

SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Basis Kohle

GRILLSEMINAR

Basis Kohle

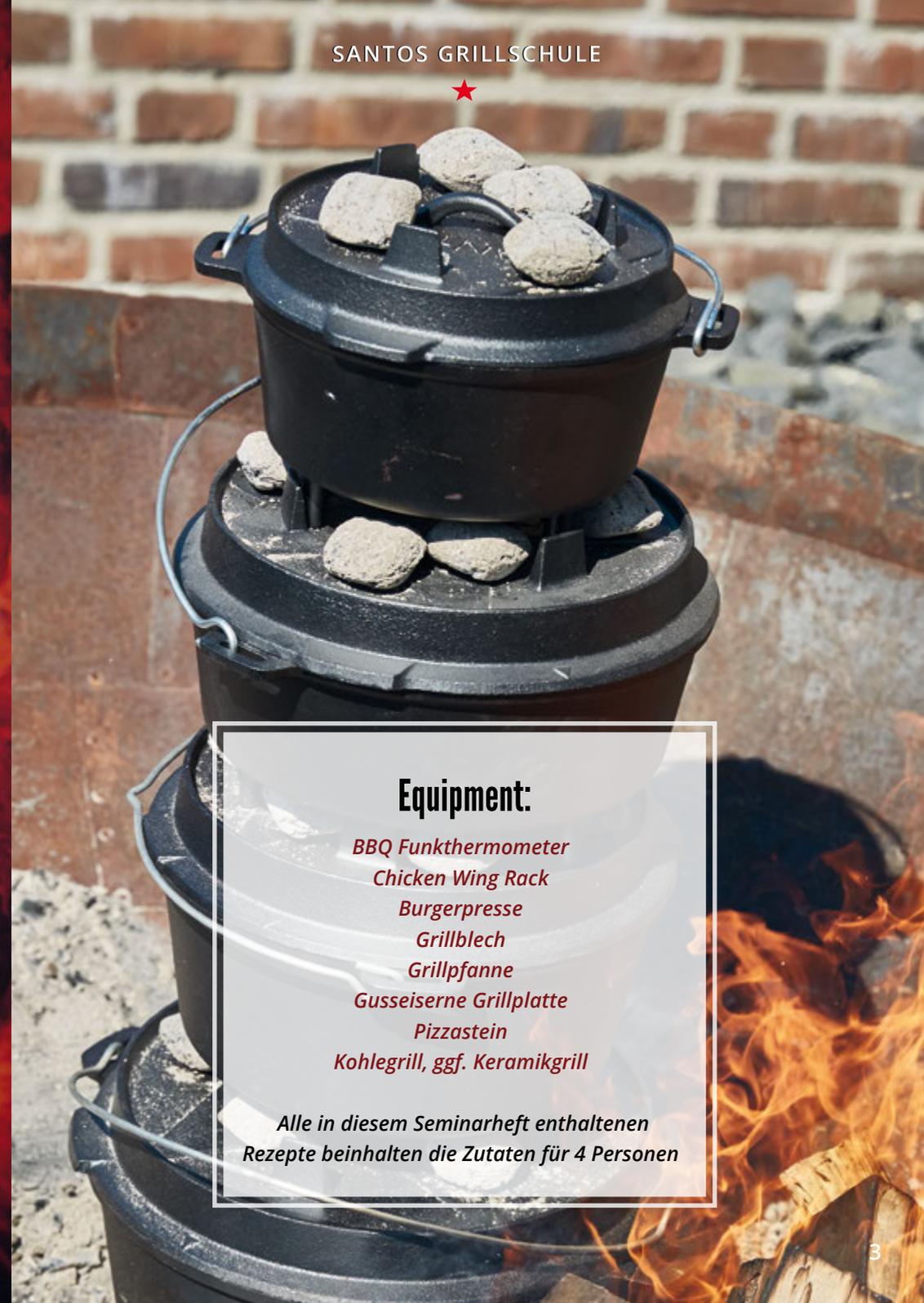
Cajun Drumsticks mit Asiapesto

Western Steak Caveman Style

Gegrillter Gambas Burger mit Limettenmayo

Lammkarree mit Kräutern und Knoblauch,
Couscous Salat und selbstgemachtem Humus

Gefüllte Birne mit Walnusseis



Equipment:

BBQ Funkthermometer

Chicken Wing Rack

Burgerpresse

Grillblech

Grillpfanne

Gusseiserne Grillplatte

Pizzastein

Kohlegrill, ggf. Keramikgrill

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



Cajun Drumsticks

mit Asiapesto

Asiapesto:

50 g Koriander

25 g Sesamsaat

75 g Cashew Kerne

10 g Ingwer

2 EL Sonnenblumenöl

Abrieb von einer Limette

Salz

Die Hähnchen mit Santos Yellow One würzen und in den Drumstickhalter (Wing Rack) stecken und bei 150°C, indirekter Hitze grillen, bis die Keulen eine Kerntemperatur von 75°C erreicht haben (dies kann mit dem BBQ Funkthermometer perfekt überwacht werden). Die Zutaten für das Asiapesto klein hacken und vermischen, mit Salz abschmecken. Das Pesto über die Drumsticks geben.



Western Steak Caveman Style

*1 Scheibe vom Rindernacken
ca. 2cm dick (ca. 500 g)
Salzflakes*

Einen Kohlegrill mit richtig gut durchgeglühter Holzkohle vorbereiten. Jetzt die Nackensteaks von beiden Seiten leicht salzen. Das Steak wird nun direkt auf die glühende Holzkohle gelegt und von jeder Seite ca. 3 Min. gegrillt. Die anhaftenden Holzkohlestücke abreiben und das Steak aufschneiden.



Gambas Burger

mit Limettenmayo



Buns:

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
2 EL Salzflakes
1 EL Zucker
250 ml Milch
1 Eigelb
125 g zerlassene Butter

Alle Zutaten für die Buns gut miteinander verkneten (ca. 10 Min. in einer Küchenmaschine). Der Teig muss nun mindestens 2 Std. ruhen, daraus die Buns formen und eine weitere ½ Stunde ruhen lassen. Bei 190°C und indirekter Hitze und geschlossenem Deckel für ca. 25 Min. auf dem Pizzastein backen.

Gambaspatty:

400 g Gambas
2 Eiweiß
Salz

Gambas in kleine Würfel schneiden, mit Salz würzen und mit dem Eiweiß vermischen. In einer Burgerpresse zu Patties á 100 g formen und kurz im Tiefkühlschrank anfrieren. Die gefrorenen Patties auf der Grillplatte bei 250°C bei direkter Hitze von beiden Seiten je ca. 1 Min grillen.

Limettenmayo:

1 Limette (Abrieb und Saft)
50 ml Milch
1 EL Senf
200 ml neutrales Öl

Alles, außer dem ÖL in einen Messbecher geben und mit einem Pürierstab mixen. Nun bei stetigem Mixen das Öl langsam hinzufügen.

Die Buns aufschneiden, beide Seiten mit der Mayo bestreichen, den Gambaspatty dazwischen legen. Gemischte Sprossen würden als Topping auch noch gut dazu passen.

**Lammkarree mit Kräutern und Knoblauch:**

500 g Lammkarree
1 Zehe Knoblauch
in feinen Scheiben
5 g Rosmarin
5 g Thymian

Couscous Salat:

100 g Couscous
50 g Schalotten
200 ml Brühe
15 g Koriander
25 g Rosinen
½ Bund Petersilie
Salz, Pfeffer

Humus:

200 g Kichererbsen vorgegart
Kreuzkümmel (Cumin)
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer

Das Lammkarree, bei 250°C und direkter Hitze scharf angrillen. Nun die Kräuter in eine Grillpfanne geben, das Lammkarree darauf setzen und bei 150°C und indirekter Hitze weitergaren, bis das Lamm eine Kerntemperatur von 60°C erreicht hat.

Die Schalotten anschwitzen, dann den Couscous dazugeben und mit der Brühe ablöschen.

Nun ca. 10 Min. quellen lassen. Danach die restlichen Zutaten beifügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

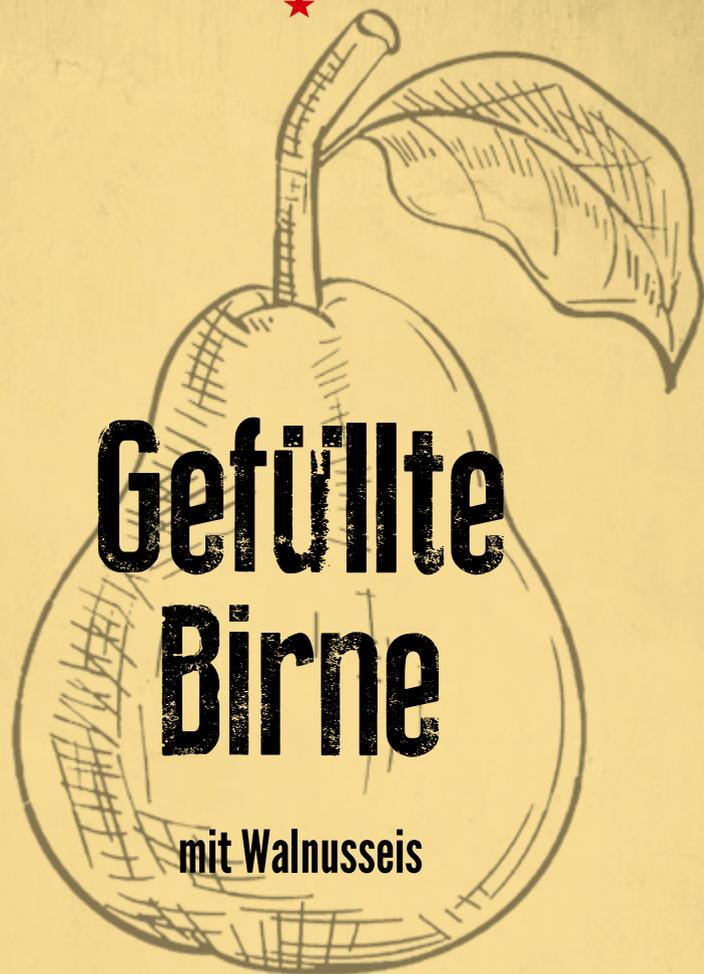
Alle Zutaten in den Mixer geben und ein Mus herstellen, mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.

Das Lammkarree entweder in einzelne Koteletts schneiden, oder auslösen und dann zusammen mit dem Couscous und dem Humus auf einem Teller anrichten.



Lammkarree

mit Kräutern und
Knoblauch dazu Couscous Salat und
selbstgemachtes Humus



Gefüllte Birne

mit Walnusseis

- 2 Birnen*
- 100 g Marzipan*
- 2 cl Birnenschnaps*
- 25 g Rosinen*
- 10 g Mandeln*

Die Birnen halbieren und das Kerngehäuse rausschneiden.

Die restlichen Zutaten vermischen und in die Birnenhälften füllen.

Bei 180°C, indirekter Hitze in den Grill geben, den Deckel schließen und ca. 15 Min. grillen. Die Birne sollte weich sein. Mit Walnusseis servieren.



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

UNVERGESSLICHE EVENTS

Plant Euer nächstes Event „in geschlossener 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-Team-building, 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