

SANTOS  
GRILL ★ SCHULE

# Best of Basis



GRILLSEMINAR



# Best of Basis

## Gruß aus der Grillküche

**Thunfischsteak in Miso Marinade mit gegrillten Salatherzen**

**Pinwheels vom Schweinefilet mit gefüllten Tomaten**

**Lammrücken mit Süßkartoffel-Bruschetta**

**Rinder-Hüftsteak im Parmesanmantel**

**Schichtfleisch aus dem Dutch Oven mit gegrillten Maiskolben**

**Marshmallow-Creme Brûlée**

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

SANTOS GRILLSCHULE



# Thunfischsteak

in Miso Marinade  
mit gegrillten Salatherzen





**Deckeltemperatur: 300 °C direkt**

**Grilldauer: 5 Minuten**

**Grill vorheizen: ja**

**Zutaten für 4 Personen:**

**400 g Thunfisch (Sashimi Qualität)**

**Marinade:**

**1 TL Misopaste**

**2 EL Sesamöl**

**2 EL Sojasauce**

**1 TL Chilisauce**

**1 Limette**

**Salat:**

**2 Salatherzen**

**8 Kirschtomaten**

**Dressing:**

**1 TL Senf**

**2 EL Essig**

**4 EL Olivenöl**

**1 Zweig Kerbel**

**1 Zweig Petersilie**

**Ahornsirup**

**Salz, Pfeffer**

Den Grill auf 300 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen. Das Thunfischsteak sollte mindestens 4 cm dick sein, damit es nach dem Grillen innen noch roh ist.

Für die Marinade alle Zutaten gut vermischen und für später bereitstellen.

Die Salatherzen und die Kirschtomaten halbieren. Für das Dressing alle Zutaten bis auf das Öl verrühren. Danach langsam unter stetigem Rühren das Öl hinzufügen, somit verbindet sich der Essig mit Hilfe vom Senf und man erhält ein emulgiertes Dressing.

Die Salatherzen auf der Schnittfläche ca. 2 Minuten direkt grillen, dabei mehrmals bewegen, damit man mehrere Grillstreifen als Branding erhält.

Den Thunfisch ebenfalls kurz von allen Seiten direkt über der Flamme grillen. Dann vom Grill nehmen, in Tranchen schneiden und zusammen mit der Marinade, dem Salat und dem Dressing zeitnah servieren, damit der Thunfisch innen noch roh bleibt und nicht nachgaren kann.

Wer eine kleine fruchtige Note haben will, kann ein paar Granatapfelkerne hinzufügen.



# Pinwheels vom Schweinefilet

mit gefüllten Tomaten





*Kerntemperatur: 58 °C*  
*Deckeltemperatur: 300 °C direkt*  
*160 °C indirekt*  
*Grilldauer: 30 Minuten*  
*Grill vorheizen: ja*  
*Santos Zubehör:*  
*Edelstahl Grillkorb,*  
*Doppelspieße, Grill-Mop,*  
*Dutch Oven, Gusswok*

## **Zutaten für 4 Personen:**

*800 g Schweinefilet*  
*12 Stück Bacon Scheiben*  
*100 g Parmesan*  
*200 g Pekannusskerne*  
*2 EL Santos Gewürz Schwein*

## **Mop-Sauce:**

*120 g Honig*  
*160 g Senf*  
*120 g passierte Tomaten*  
*60 g Apfelessig*  
*4 EL Worchester Sauce*  
*2 TL Siracha*

## **Ratatouille Tomaten:**

*4 Strauchtomaten*  
*1 Zucchini*  
*4 Champignons*  
*1 gelbe Paprika*  
*1 rote Zwiebel*  
*½ Soloknoblauch*  
*100 g Parmesan*  
*Santos Gewürz Gemüse*

Den Grill auf 300 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen. Für die Mop-Sauce alle Zutaten in einen Dutch Oven geben. Diesen in den Grill oder auf eine separate Feuerstelle stellen und den Inhalt kurz aufkochen lassen. Das Schweinefilet so aufschneiden, dass man ein flaches Stück erhält (ähnlich wie Rouladenfleisch). Die Filetplatte ggf. etwas plattieren, mit dem Gewürz für Schwein würzen und mit Bacon auslegen. Den gehobelten Parmesan darauf verteilen und mit etwas Druck längs aufrollen. Doppelspieße quer durch den Äquator -über die Filetrolle verteilt- stecken und mit dem Messer dazwischen in Teile (Rädchen) schneiden. Von den Tomaten den Deckel abschneiden und beiseite legen, anschließend die Tomaten mit einem Löffel aushöhlen. Den Knoblauch schälen, den Strunk entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die restlichen Zutaten waschen, säubern und auch in kleine Würfel schneiden. Danach in einem Gusswok kurz anschwitzen, mit etwas Gewürz für Gemüse würzen. Etwas von dem Parmesan in die Tomaten geben und mit dem Gemüse auffüllen. Dann den Deckel der Tomaten wieder auflegen. Nun die Tomaten in einen Grillkorb legen und später mit dem Fleisch bei 160 °C indirekter Hitze im Grill garen. Die Pekannüsse fein hacken. Die Filetspieße zunächst über direkter Hitze bei ca. 300 Grad von allen Seiten je 1 Minute grillen, dann mit der Mop-Sauce einpinseln und mit den gehackten Pekannüsse bestreuen. Die Nüsse leicht andrücken. Nun die Spieße bei 160 °C indirekt für ca. 15 Minuten in den Grill geben. Die Spieße sind fertig, wenn eine Kerntemperatur von 58 °C erreicht ist. Mit der restlichen Mop-Sauce und den Tomaten warm servieren.





# Lammrücken

## mit Süßkartoffel-Bruschetta

*Kerntemperatur: 52 °C*

*Deckeltemperatur:*

*300 °C direkt*

*160 °C indirekt*

*Grilldauer: 30 Minuten*

*Grill vorheizen: ja*

*Santos Zubehör:*

*Edelstahl Grillkorb*

### *Zutaten für 4 Personen:*

*600 g Lammrücken*

*1 Süßkartoffel*

*80 g Feta*

*60 g Cranberries*

*60 g getrocknete Aprikosen*

*20 g Rucola*

*2 EL Trüffelöl*

Den Grill auf 300 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen. Lammrücken von Sehnen und überschüssigem Fett befreien. Die Süßkartoffel in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Diese von beiden Seiten jeweils 2 Minuten direkt unter mehrmaligem Wenden grillen. Cranberries, Aprikosen und Rucola fein schneiden und mit dem Feta zu einer Masse verarbeiten. Diese auf den gegrillten Süßkartoffelscheiben verteilen und zusammen in einen Grillkorb legen und später zusammen mit dem Fleisch indirekt bei 160 °C in den Grill geben. Den Lammrücken kurz von allen Seiten direkt über der Flamme grillen und danach indirekt bei 160 °C in den Grill geben. Das Fleisch ist gar, sobald die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist (52 °C ist für rosa) zu empfehlen. Die Süßkartoffel-Bruschetta ist fertig, sobald die Kartoffeln gar sind. Das Fleisch mit etwas Salz und Pfeffer servieren. Die Bruschetta mit etwas Trüffelöl beträufeln und dann beides zusammen servieren.

SANTOS GRILLSCHULE



# Rinder – Hüftsteak

im Parmesanmantel





*Kerntemperatur: 54 °C*

*Deckeltemperatur: 300 °C direkt*

*160 °C indirekt*

*Grilldauer: 20 Minuten*

*Grill vorheizen: ja*

### **Zutaten für 4 Personen:**

*400 g Hüfte vom Rind*

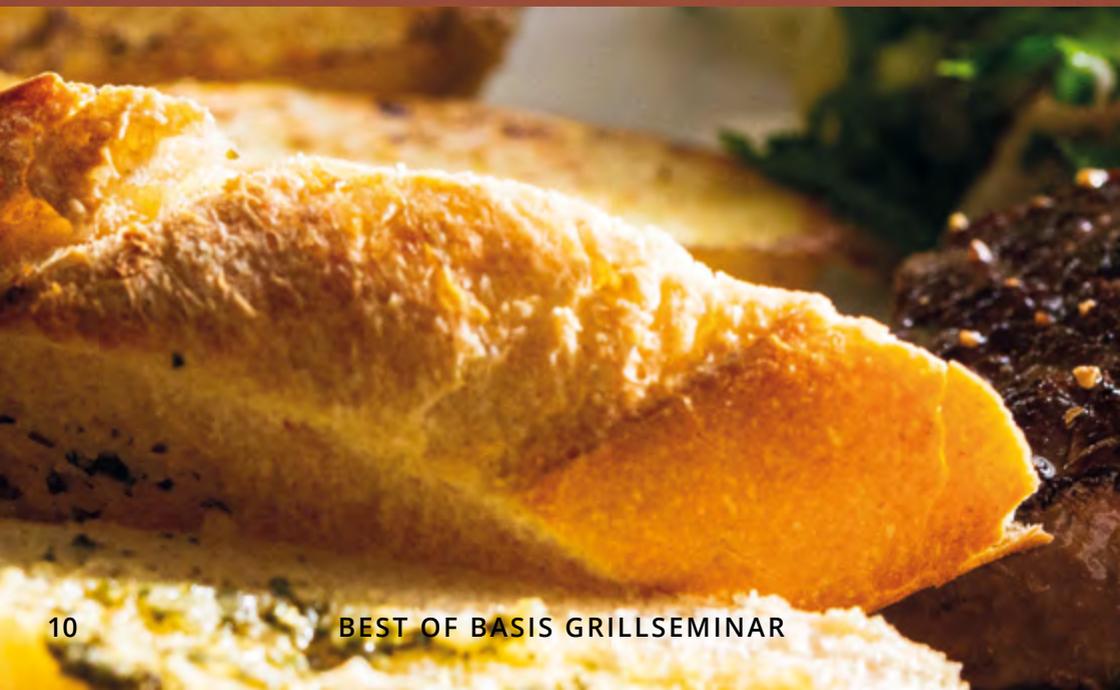
*60 g Santos Gewürz Steak*

*200 g Parmesan*

*Sonnenblumenöl*

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

Die Rinderhüfte von Sehnen und überschüssigem Fett befreien. Die Hüfte in zwei gleich dicke Steaks gegen die Faser schneiden. Den Parmesan reiben und mit dem Gewürz mischen. Das Fleisch von allen Seiten direkt grillen bis genügend Röstaromen entstanden sind. Danach die Hüftsteaks aus dem Grill nehmen, mit etwas Öl einreiben und mit der Parmesan-Gewürz-Mischung ummanteln. Die Hüftsteaks nun indirekt bei maximal 160 °C in den Grill geben, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist (54 °C entspricht Medium). Fleisch gegen die Faser in Tranchen schneiden und servieren.





# Schichtfleisch

aus dem Dutch Oven  
mit gegrillten Maiskolben



*Grilldauer: 1,5 Stunden*  
*Santos Zubehör: Dutch Oven*

## *Zutaten für 4 Personen:*

*1 kg Schweinenacken*  
*3 rote Zwiebeln*  
*2 Paprika*  
*1 Limette*  
*Ca. 20 Scheiben Bacon*  
*BBQ-Sauce nach Wahl*  
*Santos Gewürz Schwein*  
*Maiskolben*  
*Butter*

Briketts in einer Feuerstelle zum Glühen bringen. Das Fleisch in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit dem Gewürz für Schwein einreiben. Den Dutch Oven Boden mit einem Teil der Baconscheiben auslegen.

Paprika, Limetten und Zwiebeln waschen, säubern und in dünne Scheiben schneiden. Anschließend alle Zutaten in den schräg geneigten Dutch Oven schichten. Die BBQ-Sauce oben drauf verteilen und mit den verbliebenen Baconscheiben abdecken.

Den Deckel vom Dutch Oven nun schließen und auf die Briketts stellen. Den Deckel des Dutch Oven ebenfalls mit glühenden Briketts versehen. Das Schichtfleisch sollte nun für etwa 1,5 Stunden erhitzt werden. Hierfür -wenn erforderlich- zwischenzeitlich die verglühten Briketts durch neue ersetzen.

Nach etwa einer Stunde anfangen, das Schichtfleisch zu kontrollieren. Sobald das Fleisch zart ist, dieses am besten direkt aus dem Topf servieren.

Die Maiskolben küchenfertig kaufen oder die Blätter entfernen und waschen. Dann müssen die Kolben vorgegart werden, damit diese nicht so schnell im Grill trocken werden und verbrennen. Hierzu Wasser oder Gemüsebrühe zum Kochen bringen, mit Salz und Pfeffer würzen und darin die Maiskolben ca. 10 Minuten köcheln lassen. Danach im Grill von allen Seiten gut (direkt) anrösten und mit ein paar Butterflocken anrichten.

A top-down view of a white scalloped-edge baking dish filled with a golden-brown marshmallow-creme brûlée. The dish is topped with numerous small, white marshmallows that have been toasted to a light brown color. Several fresh strawberries, sliced in half, are scattered around the perimeter of the dish. The background is a wooden surface.

# Marshmallow- Creme Brûlée



**Deckeltemperatur: 120 °C**  
**Grilldauer: 1,5 Stunden**  
**Grill vorheizen: ja**

**Zutaten für 4 Personen:**

**500 ml Sahne**  
**90 g Zucker**  
**1 Vanilleschote**  
**1 Limette**  
**150 g Eigelb**  
**150 g Marshmallows**

Den Grill auf 120 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen und ein (hitzebeständiges) Schälchen mit Wasser mit in den Grill stellen. Sahne, Eigelb, Zucker, Vanillemark und Limettenabrieb mischen. Die Marshmallows klein schneiden und unter die Masse geben. Diese Masse dann in eine Grillschale oder eine Auflaufform geben und indirekt ca. 1,5 Stunden in den Grill geben. Je höher man die Masse einfüllt, desto länger muss diese im Grill bleiben. Wichtig ist, dass man ab und an die Wasserschale überprüft und ggf. etwas Wasser nachfüllt. Gegen Ende der Garzeit mit braunem Zucker bestreuen und im Grill karamellisieren lassen oder nach dem Grillen erkalten lassen und später mit dem Zucker bestreuen und kurz karamellisieren. Zu der Creme Brûlée passen wunderbar Beeren und etwas frische Minze. Geröstete Marshmallows können ebenso als Dekoration verwendet werden.

# 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)