

ZUM PERFEKTEN STEAK



SANTOS
GRILL ★ SCHULE

GRILLSCHULE ★ EVENTLOCATION ★ WELTGRÖSSTER GRILLFACHHANDEL

REZEPTE

STEAK TASTING

- THUNFISCHSTEAK VOM BEEFER [Seite 3](#)
- IBERICO SCHWEINE STEAK IN KRÄUTERÖL [Seite 3](#)
- FLANK STEAK KLASSIK [Seite 4](#)
- T-BONE STEAK SOUS-VIDE GEGART [Seite 4](#)
- ROASTBEEF NACH ASADO ART GEGRILLT [Seite 4](#)
- STEAK VON DER ALTEN KUH [Seite 4](#)

DAZU DIVERSE HAUSGEMACHTE DIPS UND BROT

- PINEAPPLE BACON GUACAMOLE [Seite 5](#)
- BACON CHEESE DIP [Seite 6](#)
- TOMATO FETA DIP [Seite 7](#)
- BEER CHEESE DIP [Seite 8](#)
- HAUSGEMACHTES BLUMENBROT [Seite 9](#)

DESSERT

- GEGRILLTE CHILI-ANANAS MIT ZITRONENEIS [Seite 10](#)



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

THEMENSCHWERPUNKTE:

- Direktes und indirektes Grillen
- Röstaromen und ihre Entstehung
- Kollagen und der Weg zu zartem saftigen Fleisch
- Die Vielfalt der Steaks verschiedenster Tiere

INGESETZTES GRILL-EQUIPMENT:

- Gasgrill
- Beefer/ WeGrill
- Pizzastein

STEAKTASTING

THUNFISCH STEAK VOM BEEFER

Möchtet Ihr etwas Abwechslung auf dem Grill? Der leckere Raubfisch punktet mit saftigem Fleisch und lässt sich genauso gut grillen wie Rind oder Schwein. Nur selten wird der knapp 700 Kilo schwere Fisch im Ganzen gegart. Ein leckeres Steak ist die richtige Wahl. Allerdings sollte Thunfisch möglichst roh gegessen werden. Im Beefer wird der Thunfisch von jeder Seite ca. 20 Sekunden angegrillt. Danach wird er mit etwas Salz, Pfeffer sowie vielleicht etwas Sesam oder Limette abgeschmeckt und direkt verzehrt. Ein Genuss!

IBERICO STEAKS

Ibérico-Fleisch wird nach der sogenannten Bellotaqualität beurteilt. Abgeleitet vom spanischen Wort für Eichel, bemisst sie den Anteil der Nüsse im Futter. Denn in ihrem Leben werden die Schweine durch die Dehesas, die Eichelwälder, geführt. Dort können sie die üppige Vegetation genießen und die speziellen Geschmacksstoffe der Eicheln und Gräser reichern sich im Fleisch von einem Ibérico Schwein an. Darüber hinaus erhalten die Ibérico Schweine viel Bewegung auf freien Weiden. So entsteht die typische Fettmaserung des Gourmetfleisches, die für besonders zarte und feinbuttrige Fleischstücke sorgt. Die Steaks bei direkter voller Hitze von beiden Seiten angrillen, anschließend in eine feuerfeste Form legen und mit Olivenöl und frischen Kräutern bei 160°C, indirekt zuende grillen.

FLANK STEAK KLASSIK

Das Flank Steak – ein Fleisch Cut, der in Deutschland kaum bekannt ist, in den USA aber zu jedem zünftigen BBQ gehört: Das Flank Steak stammt aus dem Bauchlappen und wird auch als Hose oder Bavette bezeichnet. Ein beliebtes Flank Steak Gericht der USA heißt London Broil. In Kolumbien kommt das Steak als Sobrebarriga aus dem Backofen. Das Flank Steak ist mager, aber trotzdem geschmacksintensiv. Es wird bei direkter voller Hitze gegrillt.

T-BONE STEAK SOUS-VIDE GEGART

Der T-Knochen des Steaks entspricht einem senkrecht halbiertem Halswirbel. Zwischen dem Querfortsatz (dem senkrechten Strich des T's) und dem Dornfortsatz (waagerechter Strich des T's rechts) liegt das Roastbeef mit seiner Fettdecke. Zwischen Querfortsatz und Wirbelkörper liegt das Filetstück.

Das Sous-vide-Erlebnis: Ein Steak, innen durchgängig rosa leuchtend, voll aromatischem Fleischsaft, außen scharf angebraten mit der nötigen Dosis Röstaromen. Erst wird das Steak eingeschweißt in einem Wasserbad bei ca 54°C langsam bis zum Medium-Punkt gegart. Anschließend heiß direkt über der Flamme gegrillt.

ROASTBEEF NACH ASADO ART GEGRILLT

Wenn Argentinien für etwas bekannt ist, dann für sein Fleisch. Dafür gibt es eine besondere Grillmethode: Asado. Auch wenn Asado eigentlich nur „Grillen“ heißt, ist es doch mehr. Es steht für die gesamte Veranstaltung, für das Treffen mit Freunden und einen gemütlichen Abend mit gutem Fleisch und gutem Rotwein.

Hier werden wir ein ganzes Roastbeef, nur mit Salz gewürzt, über Stunden auf der offenen Flamme grillen.

STEAK VON DER ALTEN KUH

Txogitxu oder die „Alte Kuh“ ist eine Gourmetfleischspezialität aus dem spanischen Baskenland.

Es ist gutes Fleisch von Milchkühen, die ein langes Leben mit viel Bewegung in Freiheit hatten. Glückliche Tiere von kleinen Bauernhöfen, die auf Hochlandweiden gegrast haben und 8 bis 10 mal gekalbt haben. Nur im Winter müssen sie in den Stall. Das Ergebnis ist ein unverfälschter, uriger Fleischgeschmack!

Dieses tolle Produkt wird einfach, so wie es ist, bei hoher direkter Hitze gegrillt.

PINEAPPLE BACON GUACAMOLE

- 8 Scheiben Bacon
- ½ Ananas
- ½ EL Chilliflocken
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Teelöffel Kreuzkümmel
- 4 reife Avocado
- 1 Limette

Z
U
T
A
T
E
N

Rezept für 4 Personen

Den Bacon bei 150°C in den Grill geben, knusprig ausbacken und in der Hand zerbröseln.

Die Ananas und die rote Zwiebel in Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten.

Den Knoblauch fein hacken.

Mit einem Löffel das Fruchtfleisch der Avocado herauslösen und mit einer Gabel zerdrücken.

Die Limetten einmal mit Druck über die Arbeitsfläche rollen und den Saft dazu geben.

Alle Zutaten miteinander mischen.

Z
U
B
E
R
E
I
T
U
N
G

NOTIZEN

BACON CHEESE DIP

Z
U
T
A
T
E
N

- 4 Scheiben Bacon
- 250 g Frischkäse
- 100 g Bluecheese (Gorgonzola)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Öl
- 8 Cracker

Z
U
B
E
R
E
I
T
U
N
G

Rezept für 4 Personen

Den Bacon bei 150°C in den Grill geben und knusprig ausbacken. Danach in der Hand zerbröseln.

Die Zwiebel fein würfeln und die Kekse ebenfalls in der Hand zerbröseln.

Alles in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten vermischen.

NOTIZEN

TOMATO FETA DIP

Z
U
T
A
T
E
N

- 250 g Cherrytomaten
- 250 g Feta
- 1 Limette
- 1 Stiel Basilikum
- 1 Stiel Thymian

Z
U
B
E
R
E
I
T
U
N
G

Rezept für 4 Personen

Die Cherrytomaten vierteln und in eine Keramikform geben, die Kräuter mit der Hand zerreiben, klein schneiden und anschließend dazugeben.

Den Feta über den Tomaten zerbröseln und mit Limettensaft beträufeln.

Das Ganze bei 150-200°C indirekt grillen, bis der Käse und die Tomaten weich geworden sind.

NOTIZEN

BEER CHEESE DIP

Z
U
T
A
T
E
N

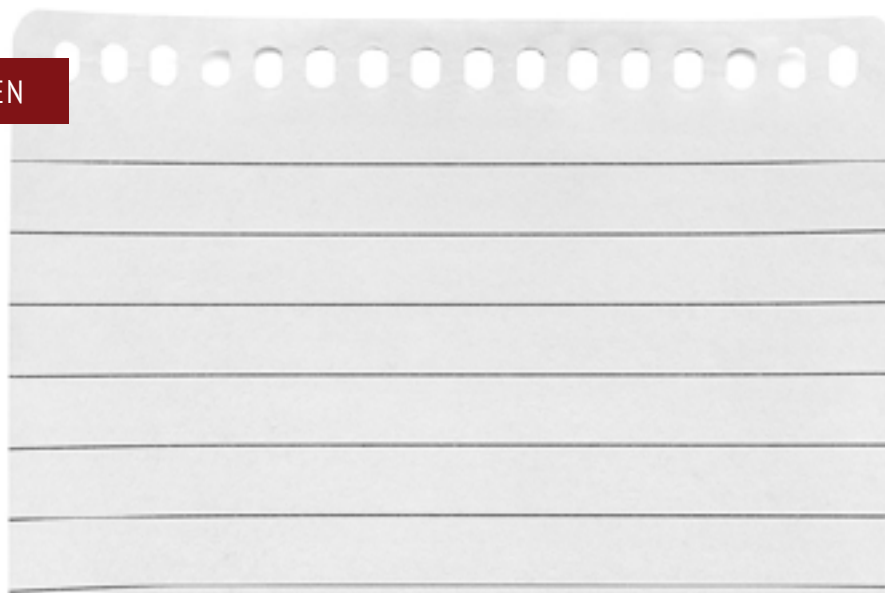
- 2 Scheiben Pumpernickel
- 250 g Cheddar
- 250 g Mozzarella
- 330 ml Bier
- 1 Knoblauchzehe
- Meersalz

Z
U
B
E
R
E
I
T
U
N
G

Rezept für 4 Personen

Die Pumpernickel mit der Hand zerkleinern. Danach den Cheddar reiben und den Mozzarella klein hacken. Dann Bier und fein gehackten Knoblauch zugeben und alle Zutaten mixen. Mit Salz abschmecken - fertig!

NOTIZEN



HAUSGEMACHTES BLUMENBROT

Z
U
T
A
T
E
N

- 500 g Mehl
- 20 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Würfel (42 g) frische Hefe
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 3-5 EL Olivenöl
- 200 g Pesto

Z
U
B
E
R
E
I
T
U
N
G

Rezept für 4 Personen

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe und 5 EL lauwarmes Wasser verrühren, in die Mehlmulde geben und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

Dann Öl und das restliche Wasser zum Vorteig geben und zunächst mit den Knethaken des Handrührgerätes, danach mit den Händen, zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig darf beim Zusammendrücken nicht mehr an den Fingern kleben bleiben.

Den Hefeteig 2-3 Stunden gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Weil der Hefeteig dafür ordentlich Sauerstoff benötigt, die Schüssel nur mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken, nicht verschließen!

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und gegebenenfalls abschlagen.

Den Teig dafür mehrmals kraftvoll auf die Arbeitsfläche werfen, damit das Kohlendioxid aus der Masse entweichen kann. So wird der Teig besonders elastisch und geht beim Backen gleichmäßig auf.

Den Teig ausrollen und dünn mit einer beliebigen Paste bestreichen. Dafür kann Pesto oder Spinat mit Schafskäse genommen werden.

Den Teig zusammenrollen und wie vom Grillmeister gezeigt zu einer Schnecke legen. Danach den Teig mit einer Schere einschneiden und weitere 30 Minuten gehen lassen.

Anschließend das Brot auf einem Pizzastein, indirekt bei 180-220°C grillen.

GEGRILLTE CHILI-ANANAS

mit Eis

Z
U
T
A
T
E
N

- 1 Stück Ananas
- 1 TL Zuckerrübensirup
- 1 TL Honig
- 1 TL Amaretto
- Chiliflocken
- 4 Kugeln Eis nach Geschmack

Z
U
B
E
R
E
I
T
U
N
G

Rezept für 4 Personen

Aus dem Zuckerrübensirup, dem Honig und dem Amaretto eine Marinade herstellen.

Die Ananas wie vom Grillmeister gezeigt schneiden und mit der Marinade bestreichen. Ein paar Chiliflocken auf die Ananas geben und das ganze direkt bei ca. 250°C grillen, bis sich ein Branding (Röstaromen) gebildet hat.



Nicht zu viele Chiliflocken verwenden!

Am besten passt zu den Chili-Ananas ein fruchtiges Eis, z.B. Zitroneneis.

NOTIZEN



WEITERE GRILLSEMINARE

- BASIS 1.0 -

- BASIS 2.0 -

- STEAK PURE BEEF -

- BASIS KOHLE -

- FISCH -

- BURGER -

- SMOKER -

- BASIS BEST OF -

- 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