

GRILLEN DELUXE



SANTOS
GRILL ★ SCHULE

GRILLSCHULE ★ EVENTLOCATION ★ WELTGRÖSSTER GRILLFACHHANDEL

REZEPTE

JAKOBSMUSCHELN Seite 4

GEFÜLLTE HÄHNCHEN-ROULADE Seite 5

BRIOCHE-BURGER VOM RIND & SCHALOTTEN-MARMELADE Seite 6

ENTRECÔTE Seite 7

KARTOFFELN MEDITERAN Seite 7

RÖMERSALAT IN WALNUSSESSALSA Seite 8

LACHSFILET AUF ZEDERNHOLZPLANKE
MIT AHORNSIRUP & OLIVENÖL Seite 9

SCHOKOLADENKUCHEN MIT MANDEL- & VANILLEEIS Seite 10



THEMENSCHWERPUNKTE:

- Direktes und indirektes Grillen
- Sicherheit mit Kohle und Gas
- Funktionsweisen und Steuerung eines Grills
- Die richtigen Techniken und Temperaturen zum Grillen
- Organisation am Grill

EINGESETZTES GRILL-EQUIPMENT:

- Kohlegrill
- Monolith oder ähnlicher Kamadogrill
- Dutch Oven
- Gasgrill
- Pizzastein

DIREKTES GRILLEN

- Über der Flamme
- Durchschnittlich
250-400°C

Unterschiedliche Fleischsorten
vertragen verschiedene
Temperaturen.



INDIREKTES GRILLEN

- Neben der Flamme
- Unter 160°C

Bei über 160°C zieht sich das
Kollagen im Fleisch zusam-
men und versetzt das Fleisch
in Spannung. Dies ist der
Hauptgrund für trockenes und
zähes Fleisch.



JAKOBSMUSCHELN

Z
U
T
A
T
E
N

- 4 Jakobsmuscheln
- 4 (Jakobsmuschel-) Schalen
- Don Marco's Texas BBQ-Rub
- Santos Blue One Rub

Z
U
B
E
R
E
I
T
U
N
G

Rezept für 4 Personen

Die Rubs mischen (1 Teil Santos Blue One Rub / 3 Teile Don Marco's Texas Rub).

Das Muskelfleisch mit dem Rub marinieren, etwas Öl in die Schalen geben und die Muscheln in der Schalen verteilen.

Den Grill vorheizen und die Muscheln direkt bei ca. 180°C für 10 Minuten grillen.

NOTIZEN

GEFÜLLTE HÄHNCHEN-ROULADE

Z
U
T
A
T
E
N

- 4 ausgelöste Hähnchenkeulen
- 4 g Ingwer
- 2 Stück Zitronengras (gequetscht)
- 4 Garnelen (ausgelöst)
- 4 Scheiben Bacon
- Kordel
- Santos Yellow One Rub

Z
U
B
E
R
E
I
T
U
N
G

Rezept für 4 Personen

Die Keulen mit Ingwer, Zitronengras und Santos Yellow One Rub gut einreiben und mit dem Bacon auslegen. Garnele und Zitronengras zugeben und die Keulen mit einer Kordel binden.

Den Grill auf ca. 190°C vorheizen und die Röllchen ca. 30 Minuten indirekt grillen. Die Kerntemperatur muss über 70°C betragen.

Eventuell ein paar Räucherchips in einer Edelstahlschale dazugeben. Das Röllchen von der Kordel befreien und servieren.

NOTIZEN

BRIOCHE-BURGER VOM RIND

mit Schalottenmarmelade

Z
U
T
A
T
E
N

- | | |
|----------------------------|------------------------|
| • 4 Brioche Brötchen | Burger-Buns |
| • 400 g Rinderhackfleisch | • 400 g Mehl |
| • 4 Scheiben Bacon | • 200 ml Milch |
| • 80 g Schalottenmarmelade | • 50 g Butter |
| • 40 g Paprikapüree | • 1 Paket frische Hefe |
| • Rote Zwiebeln | • 2 TL Salz |
| • Salz, Zucker | • 1 TL Zucker |
| • 4 Holzspieße | • 1 Eigelb |

Rezept für 4 Personen

Den Grill vorheizen, die Brötchen aufschneiden und braun angrillen.

Das Rinderhack mit Salz und Pfeffer würzen und zu kleinen „Patties“ formen. Die Patties von beiden Seiten direkt grillen, Zwiebeln schälen und achteln. Die einzelnen Segmente salzen und zuckern, im Anschluss grillen. Bacon gerade auf den Grill legen und grillen. Alles zusammen in die Brioche Brötchen schichten und mit einem Spieß fixieren.

BURGER-BUNS: Die Butter in lauwarmen Wasser schmelzen und die Hefe darin auflösen. Das Mehl in eine Rührschüssel geben und Salz, Zucker und die Eier hinzufügen. Unter ständigem Rühren nun die Wasser/Buttermischung unterheben. Die Mischung zu Buns formen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Pizzastein geben und bei ca. 185°C 11 Minuten backen.

Der Teig kann je nach Variation verändert werden. Zum Beispiel mit getrockneten Tomaten, Parmesan, Olivenöl oder auch frischen Oliven. Alternativ könnt Ihr die Buns auch mit Eigelb bestreichen und dann mit Sesam, Mohn, Kräutern der Provence oder auch Meersalz bestreuen.

Z
U
B
E
R
E
I
T
U
N
G

ENTRECÔTE

Das Entrecôte ist ein Stück aus dem vorderen Rücken und auch bekannt als Hochrippe, Ribeye oder in Österreich als Rostbraten (-steak). Es gehört zu den am meisten beanspruchten Muskelgruppen und ist ideal zum Kurzbraten geeignet.

Charakteristisch ist nicht – wie oft angenommen – das nicht immer ausgeprägte Fetttauge, sondern drei bzw. vier Muskelstränge, aus denen sich das Stück zusammensetzt. In der Mitte, eingeschlossen vom bindegewebsreichen Hochrippendeckel, liegt der Rib-Eye-Kern als größter Muskelstrang, welcher beim genaueren Hinsehen wie ein Auge wirkt.

Das Entrecôte in etwa 3-fingerbreite Steaks schneiden. Von beiden Seiten bei hoher direkter Hitze angrillen und anschließend bei maximal 160°C weitergrillen. Anschließend mit gutem Meersalz und Pfeffer würzen.

KARTOFFELN

Mediterran

- 500 g Kartoffeln
- 3 Knoblauchzehen
- 8 spanische Pimientos
- Olivenöl
- gehackte Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Rezept für 4 Personen

Die Kartoffeln ca. 20 Minuten kochen, abkühlen lassen und halbieren. Nun die halbierten Kartoffeln in eine Plancha oder in eine für den Grill geeignete Porzellanschale geben. Mit etwas Öl grillen, bis sie leicht Farbe bekommen. Nun Knoblauch und Paprika hinzufügen, angrillen bis alles goldbraun ist und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Z
U
T
A
T
E
N

Z
U
B
E
R
E
I
T
U
N
G

RÖMERSALAT

in Walnussalsa

Z
U
T
A
T
E
N

- 1 Romanasalat
- Olivenöl
- Fleur de Sel

Walnussalsa:

- 100 g Halloumi
- 4 eingelegte Walnüsse
- 50 g Walnüsse (gehackt, angeröstet)

- 2 Zweige Basilikum
- 8 Kirschtomaten (geviertelt)
- 20 ml Balsamico Essig
- 1 TL Senf
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Z
U
B
E
R
E
I
T
U
N
G

Rezept für 4 Personen

RÖMERSALAT: Den Grill auf ca. 180°C vorheizen, den Romanasalat halbieren und von beiden Seiten 2 Minuten grillen. Den Salat mit Olivenöl marinieren, salzen und pfeffern.

WALNUSSALSA: Den Käse direkt bei 220°C von beiden Seiten grillen, fein würfeln und in eine Schüssel geben. Die restlichen Zutaten mit in die Schüssel geben und alles gut vermengen und abschmecken.

NOTIZEN

LACHSFILET

auf der Zedernholzplanke mit Ahornsirup & Olivenöl

Z
U
T
A
T
E
N

- 1 Zedernholzplanke
- 1/2 Lachsseite
- Salbei
- Zitronenmelisse
- 4 EL Ahornsirup
- 4 EL Olivenöl

Z
U
B
E
R
E
I
T
U
N
G

Rezept für 4 Personen

Die Zedernholzplanke ca. 1 Stunde im Wasser einweichen.

Die Kräuter auf die Brettchen verteilen. Die Lachsfilets mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Ahornsirup einreiben und auf der Zedernholzplanke verteilen. Die Filets indirekt bei ca. 190°C ungefähr 10 Minuten grillen.

NOTIZEN

SCHOKOLADENKUCHEN

mit Mandel- & Vanilleeis

Z
U
T
A
T
E
N

- 160 g dunkle Kuvertüre
- 125 g Butter
- 3 Vollei
- 2 Eigelb
- 4 Muffin-Förmchen
- 40 g Mandelstifte (geröstet, gehackt)
- 30 g Zucker
- 25 g Mehl

Z
U
B
E
R
E
I
T
U
N
G

Rezept für 4 Personen

Butter und Kuvertüre zusammen schmelzen lassen. Eier und Zucker verrühren und die Butter-Kuvertüre Mischung unterheben, Mandeln zugeben.

Muffin-Förmchen mit Butter und Zucker vorbereiten, Masse darin verteilen, Nüsse darüber streuen und kalt stellen.

Die Förmchen im vorgeheizten Kugelgrill bei 210°C ca. 10-15 Minuten backen.

Der Kuchen sollte in der Mitte noch etwas flüssig sein. Zusammen mit dem Eis servieren.

NOTIZEN

WEITERE GRILLSEMINARE

- BASIS 1.0 -

- BASIS 2.0 -

- STEAK PURE BEEF -

- STEAK ADVANCED -

- BASIS KOHLE -

- FISCH -

- BURGER -

- SMOKER -

- FINGERFOOD -

- WILD & WALD -

- WEIHNACHTEN -

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