

SANTOS



Wir machen Grillen zum Erlebnis.

STEAK ADVANCED

A large, succulent piece of grilled steak, possibly tri-tip, is the central focus. It is covered in a dark, dry rub seasoning. Two thick slices have been cut, revealing a perfectly pink, medium-rare interior. The steak rests on a rustic wooden cutting board. To the left, there are fresh garnishes: a whole red tomato, several sprigs of green rosemary, and a small pile of dark red, chunky barbecue sauce. The background is a blurred brick wall, and the entire scene is set against a warm, natural light.

GRILLSEMINAR

SANTOS



Wir machen Grillen zum Erlebnis.

WERDE EIN TEIL DES SANTOS BBQ CLUBS!

UND PROFITIERE SOFORT VON EXKLUSIVEN VORTEILEN!



ANMELDEN & PUNKTE SAMMELN

STEAK ADVANCED

Gruß vom Grill

kleiner Vorgeschmack auf das, was gleich glüht

Schwertfisch Steak

11

mit Tomatensalat

Rib Eye Steak

15

mit Kräuteröl

Wagyu aus Japan

16

mit Wasabi Coleslaw

Lammkrone aus Neuseeland

20

mit Rotweinjus

Schokoküchlein

24

aus der Gussmuffinform

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**



SCHWERTFISCH STEAK

★ TOMATENSALAT

ZUTATEN

800 g Schwertfisch

50 g Sardellen

150 g Kapern

100 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG

Den Grill auf 250 °C Deckelthermometertemperatur und den Smoker auf 100-120 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Wenn kein Smoker vorhanden ist, dann kann natürlich auch im Gasgrill mit einer Smokerbox gearbeitet werden.

Den Schwertfisch von der Haut befreien und in 4 dicke Steaks schneiden. Die Sardellen und Kapern hacken, dann mit dem Olivenöl mischen. Die Steaks von allen Seiten angrillen. Anschließend im Smoker zur empfohlenen Kerntemperatur von 53 °C smoken. Wenn der Fisch gar ist, die Steaks aus dem Smoker/Grill nehmen und mit der Sardellen-Kapern-Paste bestreichen.

TOMATENSALAT

ZUTATEN

500 g gemischte Tomaten
(Cherrytomaten, Fleischtomaten)

1 rote Zwiebel

1 Bund Basilikum

2 Knoblauchzehen

3 EL Olivenöl

2 EL Balsamico-Essig

1 TL Honig

Salz

Pfeffer

1 Prise Zucker

ZUBEREITUNG

Die Tomaten in unterschiedlich große Stücke schneiden. Die größeren Tomaten würfeln, die Cherrytomaten halbieren oder vierteln. Die rote Zwiebel in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch fein hacken. Das Basilikum grob zupfen.

Für das Dressing Olivenöl, Balsamico-Essig, Honig, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker vermischen. Die Tomaten mit den Zwiebeln, dem Knoblauch und dem Basilikum in eine Schüssel geben. Das Dressing darüber geben und alles vorsichtig vermischen. Mindestens 30 Minuten durchziehen lassen. Der fruchtige Tomatensalat passt hervorragend zum würzigen Schwertfisch.



SANTOS
★



RIB EYE STEAK

★ MIT KRÄUTERÖL

ZUTATEN

800 g Entrecôte Salz

1 Zweig Thymian

1 Zweig Petersilie

1 Soloknoblauch

100 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG

Kerntemperatur: 54 °C

Deckeltemperatur: 300 °C direkt / 160 °C indirekt

Grilldauer: 30 Minuten

Grill vorheizen: ja

Den Grill auf 300 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Das Entrecôte in 4 cm dicke Steaks schneiden und leicht salzen. Vom Thymian und der Petersilie die Blätter abzupfen und diese fein hacken. Den Knoblauch schälen (bitte den Strunk entfernen) und ebenfalls fein hacken. Dies mit dem Olivenöl mischen und leicht auf ca. 60 °C erwärmen, damit das Öl den Geschmack der Kräuter besser annimmt.

Die Steaks direkt über der Flamme von allen Seiten angrillen, bis das gewünschte Muster bzw. Branding vollendet ist. Danach die Steaks indirekt bei maximal 160 °C Deckelthermometertemperatur in den Grill geben, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist. 54 °C entspricht Medium. Die Steaks in Tranchen schneiden und zusammen mit dem Kräuteröl servieren.

WAGYU AUS JAPAN

★ MIT WASABI COLESLAW

ZUTATEN

250 g Wagyu Steak

100 g Panko

2 Eier

100 g Mehl Öl zum Frittieren

Tonkatsu Sauce

Salz

ZUBEREITUNG

Eine Panierstraße vorbereiten, d.h. einen Behälter mit Mehl, einen mit verquirltem Ei und einen mit Pankobrösel bereitstellen.

Das Wagyu Steak leicht salzen und zuerst in Mehl wenden und leicht abklopfen. Anschließend im Ei wenden und etwas abtropfen lassen. Zum Schluss in die Pankobrösel legen und mit einer sauberen Hand oder einer Kochpinzette darin wenden. Die Pankobrösel etwas andrücken. Den ganzen Panier-Vorgang nochmals wiederholen.

Das panierte Wagyu Steak im heißen Öl bei 160-180 °C ausbacken. Sobald die Pankobrösel leicht Farbe annehmen und knusprig sind, ist das Steak innen auch perfekt Medium gegart. Auf Küchenpapier oder einem Gitter abtropfen lassen und schräg in dicke Scheiben schneiden. Mit Tonkatsu Sauce servieren.





SANTOS

WASABI COLESLAW

ZUTATEN

¼ Weißkraut

1 Karotte

1-2 TL Wasabipulver/Paste

4-5 EL japanische Mayonnaise

1 EL Yuzusaft

Salz

ZUBEREITUNG

Das Weißkraut in sehr dünne Streifen schneiden. Die Karotte ebenso in feine Streifen schneiden oder fein hobeln. Wasabipulver mit etwas Wasser anrühren und mit Mayonnaise, Yuzu-Saft und etwas Salz mischen. Das Kraut und die Karotten gut mit dem Dressing mischen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Die Schärfe des Wasabi harmoniert perfekt mit dem zarten Wagyu.

LAMMKRONE (NEUSEELAND)

★ MIT ROTWEINJUS

ZUTATEN

2 Lammkarrees à 500 g
Sonnenblumenöl
Olivenöl
Grobes Meersalz
Geschroteter Pfeffer
1 EL Dijon-Senf
50 g Paniermehl
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 EL gehackte glatte Petersilie
½ Zitrone für den Schalen-
abrieb

ZUBEREITUNG

Den Gasgrill auf 300 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Das Lammkarree parieren und gegebenenfalls etwas Fett entfernen. Das Lammkarree von beiden Seiten direkt angrillen. Danach vom Grill nehmen und den Grill fürs indirekte Grillen (unter 160 °C Deckelthermometertemperatur) vorbereiten, also die Temperatur des Grills reduzieren. Hierfür den Deckel aufklappen und die Brenner runterdrehen. In der Zwischenzeit das Fleisch mit Sonnenblumenöl einreiben und mit geschrotetem Pfeffer und grobem Meersalz würzen. Kräuter waschen, hacken und den Knoblauch fein reiben. Alles mit dem Paniermehl in eine Schüssel geben. Die Schale der halben Zitrone abreiben. Anschließend einen guten Schuss Olivenöl in die Schüssel geben und umrühren. Das Lammkarree auf der Fleischseite mit Dijon-Senf einreiben. Vorsichtig die Kräutermischung auf den Senf drücken. Das Lammkarree mit der Fleischseite nach oben in die indirekte Grillzone (ca. 150 °C Deckelthermometertemperatur) legen und bis zur gewünschten Kerntemperatur (empfohlen wird ca. 54 °C) grillen.





TOS

ROTWEINJUS

ZUTATEN

1 Flasche Rotwein
½ Flasche Sherry Medium
½ Flasche Portwein
1 Zweig Rosmarin
Salz

ZUBEREITUNG

Rotwein, Sherry, Portwein und einen Rosmarinzweig in einen Dutch Oven geben und auf ¼ der ursprünglichen Menge reduzieren. Mit Salz abschmecken. Das ergibt eine schöne, kräftige Jus, die perfekt zum Lamm passt.

SCHOKOKÜCHLEIN

★ AUS DER GUSSMUFFINFORM

ZUTATEN

125 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker (oder Vanilleschote)
2 Eier
200 g Zartbitterschokolade (idealerweise belgische)
200 g Mehl
4 EL Kakaopulver (zum Backen)
1 Prise Salz
2 TL Backpulver
175 ml Milch
80 g Mandeln
200 ml Vanilleeis

ZUTATEN

Muffinform aus Gusseisen Gusspfanne

ZUBEREITUNG

Den Grill auf 180 °C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Dann die Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Kakaopulver, Salz und Backpulver vermischen. Die Mehlmischung mit der Milch zur Butter-Zucker-Mischung geben und alles gut verrühren.

Danach die Schokolade grob hacken und etwa zwei Drittel der gehackten Schokolade unterheben. Mit einem Eisportionierer den Teig in vier Mulden der Muffinform verteilen. Die restlichen gehackten Schokostückchen auf den Küchlein verteilen. Im vorgeheizten Grill ca. 20-25 Minuten backen.

Die Mandeln in einer Gusspfanne im Grill (weiterhin auf 180 °C eingestellt) anrösten. Das Eis mit einem Eisportionierer ausstechen und auf ein Grillblech mit Backpapier setzen. Die gerösteten Mandeln über das Eis verteilen und in den Froster stellen. Dann alles gemeinsam mit den Schokoküchlein auf einem Teller anrichten.



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