



Grillschule
★★★ SANTOS

Grillen **STEAK**

DAS PERFEKTE STEAK



Die Vielfalt des Grillens
entdecken und genießen.



Gruß aus der Küche
Flammkuchen vom Grill

3



Steak-Sorten im Vergleich

4



Rib Eye Steaks (U.S.)
mit Caesar-Salad

5



Geräucherte Rinderhüfte
mit gegrilltem Gemüse und
Würzkartoffeln

6



Gegrilltes Eis

7

Flammkuchen VOM GRILL

Rezept für 10 Personen als Snack

Zubereitung:

Zutaten:

1 Flammkuchen
(Tante Fanny/Ramster
Holzbacköfen)
1 Becher Schmand
1 Pack gewürfelten Schinken
1 große Gemüsezwiebel

Den Pizzastein ca. 15 Minuten bei 200°C auf dem Grill vorheizen lassen. Den Teig ausrollen und mit dem Schmand bestreichen. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen oder Würfel schneiden. Zusammen mit dem Schinken auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und ca. 10-15 Minuten auf dem Pizzastein backen.



Steaks

IM VERGLEICH

1

Terres Major

Vorbereitung: Wie ein Filet, d.h. es muss lediglich die Silberhaut entfernt werden. Zubereitung: Direktes Grillen bei ca. 220°C (Rautenmuster, 10-17 Uhr und 14-20 Uhr / 2 Minuten). Garen indirekt bei höchstens 140°C. Empfohlene Kerntemperatur: 55 – 58°C.

2

Nacken

Wird unter dem Namen „Westernsteaks“ fertig portioniert verkauft. Zubereitung: Wenn am Stück, dann in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und wie bereits oben beschrieben grillen. Empfohlene Kerntemperatur: 58 – 60°C.

3

Roastbeef

Wenn man ein Roastbeef, z.B. beim Metzger kauft, unbedingt darauf achten, dass es ca. 3 cm Stärke hat. Steaks die dünner sind, werden unter den Grillern nicht ernst genommen und als Carpaccio abgetan. Zubereitung: Wie bereits oben beschrieben. Empfohlene Kerntemperatur: 58 – 63°C.

4

Schaufelstück

Nur was für Profis, da eine gemeine Sehne sich mitten durch das Fleisch zieht. Das Fleisch wird also der Länge nach pariert. Auf der Ober- und Unterseite befinden sich ebenfalls unter dem Fleisch Sehnen, die entfernt werden müssen. Die fertigen Steaks sehen dann wie Rouladen Fleisch aus. Zubereitung: wie bereits oben beschrieben. Empfohlene Kerntemperatur: 55-58°C.

Rib Eye

STEAK (U.S) MIT CAESAR-SALAD

Rezept für 4 Personen

Zubereitung Steaks:

Die Steaks wie gewohnt grillen. Empfohlene Kerntemperatur 55-58°C.

Zubereitung Salat:

Den Salat putzen, waschen und in Streifen schneiden. Der Salat darf ruhig etwas nasser sein. Die Kirschtomaten vierteln und in den Salat geben. Das Ei in ein hohes Gefäß geben. 2 Knoblauchzehen, Sardellenpaste, Kapern und den Senf in das Gefäß geben und mit einem Pürierstab pürieren.

Wenn die festen Bestandteile zerkleinert wurden, wird das Öl nach und nach unter ständigen mixen dazugegeben. Sollte das Dressing zu schnell zu fest sein, wird das weitere Öl untergerührt. Nun den Parmesan und den Essig hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschließend das Dressing mit dem Salat und den Tomaten vermengen. Durch den feuchten Salat wird das Dressing noch etwas flüssiger.



Zutaten Steaks:

2 US Rib Eye Steaks á 450 g

Zutaten Salat:

2 Köpfe Romana Salat

1 Ei

1 Tl Sardellenpaste

6-8 Kapern

1 El Dijon Senf

ca. 400 ml Sonnenblumen- oder Rapsöl

100-150 g Parmesan gerieben

2 El weißer Balsamico Essig

500 g Kirschtomaten

Geräucherte

RINDERHÜFTE MIT GEGRILLEM GEMÜSE UND WÜRZKARTOFFELN

Rezept für 10 Personen



Zutaten Rinderhüfte:

1,5 kg Rinderhüfte



Zubereitung Rinderhüfte:

Möglichkeit 1:

Als erstes werden die Räucherchips mind. 1 Stunde in Flüssigkeit eingeweicht. Die Hüfte wie gewohnt grillen. Kerntemperaturfühler auf 55-58°C einstellen. Bei einer Kerntemperatur von 48 °C die Räucherbox mit den eingeweichten Räucherchips 1/3 füllen und auf die Aromaschienen geben.

Möglichkeit 2:

Ein Grillrost aus dem Grill entfernen, die Räucherbox mit Chips auf dem Seitenbrenner vorheizen, bis sie anfangen zu qualmen. Nun die Box in den Grill auf die Aromaschienen stellen und den Brenner auf mittlerer Hitze einstellen, sodass die Chips weiter qualmen. Vorteil: Niedrigere Temperatur im Grill.

Möglichkeit 3:

Auf dem Holzkohlegrill die Chips einfach in die Glut geben. Vorteil: Man kann selbst bei sehr niedrigen Temperaturen smoken. Jetzt bleibt das Fleisch bis zum Erreichen der gewünschten Kerntemperatur im Rauch liegen.

Zubereitung Kartoffeln:

Die Kartoffeln im Wasser kurz aufkochen und 20 Min. ziehen lassen. Anschließend abschütten und nach dem Erkalten pellen. In einer Schüssel mit dem Rub würzen und ca. 50 ml Olivenöl dazugeben. Bei 180-200°C so lange grillen, bis sie kross, gebräunt und gar sind.

Zubereitung Gemüse:

Zutaten Gemüse:

5-10 Portobello Pilze
(je nach Größe)
10 Tomaten
3 große Zwiebeln,
z.B. Metzger- oder
Gemüsezwiebeln

Zutaten Marinade:

ca. 50 ml Olivenöl
5 Knoblauchzehen,
fein gewürfelt
2 Zweige Rosmarin,
fein gehackt
150 ml dunklen
Balsamico Essig
300 ml Olivenöl
1 El Oregano
1 El glatte Petersilie,
gehackt
1 El Honig
Salz, Pfeffer

Die Pilze mit einem Küchentuch von Schmutz befreien. Ggf. den Stiel entfernen. Die Tomaten halbieren. Die Zwiebeln schälen und in ca. 1,5 cm breite Scheiben schneiden. Das Gemüse jeweils nach Sorte auf die Doppelspieße stecken und bei 180-200°C direkt grillen. Als erstes kommen die Zwiebeln auf den Grill, da sie am längsten dauern. Bei den Tomaten und den Pilzen darauf achten, dass die offene bzw. geöffnete Seite als erstes auf das Grillrost kommt. Wenn ein Branding entstanden ist, drehen und hin und wieder mit der Marinade beträufeln. Das Gemüse so lange grillen, bis es den gewünschten Garungsgrad erreicht hat. Die Zwiebeln evtl. indirekt nachgaren lassen und von beiden Seiten mit der Marinade beträufeln.

Zubereitung Marinade:

Den Oregano mit dem Honig in den Essig geben und ca. 10 Minuten einweichen lassen. Nun den Knoblauch, Rosmarin, Petersilie und zum Schluss das Olivenöl dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gegrilltes Eis

Rezept für 10 Personen

Zubereitung:

Den Pizzastein mit Backpapier auslegen und darauf die Törtchenböden geben, den Apfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in 10 schmale Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben auf die Törtchenböden geben und mit ca. 1/2 TL Amaretto befeuchten. Das Eiklar unter der Zugabe von einer Messerspitze Salz in der Küchenmaschine zu Eischnee schlagen. Den Zucker dabei nach und nach dazugeben. Das Eiweiß wird solange mit einem Schneebesen oder elektr. Rührgerät geschlagen, bis es steif und schnittfest ist. Nun werden die Eiskugeln auf die vorbereiteten Törtchenböden gegeben und möglichst dicht mit dem Eisschnee eingepackt, es empfiehlt sich dazu ein Spitzbeutel zu nehmen. Zum Schluss muss der Grill so heiß wie möglich sein, damit der Eisschnee möglichst schnell eine Bräunung bekommt und das Eis wiederum so schnell wie möglich aus dem Grill kommt.



Zutaten:

10 Törtchenböden
1 Apfel
10 Kugeln Eis, z.B. Vanille
20 Eiklar
120 g Zucker
Amaretto
Salz

VIELEN DANK FÜR DEN BESUCH UNSERER GRILLSCHULE



Wir würden uns freuen Sie bald wieder als Gast in der Grillschule Santos begrüßen zu dürfen. Probieren Sie doch auch einmal unsere anderen Grillkurse:

- | | | | |
|--------------|---------------|----------------|-------------------|
| ■ Basis | ■ Basis Plus | ■ Weihnachten | ■ Spezials II 800 |
| ■ Steak | ■ Burger Kurs | ■ Kugelgrills | und mehr ... |
| ■ Fisch | ■ Smoker | ■ Basis II 800 | |
| ■ Fingerfood | ■ Wild & Wald | ■ Steak II 800 | |

Unsere Grillschule können Sie im Übrigen nicht nur als Privatperson buchen. Sie steht Ihnen auch offen, wenn Sie Ihren Mitarbeitern zum nächsten Firmenjubiläum ein besonderes Highlight bieten wollen. Unsere Grillschule/Grillmeister stehen Ihnen übrigens auch für Familien-, Weihnachts- und Geburtstagsfeiern sowie für anspruchsvolles Catering zur Verfügung. Betriebsausflüge, Grillkurse, Kochkurse, Seminare, Tagungen, Verkostungen, Produktpräsentationen uvm.

Mehr Informationen erhalten Sie unter: www.santosgrills.de



Grillschule
★★★ SANTOS

Santosgrills GmbH
Hafenstraße 1
51063 Köln

Tel.: (0) 221/630 722-0
Fax: (0) 221/630 722-10

www.santosgrills.de