

SANTOS  
GRILL ★ SCHULE

# Steak Advanced

GRILLSEMINAR



# Steak Advanced

**Gruß aus der Küche**

**Tuna mit Soja-Chili-Marinade**

**Lammkarrée mit Rotweinjus**

**Steak vom Duroc mit Kräuterkartoffeln**

**Flanksteak mit fruchtigem Salat**

**Rib Eye Steak und Pilze gefüllt mit Salsiccia Brät**

**Kaiserschmarren mit Eis**

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



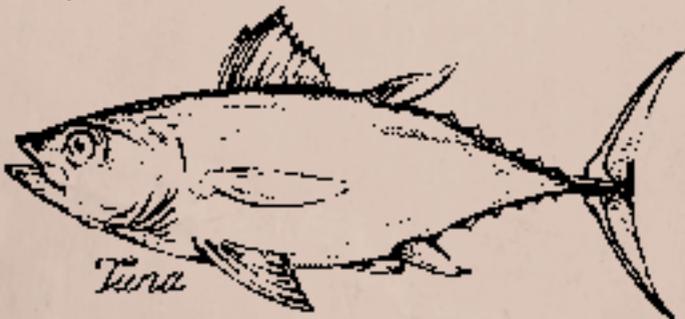


# Tuna

## mit Soja-Chili-Marinade

- 2 Thunfischsteaks*
- Sashimi Qualität à 400 g*  
*(4 cm dick)*
- 1 TL Chiliflocken*
- Geröstete Sesamsaat*
- 2 Limetten*
- 2 Stängel Koriander gehackt*
- 1 TL Honig*
- 4 EL Sojasauce*
- 1 EL Tahini (Sesampaste)*

Grill auf 300°C Deckeltemperatur vorheizen. Limettensaft, -abrieb, Chiliflocken, Koriander, Honig, Sojasauce und Tahini verrühren. Die Thunfischsteaks bei 300°C direkt angrillen und sofort in Tranchen schneiden. Mit der Marinade anrichten und mit etwas gerösteter Sesamsaat bestreuen.





# Lammkarrée

## mit Rotweinjus

*2 Lammkarrée 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*  
*1/2 Bio-Zitrone*  
*für den Schalenabrieb*  
*1 Flasche Rotwein*  
*1/2 Flasche Sherry Medium*  
*1/2 Flasche Portwein*

Den Gasgrill auf 300°C vorheizen. Das Lammkarree parieren und ggf. etwas Fett entfernen. Das Lammkarree von beiden Seiten direkt angrillen. Danach vom Grill nehmen und den Grill fürs indirekte Grillen (unter 160°C) 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) legen und bis zur gewünschten Kerntemperatur (empfohlen wird ca. 54°C) grillen. Rotwein, Sherry, Portwein und einen Rosmarinzwig in einen Topf geben und auf 1/4 reduzieren, mit Salz abschmecken. Das ergibt eine schöne Jus.







# Steak

## vom Duroc mit Kräuterkartoffeln

*800 g Duroc-Rücken  
Ahornsirup  
Santos Gewürz für Schwein*

*600 g kleine Kartoffeln  
(Drillinge)  
Sonnenblumenöl  
Knoblauch  
1 Thymianzweig  
2 Zweige Blatt Petersilie  
Salzflakes  
Pfeffer aus der Mühle*

Den Grill auf 250°C vorheizen.

Die Fettschicht vom Schweinerücken kreuzförmig einschneiden. Das Fleisch erst mit Ahornsirup und dann mit dem Gewürz einreiben. Indirekt bei 150°C Deckeltemperatur grillen, bis die Kerntemperatur ca. 58°C beträgt. Die Kerntemperatur kann mit einem BBQ-Funkthermometer überwacht werden.

Die Kartoffeln bei 180°C indirekt für ca. 30 Minuten in den Grill geben. Gusspfanne in den Grill stellen und diesen auf 250°C vorheizen. Wenn die Kartoffeln gar sind, aus dem Grill nehmen, abkühlen lassen, dann halbieren und mit etwas Öl in eine Gusspfanne geben und direkt bei 180°C goldbraun grillen. Knoblauch und Kräuter fein schneiden. Kurz bevor die Bräunung perfekt ist, den Knoblauch hinzufügen und leicht mitrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren die Kräuter unterheben.



# Flanksteak

## mit fruchtigem Salat

1 Stück Flanksteak, ca. 1 kg

1 kleine Papaya

1 Mango

1/2 Ananas

1/2 Salatgurke

2 Tomaten

1 EL Zitronengraspüree

1/2 Bund frischer Koriander

2 Limetten

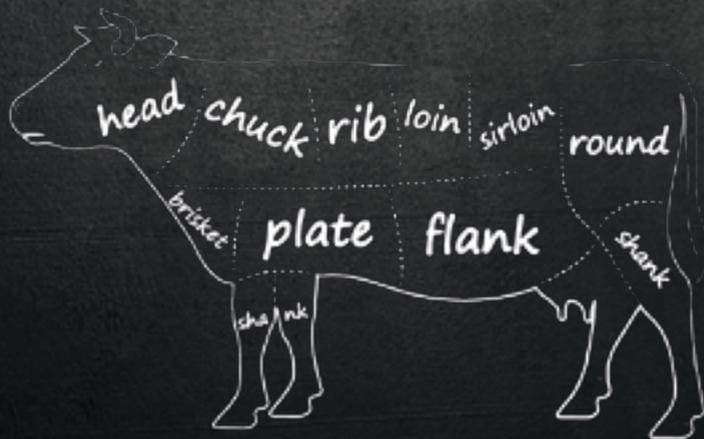
Sojasauce

Ingwer

Salzflakes

Pfeffer aus der Mühle

Die Silberhaut von dem Flanksteak entfernen. Das Steak bei hoher Hitze (ca. 300°C) direkt von beiden Seiten angrillen und anschließend bei indirekter Hitze (ca. 150°C) bis zu einer Kerntemperatur von 56°C weitergaren. Obst und Gemüse in kleine Würfel schneiden, Kräuter fein hacken, Limettenabrieb und Saft dazugeben, mit Sojasauce, Ingwer, Zitronengraspüree, Salz und Pfeffer würzen.



# Rib Eye Steak

und Pilze gefüllt mit Salsiccia Brät

*2 Rib Eye Steaks à 500 g  
(ca. 4 cm dick)  
Salzflakes*

Grill auf mindestens 300°C vorheizen.  
Die Steaks bei hoher Hitze direkt von beiden Seiten je 2 mal angrillen (pro Seite 2 Minuten) und anschließend bei indirekter Hitze (150°C) bis zu einer Kerntemperatur von 56°C für medium weitergrillen. Die Kerntemperatur kann perfekt mit einem Funkthermometer überwacht werden.  
Steaks salzen und gegen die Faser in Tranchen schneiden. Zum Anrichten bei Bedarf mit etwas Pfeffer aus der Mühle vollenden.





# Gefüllte Pilze

*150 g Salsicciabrät*  
*8 große Champignons*  
*2 Schalotten*  
*½ Soloknoblauch*  
*225 g Blattspinat*  
*3 El Olivenöl*  
*2 El Semmelbrösel*  
*3 El Parmesankäse*

Die Schalotten und den Knoblauch schälen, den Strunk entfernen und fein würfeln. Den Parmesan fein reiben. Die Pilze säubern und den Stiel entfernen. Stiele klein hacken. Das Brät in eine Schüssel geben. Die Schalottenwürfel und Knoblauch in etwas Öl glasig dünsten, Spinat hinzufügen und 3 Minuten mitdünsten bis dieser zusammenfällt.

Nun die Brätmasse mit Spinat, Champignonstielen, Semmelbrösel und Parmesan vermischen. Die fertige Masse nun in die Champignons füllen. Die Pilze rundherum mit Olivenöl bestreichen und nebeneinander auf ein Grillblech geben. Den Grill auf 180°C Deckeltemperatur einstellen und die Pilze indirekt ca. 15-20 Minuten grillen. Sobald die Pilze weich und die Füllung schön knusprig ist, sind diese fertig. Die genaue Dauer hängt von der Größe der Pilze und Menge der Füllung ab.



# Kaiserschmarren mit Eis

*100 g Mehl*  
*200 ml Milch*  
*½ Vanilleschote*  
*1 Prise Salz*  
*5 Eigelb*  
*5 Eiweiß*  
*50 g Zucker*  
*30 g brauner Zucker*  
*2 cl Rum*

Mehl mit Milch, Rum, Vanille, Salz und 25 g Zucker glatt verrühren und anschließend das Eigelb einrühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. Butter in einer grillfesten Form oder Gusspfanne erhitzen. Masse etwa 1-2 cm hoch eingießen.

Im vorgeheizten Grill indirekt bei ca. 200°C etwa 15 Minuten grillen, danach mit dem braunen Zucker bestreuen und 5-10 Minuten im Grill fertig backen. Mit Eis (z.B. Vanilleeis) servieren.



# SANTOS

GRILL ★ SCHULE

## UNVERGESSLICHE EVENTS

Plant Euer nächstes Event „Ingeschlossener 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-Teambuilding, 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)