartoffeln mit in den Grill. Sobald die Kartoffeln leicht gebräunt sind und das Fleisch die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat (54 °C für Medium), kann beides zusammen serviert werden. Das Fleisch dafür in Tranchen schneiden.





Mango-Ananas-Salat

unter der Marshmallow-Haube mit Eis

Deckeltemperatur: 250 °C

Grillmethode: indirekt

Grilldauer: ca. 20 Minuten

Grill vorheizen: ja

Santos Zubehör:

Edelstahl Einsatzpfanne

Zutaten für 4 Personen:

½ Ananas

1 Mango

60 g Cranberries

1 Limette

Honig

Amaretto

Marshmallows

Eis nach Wahl

Minze als Dekoration

Den Grill auf 250 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen.

Die Ananas schälen, vierteln und den Strunk entfernen. Die Mango ebenfalls schälen und den Kern entfernen. Beides 3 Minuten unter mehrmaligen Wenden direkt grillen und danach in Würfel schneiden. Cranberries hinzufügen und alles mit etwas Honig, Amaretto und dem Abrieb- und Saft einer Limette marinieren.

Den fertigen Salat in eine Einsatzpfanne (oder eine Auflaufform) geben und die Marshmallows darauf verteilen. Dies für ca. 15 Minuten indirekt bei 150 °C in den Grill geben, bis die Marshmallows die gewünschte Bräune erreicht haben. Mit etwas Eis und Minze als Dekoration servieren.

HOL DIR DEN GASGRILL PASSEND ZUM SEMINAR.



RIESIGE 800°
INFRAROTBRENNER ZONE



RECHTE SEITENABLAGE
EINFACH KLAPPBAR



XXL AUSZIEHBARES
WARMHALTEROST



FETTE GUSSRÖSTE FÜR DAS
PERFECTE BRANDING



EDELSTAHL HECKBRENNER
ALS STABBRENNER



PLATZ FÜR DIE
11 KG GASFLASCHE



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.

www.santosgrills.de