

SANTOS  
GRILL ★ SCHULE

# Steak Advanced

GRILLSEMINAR



# Steak Advanced

**Gruß aus der Grillküche**

**Schwertfischsteak mit Äpfel und Schlot**

**Iberico-Schweinekarree mit Grillgemüse**

**F flanksteak**

**Rib Eye Steak mit Kräuteröl**

**Roastbeef im Ganzen gegrillt und Potatoe Wedges  
mit Chili-Cheese-Cream**

**Schokokuchen mit Cheesecake-Flecken und gemischten Beeren**

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





# Schwertfischsteak

## mit Äpfel und Schlot

*Kerntemperatur: 48 °C*

*Deckeltemperatur:*

*250 °C direkt*

*160 °C indirekt*

*Grilldauer: 50 Minuten*

*Grill vorheizen: ja*

*Santos Zubehör:*

*Dutch Oven*

### *Zutaten für 4 Personen:*

*600 g Schwertfisch*

*400 g Kartoffeln*

*(mehlig kochend)*

*½ Endiviensalat*

*1 kleine Gemüsezwiebel*

*200 ml Sahne*

*80 g Butter*

*Salz*

*Muskat*

*1 EL Balsamicoessig hell*

### *Dekoration:*

*Kirschtomaten, Oregano*

Den Grill auf 180 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen. Die Kartoffeln für ca. 40 Minuten indirekt in den Grill geben, bis diese gar sind.

Die Kartoffeln aus dem Grill nehmen und diesen dann auf 250 °C Deckeltemperatur aufheizen. Den Schwertfisch in 4 cm dicke Steaks schneiden.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Endiviensalat waschen, säubern und in 1 cm breite Streifen schneiden.

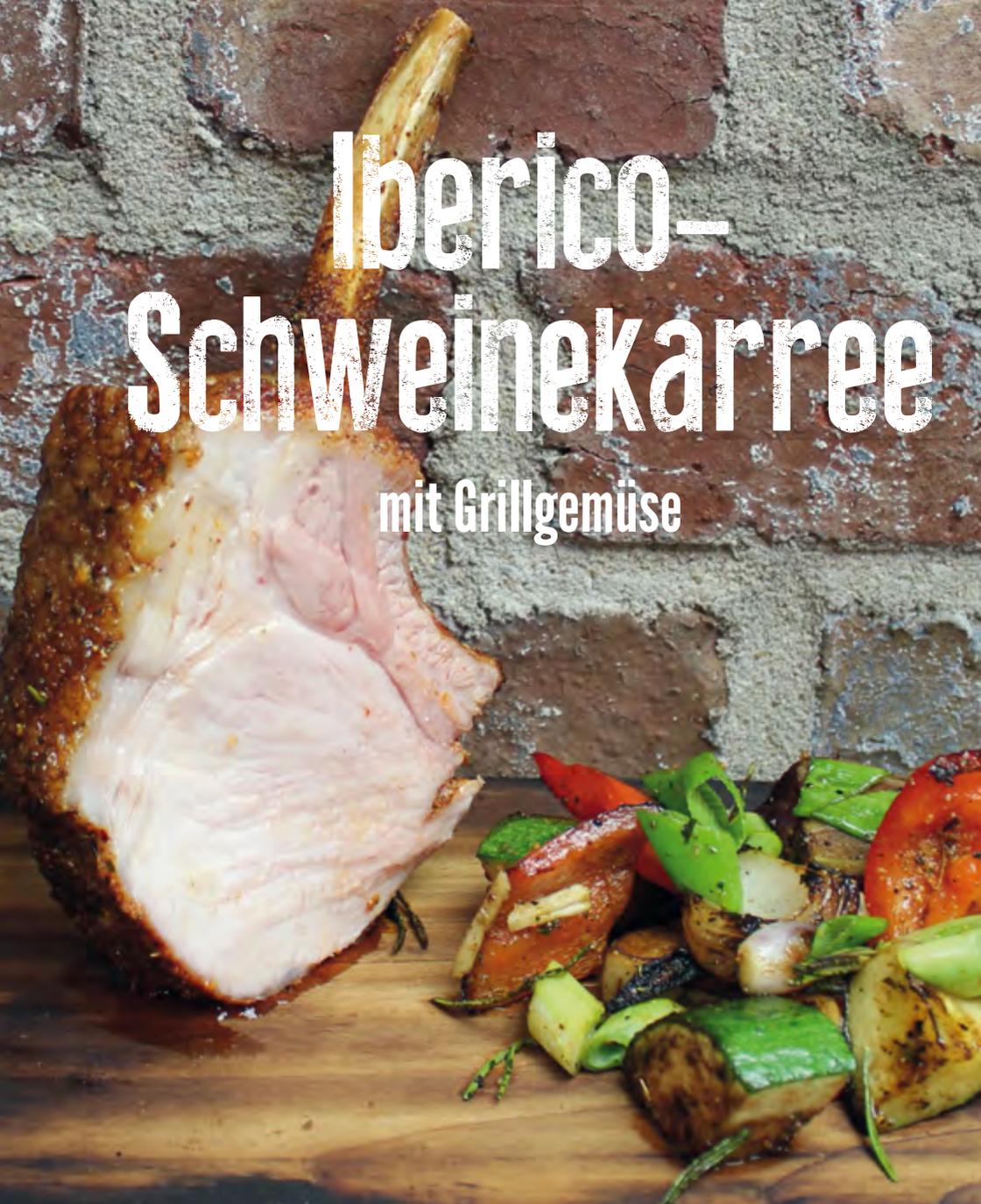
Den Schwertfisch kurz von beiden Seiten direkt grillen und dann die Deckeltemperatur auf 160 °C reduzieren. Die Steaks nun indirekt in den Grill legen und zum gewünschten Garpunkt ziehen lassen. Hier wird eine Kerntemperatur von 48 °C empfohlen, wenn der Kern des Fisches noch etwas glasig sein darf. Inzwischen die Kartoffeln schälen und durch eine Presse drücken oder stampfen. Die Zwiebeln kurz mit etwas Butter in einem Dutch Oven anschwitzen und mit der Sahne ablöschen. Dies etwas warm werden lassen und mit der Kartoffelmasse zu einem Püree verarbeiten. Mit Salz, Muskat und Balsamicoessig abschmecken. Den Endiviensalat unterheben und mit dem Tranchen von dem fertigen Schwertfischsteak servieren. Oregano und ein paar Kirschtomaten runden das Gericht optisch und geschmacklich ab.

SANTOS GRILLSCHULE



# Iberico- Schweinekarree

mit Grillgemüse





**Kerntemperatur: 58 °C**

**Deckeltemperatur:**

**160 °C indirekt**

**Grilldauer: 40 Minuten**

**Grill vorheizen: ja**

**Santos Zubehör:**

**Edelstahl Grillkorb**

### **Zutaten für 4 Personen:**

**1 kg Karree vom Iberico**

**Ahornsirup**

**Santos Gewürz Schwein**

### **Grillgemüse:**

**1 Zucchini**

**1 Aubergine**

**1 Paprika**

**4 Champignons**

**1 rote Zwiebel**

### **Marinade:**

**100 ml Sojasauce**

**50 ml Balsamicoessig**

**20 ml Sesamöl**

**2 EL Honig**

**½ TL Kräuter der Provence**

**½ TL Chiliflocken**

**½ TL Currypulver**

**Pfeffer**

Den Grill auf 160 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen.

Das Fett auf dem Karree in Karos schneiden. Mit etwas Ahornsirup und dem Gewürz für Schwein einreiben.

Das Gemüse waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden. Alle Zutaten für die Marinade mischen und über das Gemüse geben.

Dies mindestens 10 Minuten marinieren lassen, dabei mehrmals durchrühren. Das

Fleisch bei 160 °C indirekt in den Grill geben, bis die gewünschte Kerntemperatur

(Empfehlung ist 58 °C für rosa) erreicht ist. Währenddessen das Grillgemüse aus der

Marinade nehmen. Das Gemüse in einem Santos Grillkorb grillen, dabei ab und an

schwenken. Sobald die Kerntemperatur beim Fleisch erreicht ist, das Karree aus

dem Grill nehmen, zwischen den Knochen teilen und mit dem bissfesten Grillgemüse

servieren.

SANTOS GRILLSCHULE



# Flanksteak





***Kerntemperatur: 54 °C***

***Deckeltemperatur:***

***300 °C direkt***

***160 °C indirekt***

***Grilldauer: 10 Minuten***

***Grill vorheizen: ja***

***Zutaten für 4 Personen:***

***400 g Flanksteak***

***Santos Gewürz Steak***

Den Grill auf 300 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen. Das Flanksteak von Sehnen und überschüssigem Fett befreien. Das Fleisch direkt über der Flamme von beiden Seiten grillen, bis das gewünschte Branding vorhanden ist. Nun das Fleisch würzen und je nach dicke des Steaks dieses nochmal indirekt bei maximal 160 °C in den Grill gegeben bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist. 54 °C entspricht Medium. Das Fleisch in feine Tranchen schneiden und servieren.





# Rib Eye Steak

## mit Kräuteröl

*Kerntemperatur: 54 °C*

*Deckeltemperatur:*

*300 °C direkt*

*160 °C indirekt*

*Grilldauer: 30 Minuten*

*Grill vorheizen: ja*

### *Zutaten für 4 Personen:*

*800 g Entrecote*

*Salz*

*1 Zweig Thymian*

*1 Zweig Petersilie*

*1 Soloknoblauch*

*100 ml Olivenöl*

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



# Roastbeef

im Ganzen gegrillt und  
Potatoe Wedges mit Chili-Cheese-Cream





*Kerntemperatur: 54 °C*  
*Deckeltemperatur: 160 °C*  
*Grillmethode: indirekt*  
*ca. Grilledauer: 40 Minuten*  
*Grill vorheizen: ja*  
*Santos Zubehör:*  
*Edelstahl Grillkorb*

## **Zutaten für ein ganzes Roastbeef:**

*5 kg Roastbeef*  
*3 Zweige Rosmarin*  
*3 Zweige Thymian*  
*2 EL Salz*  
*1 EL braunen Zucker*  
*1 TL geschroteten  
bunten Pfeffer*

## **Potatoe-Wedges für 4 Personen:**

*400 g Drillinge*  
*Sonnenblumenöl*  
*Santos Gewürz Gemüse*

## **Chili-Cheese-Cream:**

*150 g Schmelzkäse*  
*Chiliflocken*  
*30 ml Milch*

Den Grill auf 160 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen und die Kartoffeln indirekt für 30-40 Minuten in den Grill geben, bis diese gar sind. Den Fettdeckel vom Roastbeef abziehen und in feine Streifen schneiden. Die Sehnen und überschüssiges Fett entfernen.

Aus Salz, braunem Zucker und Pfeffer einen Rub herstellen und damit das Roastbeef von allen Seiten einreiben. Die Kräuter leicht in der Hand zerdrücken und auf dem Fleisch verteilen. Mit den Fettstreifen die Kräuter bedecken, damit diese nicht verbrennen. Kartoffeln aus dem Grill nehmen und das Roastbeef indirekt in den Grill geben bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist (54 °C entspricht Medium). Während das Roastbeef gart, die Kartoffeln vierteln, mit Öl vermischen und mit dem Gewürz für Gemüse würzen. Die Kartoffelecken in dem Santos Grillkorb verteilen und neben das Roastbeef in den Grill stellen. Sollten die Wedges noch etwas mehr Farbe/Röstaromen brauchen, kann man diese während des Garens direkt über die Flamme im Grill stellen und zwischendurch wenden.

Den Schmelzkäse mit etwas Milch und ein paar Chiliflocken vorsichtig erwärmen und mischen.

Sobald die Kerntemperatur vom Roastbeef erreicht ist, das Fleisch aus dem Grill nehmen. Das Roastbeef in Tranchen schneiden und mit den Potatoe-Wedges und der Chili-Cheese-Cream servieren.





# Schokokuchen

## mit Cheesecake-Flecken und gemischten Beeren

*Deckeltemperatur: 160 °C*

*Grillmethode: indirekt*

*Grilldauer: 20 Minuten*

*Grill vorheizen: ja*

### *Zutaten für 4 Personen:*

*200 g Schokolade*

*(zartbitter, halbbitter und Vollmilch nach Geschmack)*

*50 g Butter*

*80 g Zucker. 1 Prise Salz*

*3 Eier*

*125 g Mehl*

*60 ml Milch*

### *Cheesecake:*

*160 g Frischkäse*

*1 Ei*

*80 g Zucker*

*gemischte Waldbeeren*

*4 Kugeln Eis*

Den Grill auf 160 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und den Zucker hinzugeben. Butter hinzugeben und die Masse schaumig schlagen. Nun Eier, Milch und Salz hinzufügen und erneut schlagen. Das Mehl gesiebt hinzufügen und unterheben.

Für den Cheesecake, den Frischkäse mit dem Ei und Zucker vermischen. Danach eine Grillform oder Auflaufform mit Butter fetten und mit Zucker austreuen.

Die Masse für den Schokokuchen einfüllen.

Darauf viele Cheesecake-Masse Häufchen platzieren und leicht mit einer Gabel einarbeiten.

Die Form indirekt für ca. 25 Minuten bei 160 °C in den Grill geben.

Am besten testen, ob der Schokokuchen gar ist: einfach ein Holzstäbchen reinstecken und beim Rausziehen schauen, ob noch Teig daran haftet – dann braucht der Kuchen noch etwas Zeit.

Den fertigen Kuchen warm mit ein paar Beeren und Eis servieren.

# HOL DIR DEN GASGRILL PASSEND ZUM SEMINAR.



RIESIGE 800°  
INFRAROTBRENNER ZONE



RECHTE SEITENABLAGE  
EINFACH KLAPPBAR



XXL AUSZIEHBARES  
WARMHALTEROST



FETTE GUSSRÖSTE FÜR DAS  
PERFЕКTE 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](http://www.santosgrills.de)