

# APPETITHAPPEN VOM GRILL



**SANTOS**  
GRILL ★ SCHULE

GRILLSCHULE ★ EVENTLOCATION ★ WELTGRÖSSTER GRILLFACHHANDEL

# REZEPTE

## HERZHAFTES FINGERFOOD

- MINI POTATO CUPS Seite 4
- PAPRIKA HÄHNCHEN ROLLEN Seite 4
- CAJUN DRUMSTICKS Seite 5
- LACHSTATAR AUF PUMPERNICKEL Seite 5
- DIVERSE GEFÜLLTE CHAMPIGNONS Seite 6
- GARNELENPFANNE MIT BAGUETTE Seite 7
- BULGOGI SPIESSE Seite 8
- YUFKA ROLLEN MIT HACKFÜLLUNG Seite 9
- LAMBCHOPS MIT HAUSGEMACHTEM DIP Seite 10

## SÜSSES FINGERFOOD

- GRILLPRALINEN Seite 11
- SÜSSE MINIPIZZA MIT RICOTTA UND FRÜCHTEN Seite 11



Themenschwerpunkte sind beispielhaft! Änderungen sind kurzfristig möglich.  
Solltet Ihr Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, wendet Euch bitte an unsere Grillmeister.

## THEMENSCHWERPUNKTE:

- Ideen für tolles Fingerfood
- Die stressfreie Ausrichtung von Fingerfood-Parties
- Diverse Grilltechniken - perfekt für Fingerfood
- Organisation am Grill mit vielen verschiedenen Fingerfood-Gerichten zur selben Zeit

## INGESETZTES GRILL-EQUIPMENT:

- Gasgrill
- Gusspfanne
- Pizzastein

### DIREKTES GRILLEN

- Über der Flamme
- Durchschnittlich  
250-400°C

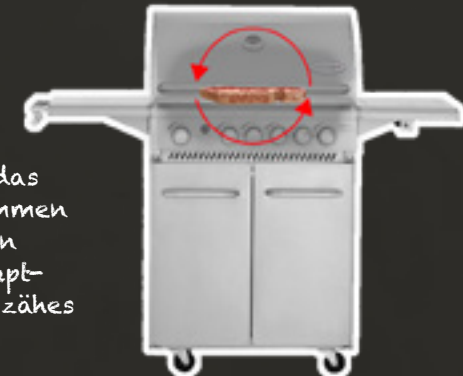
Verschiedene Fleischsorten  
vertragen unterschiedliche  
Temperaturen.



### INDIREKTES GRILLEN

- Neben der Flamme
- Unter 160°C

Bei über 160°C zieht sich das  
Kollagen im Fleisch zusammen  
und versetzt das Fleisch in  
Spannung. Dies ist der Haupt-  
grund für trockenes und zähes  
Fleisch.



## MINI POTATO CUPS & HÄHNCHEN-PAPRIKA-ROLLE

## CAJUN DRUMSTICKS & LACHSTATAR AUF PUMPERNICKEL

Z  
U  
T  
A  
T  
E  
N

### Mini Potato Cups:

- 4 Drillingkartoffeln
- 2 TL Schmand
- 20 g Parmesan (gerieben)
- Salz
- Muskat

### Hähnchen-Paprika-Rolle:

- 1 Hähnchenbrust
- 50 g Ajvar
- 1 rote Paprika
- 5 g Meersalz

Rezept für 4 Personen

**MINI POTATO CUPS:** Die Kartoffeln kochen, auskühlen lassen, anschließend halbieren und mit einem Löffel aushöhlen. Das Innenleben der Kartoffel zu Püree stampfen und mit Schmand und Käse mischen. Anschließend die Masse mit Salz und Muskat abschmecken. Die Kartoffeln gleichmäßig mit der Masse füllen. Anschließend indirekt bei 160-260°C grillen bis sie leicht braun sind.

**HÄHNCHEN-PAPRIKA-ROLLE:** Die Hähnchenbrust so aufschneiden, dass das geschnittene Fleisch einem Schnitzel ähnlich ist. Die Paprika in kleine Würfel schneiden und mit Ajvar und Meersalz vermischen. Die Masse auf eine Seite der Hähnchenbrust streichen, dann zu einer Rolle aufrollen und bei 150°C indirekt in den Grill geben. Bei 72-75°C Kerntemperatur ist die Brust durchgegart und verzehrfertig.

NOTIZEN

4

Z  
U  
T  
A  
T  
E  
N

### Cajun Drumsticks:

- 4 Hähnchenunterkeulen
- 10 g Honig

Thymian, 3 g Paprikapulver edelsüß

### Lachstatar auf Pumpernickel:

- 200 g Lachsfilet
- 10 g frischer Koriander
- 1 Limette
- 10 g Sesamsaat
- 8 kleine, runde Scheiben Pumpernickel
- Chilisalz

### Cajun-Rub:

- 3 g Zimt, 8 g Pfeffer, 3 g Piment, 3 g Cumin (Kreuzkümmel), 3 g Muskatnuss, 5 g Chiliflocken, 3 g Nelken, 3 g Senfsaat, 8 g Meersalz, 2 g Oregano, 2 g

Rezept für 4 Personen

**CAJUN DRUMSTICKS:** Die Hähnchenkeulen dünn mit Honig einpinseln und dann mit dem Rub einreiben. Bei 150°C indirekt grillen. Durchgegart sind sie bei 75-80°C Kerntemperatur.



Der Honig fungiert als Kleber für den Rub. Alternativ könnt Ihr auch Olivenöl, Senf oder Ahornsyrup verwenden.

**LACHSTATAR AUF PUMPERNICKEL:** Das Lachsfilet durch den Fleischwolf lassen oder mit dem Messer zu Tatar schneiden, mit Koriander, Salz, Limettenabrieb und Saft würzen, auf dem Pumpernickel anrichten und mit Sesamsaat bestreuen.

Z  
U  
B  
E  
R  
E  
I  
T  
U  
N  
G

5

# GEFÜLLTE CHAMPIGNONS

Z  
U  
T  
A  
T  
E  
N

- 8 Champignons
- 20 g Tomaten-Tapenade
- 4 Mini-Büffelmozzarella
- 4 Basilikumblätter
- Kräuterbutter:**
  - 125 g Butter
- 8 g Meersalz
- 1/2 Zitrone
- 10 g Blattpetersilie
- 10 g Thymian
- 10 g Schnittlauch
- 3 g Knoblauch

## Rezept für 4 Personen

Die Champignons säubern und den Stiel entfernen. Basilikumblätter einfüllen und die Tapenade zugeben. Büffelmozzarella auf die Tapenade geben und auf ein Grillblech legen.

Den Grill auf 160°C vorheizen und die Champignons so lange grillen bis der Mozzarella schön zerlaufen und leicht kross ist.

Alternativ Champignons einfach mit Kräuterbutter füllen und so lange grillen bis die Champignons anfangen runzelig zu werden.

**FÜR DIE KRÄUTERBUTTER:** Zitronenabrieb und -saft in die Butter geben. Die Kräuter in der Hand etwas zerreiben, abzupfen und klein schneiden. Den Knoblauch in feine Würfel schneiden. Alle Zutaten mit der warmen Butter vermischen.



Die Champignons auf keinen Fall unter Wasser waschen, da sie sich, wie ein Schwamm vollsaugen würden.

# GARNELENPFANNE

Z  
U  
T  
A  
T  
E  
N

- 12 Garnelen
- Etwas Meersalz
- 1 Limette
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 1 Baguette

## Rezept für 4 Personen

Die Garnelen schälen und den Darm entfernen.

Gemeinsam mit dem Knoblauch in einer vorgeheizten Gusspfanne mit reichlich Olivenöl anbraten. Sind die Garnelen gerötet und das Fleisch weiß, alles mit ein wenig Salz und Limettensaft abschmecken. Am besten die Garnelen mit etwas Brot direkt aus der Pfanne genießen.

Z  
U  
B  
E  
R  
E  
I  
T  
U  
N  
G

NOTIZEN

# BULGOGI SPIESSE

# YUFKA-ROLLEN

mit Hackfleischfüllung

Z  
U  
T  
A  
T  
E  
N

- 400 g Rindfleisch (z.B. Filet, Hüfte geht aber auch gut)
- 5 EL Sojasauce
- 5 EL braunen Zucker
- 5 EL Mirin (Reiswein)
- 5 EL Sesamöl
- 2 EL Knoblauchpaste
- 2 EL fein geschnittener Frühlingslauch
- 1 EL Sesampaste

Z  
U  
B  
E  
R  
E  
I  
T  
U  
N  
G

Rezept für 4 Personen

Das Rindfleisch in 5 mm feine Streifen schneiden. Die restliche Zutaten sorgfältig vermischen, die Rindfleischscheiben in die Marinade geben und mindestens 1 Stunde darin marinieren, besser 3 Stunden.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und mit Küchenkrepp sorgfältig abtupfen.

Die Fleischstreifen der Länge nach auf Spieße ziehen und bei voller Hitze ca. 1 Minute von jeder Seite direkt grillen.

NOTIZEN

Z  
U  
T  
A  
T  
E  
N

- 1 Packung Yufka-Teig
- 400 g Hackfleisch (Rindernacken)
- 1 Chilischote
- 1 rote Paprika
- etwas Frühlingslauch
- 50 g geriebener Emmentaler
- Salz
- Pfeffer

Rezept für 4 Personen

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fruchtfleisch der Chili und der Paprika ganz fein schneiden. Den Frühlingslauch auch fein schneiden und alles inklusive Emmentaler mit dem Hackfleisch vermischen, anschließend abschmecken.

Die einzelnen Yufka-Teigblätter anfeuchten, etwas von der Masse auf den Teig geben und nach Anleitung des Grillmeisters einrollen. Die Rollen bei ca. 250°C mit etwas Öl von allen Seiten goldbraun grillen.



Mit hoch erhitzbarem Öl arbeiten, beispielsweise Sonnenblumenöl.

Sweet-Chili-Sauce oder ein Schmand-Dip passt sehr gut zu den Yufka-Rollen.

NOTIZEN

Z  
U  
B  
E  
R  
E  
I  
T  
U  
N  
G

# LAMBCHOPS

mit hausgemachtem Dip

Z  
U  
T  
A  
T  
E  
N

- 2 Lammkarree oder 8 Lammkoteletts
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- etwas frischen Knoblauch
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL frisch gepressten Orangensaft
- 1 TL brauner Zucker
- Salz, Pfeffer

Z  
U  
B  
E  
R  
E  
I  
T  
U  
N  
G

Rezept für 4 Personen

Knoblauch, Rosmarin und Thymian fein hacken und mit allen Zutaten zu einer Marinade vermengen.

Die Lammkarree von der Silberhaut befreien und am Knochen in gleich große Chops schneiden.

Nun marinieren und ca. 20 Minuten stehen lassen. Umso länger die Chops marinieren, umso besser.

Die Chops nun sehr heiß angrillen, bei ca 250°C für 1½ Minuten pro Seite.



Hierzu passt besonders gut ein Joghurt-Minz-Dip.

Lammkarree gibt es auch bereits als Chops beim Metzger zu kaufen.

NOTIZEN

# SÜSSE MINI-PIZZEN & GRILLPRALINEN

Z  
U  
T  
A  
T  
E  
N

## Mini-Pizzen

- 250 g Mehl
- ½ Würfel Hefe
- 100 ml Milch
- 5 g Meersalz
- 25 g Ahornsirup
- 25 g Honig

- 100 g Ricotta
- 100 g Schattenmorellen

## Mini-Grillpralinen

- 12 diverse Pralinen oder Minischokoriegel
- 6 Blätter Yufkateig
- Sonnenblumenöl

Z  
U  
B  
E  
R  
E  
I  
T  
U  
N  
G

Rezept für 4 Personen

**MINIPIZZEN MIT RICOTTA UND FRÜCHTEN:** Die Hefe in der Milch auflösen und mit Meersalz, Ahornsirup und Honig vermischen, Mehl dazugeben und verkneten. Der Teig ist ausreichend geknetet, wenn er beim Zusammen-drücken nicht mehr an den Händen kleben bleibt. Lasst den Teig jetzt eine Stunde lang gehen.

Aus dem Teig Mini-Pizzen formen, mit dem Ricotta bestreichen und die Schattenmorellen darauf verteilen.

Auf einem Pizzastein bei 180-200°C backen. Die Mini-Pizzen sind fertig, wenn der Teig leicht angebräunt ist.

**MINI-GRILLPRALINEN:** Den Yufkateig der Länge nach halbieren und von einer Seite wässern. Das sorgt dafür, dass der Teig geschmeidiger wird und selbstklebende Eigenschaften entwickelt.

Trocken würde der Yufkateig nur brechen. Wickelt nun einen Schokoriegel in den Yufkateig, das Ganze sieht anschließend aus, wie eine Frühlingsrolle. Diese werden nun von beiden Seiten in einer Gusspfanne mit reichlich Öl ausgebacken.

Vor dem Servieren am besten noch ein wenig auskühlen lassen.

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