

BASIC AUF WEBER



SANTOS
GRILL ★ SCHULE

GRILLSCHULE ★ EVENTLOCATION ★ WELTGRÖSSTER GRILLFACHHANDEL

REZEPTE

FLAMMKUCHEN VOM GRILL [Seite 3](#)

BARBECUE-SANDWICH MIT RÄUCHERLACHS, CAMEMBERT
UND FRISCHEN FEIGEN [Seite 4](#)

GEMÜSE UND PASTA AUS DEM GRILL-WOK [Seite 5](#)

GANZER BRATEN AUS DEM BRATENKORB MIT KNOBLAUCH-KRÄUTER-RUB
DAZU DRILLINGE AUS DER SALZKRUSTE MIT QUARK-DIPP [Seite 6](#)

BIERDOSEN HÄHNCHEN „WEBER- UND SANTOSSTYLE“ SAFTIG
UND PIKANTES RINDERSTEAK PERFEKT GEGRILLT [Seite 7](#)

APRIKOSENAUFLAUF MIT MANDELN UND VANILLESAUCE [Seite 8](#)



FLAMMKUCHEN

vom Grill

- 1 Flammkuchenboden
- 2 EL Schmand
- 1 EL Ajvar
- 2 Champignons
- 1 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- Schnittlauch
- etwas Parmesan
- Salz, Pfeffer

Rezept für 1 Flammkuchen

- Pizzastein im Grill vorheizen, ca. 250°C- 300°C Deckeltemperatur.
- Schmand mit Ajvar mischen und mit Salz/Pfeffer abschmecken.
- Flammkuchenboden mit der Mischung dünn bestreichen
- Gemüse fein schneiden und dünn auf dem Flammkuchen verteilen
- Etwas Parmesan drüber reiben
- Flammkuchen direkt auf den Pizzastein geben und den Deckel vom Grill wieder schließen.
- Nach ca. 2-3 Minuten kann man den Flammkuchen einmal um 180° drehen, damit die Hitzeverteilung optimal genutzt wird.
- Nach insgesamt 5-6 Minuten sollte der Flammkuchen goldbraun und knusprig sein. (Flammkuchen biegt sich nicht mehr, wenn man ihn anhebt)
- Etwas Schnittlauch drüber verteilen und heiß essen

Z
U
T
A
T
E
N

Z
U
B
E
R
E
I
T
U
N
G

BARBECUE-SANDWICH

mit Räucherlachs, Camembert und frischen Feigen

Z
U
T
A
T
E
N

- 20 Scheiben Tramezzini (Weißbrot ohne Rinde)
- 1 Seite Lachs
- 1 Limette
- 10g Salbei
- 10g Zitronenmelisse
- 4 TL Fisch BBQ-Gewürz (Santos)
- 1 TL Ahornsirup
- 1 EL Olivenöl
- 150 g Camembert
- 6 Stk Feigen
- Weißwein zum ablöschen
- 4 Salatherzen
- Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

Z
U
B
E
R
E
I
T
U
N
G

Rezept für 20 Portionen

- Die Zedernholzplanken mindestens 1 Stunde wässern
- Den Lachs vorbereiten wie von der Grillmeisterin erklärt (Bauchlappen, Krähnen und Haut entfernen)
- Salbei und Zitronenmelisse in den Händen zerreiben und auf den Zedernholzbrettern verteilen
- Limetten in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls verteilen
- Lachs auf die Planke geben und mit einer Mischung aus Olivenöl/ etwas Ahornsirup bestreichen
- Etwas Fisch BBQ-Gewürz auf den Lachs geben
- Camembert in dünne Scheiben schneiden
- Feigen putzen und in Scheiben schneiden- in einer Pfanne anschwitzen und mit etwas Weißwein ablöschen- mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken
- Salatherzen und Schnittlauch fein schneiden
- Lachs in den vorgeheizten Grill geben- so heiß wie möglich- mit offenem Deckel, damit der Lachs nicht vorgart
- Wenn die Bretter anfangen zu räuchern, den Deckel schließen und die Hitze auf ein Minimum reduzieren (100°C bis 150°C Deckeltemperatur)
- Tramezzini leicht anrösten und halbieren
- Wenn der Lachs gar ist (Druckpunkt stimmt), diesen in Pulled Lachs verwandeln (mit Gabeln zupfen)
- Nun kann das Sandwich zusammengebaut werden- Tramezzini, Pulled Lachs, etwas Salat + Schnittlauch, 1-2 Scheibchen Camembert und Feigen

GEMÜSE UND PASTA

aus dem Grill-Wok

Z
U
T
A
T
E
N

- 80g Nudeln (z.B. Mini-Rigate)
- 60g Kirschtomaten
- etwas Frühlingslauch
- 1 Paprika
- Sonnenblumenöl
- Weißwein
- 3 Strauchtomaten
- 50 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Ahornsirup, Cayennepfeffer, Knoblauch

Z
U
B
E
R
E
I
T
U
N
G

- Nudeln in Salzwasser bissfest kochen, kalt abschrecken und mit etwas Öl bearbeiten, damit diese nicht aneinander kleben
- Strauchtomaten würfeln und in dem Olivenöl anschwitzen- etwas einkochen lassen, bis diese weich sind
- Mit Salz, Pfeffer, Ahornsirup, Knoblauch und Cayennepfeffer abschmecken
- Pürieren und durch ein Sieb passieren
- Grill inklusiv Wok vorheizen- so heiß wie möglich!
- Kirschtomaten halbieren, Paprika und Lauch in Streifen schneiden
- Gemüse mit etwas Sonnenblumenöl in den Wok geben und in Bewegung halten
- Mit etwas Weißwein ablöschen und die Nudeln hinzugeben
- Sobald die Nudeln heiß sind und der Weißwein größtenteils verdampft, etwas Tomaten-Öl hinzufügen und das ganze nochmal abschmecken
- Wahlweise kann das Ganze mit etwas Parmesan verfeinert werden

GANZER BRATEN AUS DEM BRATENKORB

mit Knoblauch-Kräuter-Rub dazu Drillinge aus der Salzkruste mit Quark-Dipp

Z
U
T
A
T
E
N

- 3 kg Schweinenacken
- 1 Soloknoblauch
- 40g Petersilie
- 20g Kerbel
- 20g Thymian
- 2 EL scharfer Senf
- Red One-Rub (Santos)
- 2 kg Drillinge
- für die Salzlake: 100g Salz pro 500ml Wasser
- 1 kg Quark
- Schnittlauch, Kerbel, Petersilie
- Salz, Pfeffer
- 5 EL Olivenöl
- 1 Chili

Rezept für 10-15 Portionen

- Den Schweinenacken längs halbieren, mit Senf einreiben und dem Rub würzen
- Die Kräuter und den Knoblauch fein hacken-vermischen
- Den Nacken durch die Kräuter-Knoblauch Mischung wälzen und im Bratenkorb/oder direkt im Grill positionieren
- Bei unter 160°C Deckeltemperatur-indirekt- garen bis die Kerntemperatur erreicht ist (63°C)
- Währenddessen die Drillinge in der Salzlake kochen, bis die Kartoffeln gar sind
- Kartoffeln abgießen und auf einem Blech verteilen-zum warmhalten mit in den Grill geben
- (wenn die Flüssigkeit verdampft ist, werden die Kartoffeln weiß und haben somit eine hauchdünne Salzkruste auf der Schale)
- Für den Quarkdipp die Kräuter und die Chili fein hacken-in den Quark geben- und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl würzen und abschmecken (nicht zu viel Salz, da die Kartoffeln schon genügend Salz besitzen)

BIERDOSEN HÄHNCHEN

„Weber- und Santosstyle“ saftig und pikantes Rindersteak perfekt gegrillt

Z
U
T
A
T
E
N

- Maishähnchen (1200g)
- 1 Soloknoblauch
- 1 Stange Zitronengras
- Thymian, Rosmarin
- 0,1l Kölsch
- 1-2EL Honig o. neutrales Öl
- Rub (z.B. Don Marcos „Crazy Chicken“)
- Steaks (â mindestens 4 cm dick) z.B. Entrecôte oder Roastbeef
- grobes Meersalz, Pfeffer

Rezept für 1 Hähnchen

- Hähnchen-Ständer mit den Kräutern, Knoblauch, Zitronengras und Kölsch präparieren
- Hähnchen mit etwas Honig oder Öl einreiben (hauchdünn) und würzen
- Steaks direkt an grillen-wie erklärt- (ca. 300°C)
- -->ob vorher oder nachher salzen liegt ganz bei euch
- Hähnchen und Steak danach zum Garen, indirekt, in den abgekühlten Grill geben (unter 160°C)
- -->wenn beides Zeitgleich fertig sein soll, muss das Hähnchen zuerst in den Grill!
- Hähnchen ist bei einer Kerntemperatur von 75°C verzehrfertig (durchgegart)
- Rindfleisch ist bei einer Kerntemperatur von unter 50°C Englisch und bei 52°C-56°C Medium

Z
U
B
E
R
E
I
T
U
N
G

APRIKOSENAUFLAUF

mit Mandeln und Vanillesauce

Z
U
B
E
R
E
I
T
U
N
G

- 10 Stück Aprikosen oder kleine Äpfel
- Amaretto
- 50 g Mandeln
- 250 g Mehl
- 200 g Zucker (weißer und/oder brauner)
- 100 g Butter
- 3 Eigelb
- 1 Vanilleschote
- 500ml Milch
- 100g Zucker (nach Geschmack etwas weniger oder mehr)

Rezept für 20 Personen

- Obst entkernen, in Spalten schneiden und auf eine Feuerfeste Platte geben
- Mit etwas Amaretto beträufeln
- Die restlichen Zutaten verkneten bis Streusel entstehen und auf dem Obst verteilen
- In den auf ca. 200°C –Deckeltemperatur- vorgeheizten Grill geben (indirekt) bis die Streusel goldbraun sind □ Dauer ca. 20 Minuten
- Für die Vanillesauce wird das Eigelb mit etwas kalter Milch verrührt
- Den Rest Milch mit dem Vanillemark, -schote und dem Zucker aufkochen
- Nun das Eigelb langsam mit der heißen Milch temperieren, bis man alles zusammen geben kann (□geht man zu schnell vor stockt das Eigelb und flockt aus)

Vielen Dank, dass Ihr an unserem Grillseminar teilgenommen habt.
Wir würden uns freuen, Euch bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Euer Santos-Team

EUER EVENT BEI SANTOS



Die Türen unserer drei Grillakademien stehen Euch aber nicht nur zu den Seminarterminen oder für private Grillkurse offen, sondern wir gehen noch einen Schritt weiter: Plant Euer nächstes Event bei uns und mit uns!

Die top-modernen Räumlichkeiten der Santos 800 und der B3 bieten ausreichend Platz für bis zu 200 Gäste. Dank des puristischen Designs der loftartigen Backsteinhallen und ihrer optimalen Lage in unmittelbarer Nähe zum Rhein, stellen sie die perfekte Location für Geburtstage, Hochzeiten, Jubiläen oder Firmenevents wie Tagungen, Produktpräsentationen, Messeparties oder Team- und Firmenfeiern dar.

Auch Großevents können bei uns stattfinden - auf Wunsch verwandeln wir unseren Showroom in Eure ganz persönliche Eventlocation für bis zu 600 Personen. Wir machen Euer Event zu einem unvergesslichen Erlebnis!

SANTOS
GRILL ★ SCHULE