

CLASSIC AUF WEBER



SANTOS
GRILL ★ SCHULE

GRILLSCHULE ★ EVENTLOCATION ★ WELTGRÖSSTER GRILLFACHHANDEL

REZEPTE

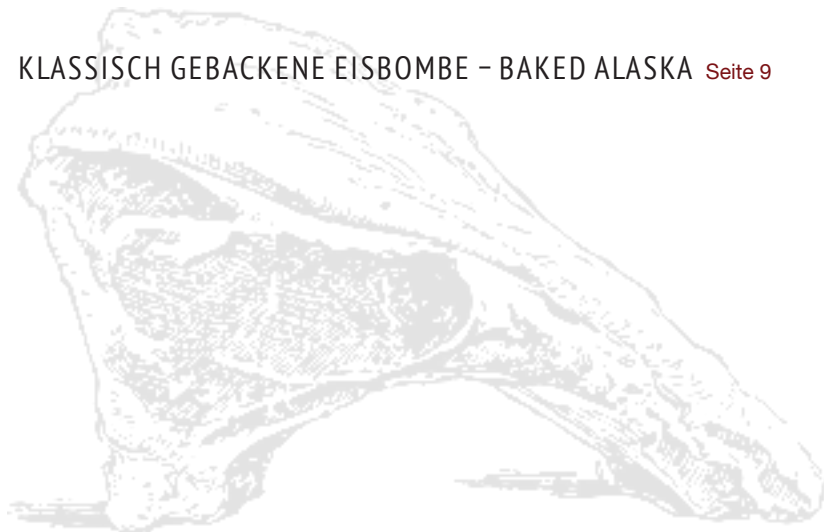
LACHS VOM ZEDERNHOLZBRETT MIT WALDBEEREN-GLASUR UND MEERRETTICH CREME Seite 3

ORIGINAL AMERICAN COOLER MIT HEISSEM WINE DOG Seite 4

SAFTIGER BEEFBURGER MIT AROMATISCHEN DÖRRTOMATEN (ODER SELBSTGEKOCHTES KETCHUP) AUF DEM RÖSTBROT (ODER BRIOCHE BRÖTCHEN) MIT SÜSSEN ZWIEBELN UND BBQ-SAUCE Seite 5-6

TRANCHEN VOM ONE POUND US-NEBRASKA STEAK, CHILI-KRÄUTER-BUTTER, GRILLKARTOFFELSTAMPF UND ERBSEN-FRITATTA AUS PARMASCHINKEN (ODER BACON) UND BASILIKUM Seite 7-8

KLASSISCH GEBACKENE EISBOMBE – BAKED ALASKA Seite 9



LACHS VOM ZEDERNHOLZBRETT

mit Waldbeeren-Glasur und Meerrettich Creme

- 1 Seite Lachs
- 10 g Waldbeeren oder TK Waldbeeren
- 3 TL Fisch BBQ (Santos Gewürz)
- 2 EL Olivenöl
- 1 Limette
- Kerbel, Petersilie, Oregano
- ½ Glas Tafelmeerrettich
- 300g Schmand
- Salz, Pfeffer

Z
U
T
A
T
E
N

Rezept für 10 Portionen

- Zedernholz Brett mindestens eine Stunde wässern
- Kräuter in den Händen zerreiben und auf dem Brett verteilen
- Limetten in Scheiben schneiden und ebenfalls verteilen
- Lachs wie von der Grillmeisterin erklärt vorbereiten und auf das Brett geben (Bauchlappen, Krähten und Haut entfernen)
- Waldbeeren mit 2 EL Olivenöl pürieren und mit dem Fisch BBQ-Gewürz abschmecken
- (Der Lachs kann auch dünn nochmal zusätzlich gewürzt werden)
- Die Waldbeerenglasur relativ dünn mit einem Silikonpinsel auf den Lachs auftragen
- Schmand mit dem Tafelmeerrettich mischen und mit Salz, Pfeffer und gehacktem Kerbel abschmecken
- Lachs in den vorgeheizten Grill geben, so heiß wie möglich bei offenem Deckel
- Sobald die Bretter anfangen zu räuchern, den Deckel schließen und die Temperatur auf ein Minimum reduzieren (Deckeltemperatur sollte zwischen 100 und 150°C liegen)
- Sobald der Lachs gar ist verzehren (in der Mitte glasig, per Drucktest feststellbar)

Z
U
B
E
R
E
I
T
U
N
G

ORIGINAL AMERICAN COOLER

mit heißem Wine Dog

SAFTIGER BEEFBURGER

mit Aromatischen Dörrtomaten auf dem Röstbrot mit süßen Zwiebeln und BBQ-Sauce

Z
U
T
A
T
E
N

- 5 Stk. Hotdog-Brötchen
- 1 Metzgerzwiebel
- 0,75 l Rotwein
- 0,2 l dunkler Balsamico Essig
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 TL bunter grober Pfeffer
- Salz
- Estragon
- 10 g geräuchertes Paprikapulver
- 5 Stk. rohe Bratwurst
- etwas Salat

Rezept für 5 Portionen

- Den Rotwein mit etwas dunklem Balsamicoessig und den Gewürzen abschmecken
- Die Bratwürste rund herum mit einer Gabel einpieksen und mit dem Rotwein-Sud komplett
- bedecken □ mit Klarsichtfolie abgedeckt über Nacht so im Kühlschrank lagern
- Am nächsten Tag sehen diese dunkelrot aus
- Die Würstchen aus dem Sud nehmen und nun mit ca. 150°C Deckeltemperatur grillen, nach Geschmack kann man diese auch etwas anröschern
- Den Rotwein-Sud in einen Topf geben
- Zwiebeln in Streifen schneiden und mit in den Topf geben
- Das ganze aufkochen und so lange einreduzieren bis die Flüssigkeit größtenteils verdampft ist
- Salat fein schneiden
- Wenn alles soweit fertig und gar ist, können die Hot Dog Brötchen kurz angetoastet werden im Grill
- Alles zusammenbauen – Essen

- ca. 150 g Rindernackten pro Person (Hackfleisch grob)
- Salz, Pfeffer

Brot (angeröstet) oder Brioche Brötchen:

- 1 kg Mehl
- 50 g Butter
- 600 ml Milch
- 3 Eigelb
- 1 P. Hefe

- Salz, Zucker

100g getrocknete Tomaten (sehr fein geschnitten) oder selbstgekochtes Ketchup:

- 500g Kirschtomaten
- 2 Schalotten
- Limettensaft
- 1 Chili
- Salz, Ahornsirup

Z
U
T
A
T
E
N

Rezept für ca. 10 Portionen

BRIOCHE BRÖTCHEN:

- Für den Hefeteig die Butter schmelzen, eine Prise Salz und Zucker hinzufügen, die Milch hinzufügen und auf Körpertemperatur temperieren, die Hefe in dieser Mischung auflösen
- Mehl, Eigelb und die Butter-Milch-Hefe-Mischung in eine Schüssel geben und so lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst
- Mit einem feuchten Tuch abdecken und ca. 1 Stunde gehen lassen
- Brötchen formen, auf Spannung bringen, und mit Backpapier auf Bleche oder Pizzasteine geben
- Nun den Teig erneut gehen lassen- entweder bei Zimmertemperatur oder bei ca. 40°C auf dem Grilldeckel oder im Backofen
- Sobald diese ihr Volumen ausreichend vergrößert haben bei 185°C ca. 20 min backen oder indirekt Grillen

SELBSTGEKOCHTER KETCHUP:

- Für den Ketchup die Schalotten würfeln und in etwas Olivenöl anrösten, danach die geviertelten Kirschtomaten, gehackte Chili und Limettensaft hinzufügen mit etwas Salz und Zucker würzen
- Einkochen lassen, abschmecken –fertig

Z
U
B
E
R
E
I
T
U
N
G

BBQ SAUCE

Z
U
T
A
T
E
N

- 500g passierte Tomaten
- 50ml Apfelsaft
- 20g Honig
- 50ml dunkler Balsamico
- 50ml Sojasauce
- 5g Cayennepfeffer
- 10g geräuchertes Paprikapulver
- 10ml Worcestersauce
- 1 Espresso
- bunter Pfeffer, geschrotet
- 50ml Whiskey

Z
U
B
E
R
E
I
T
U
N
G

Rezept für 20 Portionen

- Für die BBQ-Sauce alles außer den Whiskey in einen Topf geben und einreduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist
- Whiskey danach hinzufügen, abschmecken – Fertig!
- Gurke in dünne Scheiben schneiden
- Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zu Pattys formen
- Burger-Pattys wie erklärt bei ca. 250-300°C direkt grillen, bis der Garpunkt medium ist
- Nach Belieben die Brötchen kurz anrösten von innen -Burger zusammenbauen und essen

TRANCHEN

vom One Pound US-Nebraska Steak mit Chili-Kräuter-Butter

Z
U
T
A
T
E
N

- One Pound Us-Nebraska Steak (z.B. Entrecôte oder Roastbeef)
- Chili-Kräuter-Butter:
 - 2 Stk. Chili
- Kerbel, Schnittlauch, Petersilie
- 1 Stk.Soloknoblauch
- 500g weiche Butter
- Salz
- Pfeffer

TRANCHEN:

- In Steaks schneiden â mindestens 4 cm dick, wie erklärt mit typischem Muster bei ca.300 °C direkt angrillen/ Röstaromen ans Fleisch bringen, bei unter 160°C Deckeltemperatur die Steaks indirekt grillen- bis der gewünschte Gar-Grad erreicht ist
- -> Kerntemperatur unter 50°C =Englisch / zwischen 52 bis 56°C = Medium

CHILI-KRÄUTER-BUTTER

- Butter schaumig schlagen (weiß/luftig)
- Kräuter, Chili und Knoblauch sehr fein schneiden und in die Butter geben
- Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken

Z
U
B
E
R
E
I
T
U
N
G

Grillkartoffelstampf und Erbsen-Fritatta
aus Parmaschinken (oder Bacon) und Basilikum

KLASSISCH GEBACKENE EISBOMBE

baked Alaska

Z
U
T
A
T
E
N

- 1 Stk. pro Person- große Back und Grill Kartoffeln
- 2 Ei Schmand
- Salz
- Muskat
- 500g Bacon (knusprig) oder Parma-Schinken
- 15 Eier
- Salz, Pfeffer
- 500g Erbsen
- 100g Lauch
- 40g Basilikum
- Bergkäse nach Belieben

Rezept für 4-6 Personen

GRILLKARTOFFELSTAMPF:

- Kartoffeln bei ca. 180°C in den Backofen oder indirekt in den Grill geben, bis diese gar sind
- Kartoffeln schälen, zerdrücken und Schmand nach Belieben hinzufügen
- Masse mit Salz und Muskat würzen/ abschmecken
- Im Grill nochmal heiß stellen

ERBSEN-FRITATTA:

- Bacon bei 150°C im Ofen oder indirekt im Grill auslassen bis die gewünschte Knusprigkeit erreicht ist und in eine feuerfeste Form bröseln ODER die Scheiben Parma-Schinken unbearbeitet in die Form legen
- Lauch fein schneiden und in etwas Öl anschwitzen, Erbsen kurz mit anschwitzen-zum Schluss fein geschnittenes Basilikum hinzufügen und abkühlen lassen
- Die Eier schaumig schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen (Vorsicht mit dem Salz, da der Bacon schon recht salzig ist)
- Erbsenmischung auf den Bacon geben und die Eimasse darüber verteilen
- Die Erbsen-Fritatta bei ca. 150°C Deckeltemperatur indirekt garen bis die Masse fest geworden ist □ nicht zu lange im Grill lassen, da es sonst sehr schnell trocken wird
- Nach Belieben, kann das Ganze auch gestürzt und geschnitten werden.

Z
U
T
A
T
E
N

- 1 Stk. Törtchenböden
- 4 Amarena-Kirschen
- 5 Würfel von der Ananas
- 1 Eiskugel nach Wahl (z.B. Stracciatella)
- 3 Eiklar
- Zucker (8g pro Eiweiß)

Rezept für 1 Portion

- Eis zu Kugeln formen und nochmal für mindestens eine Stunde einfrieren
- Grill vorheizen, so heiß wie möglich
- Eiklar mit Zucker steif schlagen
- Törtchenböden mit Backpapier auf kalte (schon öfter benutzte/ trockene Pizzasteine geben)
- Obst auf die Keksböden verteilen, jeweils eine Kugel Eis aufsetzen und möglichst zügig mit dem Eischnee ummanteln (Durch die Luftkammern im Eischnee wird das Eis isoliert)
- Pizzastein samt Törtchen mittig im Grill platzieren und so schnell wie möglich wieder den Deckel schließen
- Nach 2-3 Minuten kann man einen kurzen Blick wagen um festzustellen ob der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist (nicht zu lange warten, damit das Eis nicht schmilzt)

Z
U
B
E
R
E
I
T
U
N
G

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

GRILLSCHULE ★ EVENTLOCATION ★ WELTGRÖSSTER GRILLFACHHANDEL