

SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Kohle & Smoker

GRILLSEMINAR



Kohle & Smoker

Schweinefilet	12
gegrillt, gesmoked, gerubbed / Mac and Cheese	
Putenbrust	16
aus dem Dutch Oven / Blumenkohl	
Rib Eye Steak	20
Chimichurri / Grillbrot	
Tafelspitz	24
vom Keramikgrill / Spitzkohlgemüse / BBQ-Sauce	
Forelle im Ganzen	30
aus dem Smoker / Lauwarmer Kartoffelsalat mit Bacon	
flambierte Ananas	34
von der Feuerplatte / Brauner Zucker / Rum	

Before you start

Bevor Ihr die Rezepte aus diesem Seminarheft nachgrillt findet Ihr auf den nachfolgenden Seiten ein paar allgemeine Tipps und Hinweise unserer Grillmeister zum Umgang mit den folgenden Anleitungen.

Das richtige Equipment

Das SANTOS Zubehör, das in unseren Kursen verwendet wird, findet Ihr über den folgenden QR-Code:



Bestens informiert

Für Tipps und Tricks zum Grillen, scannt den QR-Code von unserem SANTOS Grillmagazin:



15% Rabatt auf Grillzubehör von Santos

Danke, dass Ihr unser Grillseminar besucht habt! Damit es Euch Zuhause beim Nachgrillen an nichts fehlt, bekommt Ihr **15% Rabatt** auf das Grillzubehör unserer Eigenmarke Santos. Schaut mal rein: www.santosgrills.de/grillzubehoer/ Gebt bei Eurer Bestellung den Gutscheincode: **santos15** ein und Ihr bekommt **15% Rabatt*** beim Einkauf.

* Der Rabatt gilt nur für Santos Zubehör, nicht für bereits reduzierte Artikel, Artikel anderer Hersteller, Gutscheine, Grillseminare und Bücher. Er ist nicht mit möglichen anderen (Rabatt-)Aktionen von Santos kombinierbar.

15%
Dankeschön
Rabatt



Santos Tipps & Tricks

Mengenangaben in unseren Rezepten:

Alle hier angegebenen Zutaten sind für vier Personen ausgelegt. Wenn Ihr nur ein Rezept nachgrillt, solltet ihr die Mengen entsprechend anpassen. Die Angaben beziehen sich auf ein vollständiges Menü. Mehr ist mehr, aber verschwenden sollte man auch keine Lebensmittel, lasst die Augen nicht größer als den Magen sein!

Grill vorheizen:

Je nach Grill und Grillgröße dauert dies ca. 10 bis 20 Minuten. Die Deckelthermometertemperatur sollte mindestens 250°C erreichen.

> Bitte beachtet, dass die Temperaturangabe für „Standard-Grills“ gilt. Einige erreichen höhere Temperaturen und manche Modelle haben einen 800°C Brenner als Seitenmodul verbaut.

Deckelthermometer-Temperatur Werte:

Die Hitze steigt nach oben, das bedeutet oben ist einer der wärmsten Bereiche im Grill. Über den eingeschalteten Brennern ist die höchste Temperatur. Wir geben immer die Deckelthermometertemperatur an. Beim indirekten Grillen liegt diese idR. ca. 30-40°C höher als die Temperatur, im indirekten Bereich, unten am Rost. Grillt soviel es geht mit geschlossenem Deckel, dann entweicht weniger Hitze und die angegebenen Temperaturen sollten passen.

Grillgut rechtzeitig aus dem Kühlschrank holen:

Vorbereitung ist alles! Daher sollte das Grillgut frühzeitig aus dem Kühlschrank genommen werden. Wir empfehlen ca. 30 Minuten vor dem Grillen. Dies verkürzt die Garzeit, sorgt für eine gleichmäßigere Garung und weniger Temperaturverlust des Rostes beim Angrillen.



Direktes Grillen:

Anwendung: Für Kurz-Gegrilltes (z.B. Minutensteaks) oder ein schönes Branding.

> Das Grillgut wird direkt über der Flamme positioniert. Bitte beachtet, dass auch hier die Temperatur reguliert werden kann und nicht alles „volle Pulle“ gegrillt werden muss.

Angrillen / Branding / Muster:

Wir benutzen den Begriff „Angrillen“ in den folgenden Anleitungen häufig. Gemeint ist direktes Grillen über der Flamme, um Röstaromen zu erzeugen. Das Branding ist das Muster auf dem Grillgut, welches durch Kontakt mit dem heißen Grillrost entsteht.

Drehen & Wenden:

Euer Fleisch braucht Zeit, um sich vom Grillrost zu lösen. Durch leichtes Schieben stellt man fest, ob das Grillgut bereit ist bewegt zu werden.

Ganz wichtig: Gewalt ist keine Lösung. Habt Geduld!

> Startet z.B. auf der 11 Uhr Position, dreht das Grillgut, wenn es sich vom Rost lösen lässt dann auf die 1 Uhr Position, danach wenden und wieder erst auf die 11 Uhr und dann auf die 1 Uhr Position – fertig ist das Angrillen. So erhaltet ihr ein schönes # Muster. Je nach Hitze des Grills kann es jeweils nur 1 Minute dauern, bis die Position schon gewechselt werden kann. Bitte beachtet, dass das zweite Branding (auf der Rückseite des Grillguts) deutlich schneller „fertig“ ist als die erste Seite.





Indirektes Grillen:

Diese Grillmethode wird genutzt, um das Grillgut gleichmäßig und schonend zu der gewünschten Kerntemperatur zu bringen.

> Das Grillgut liegt NICHT über einer der Flammen. Die Wärme wird bei geschlossenem Deckel, durch eine Flamme links oder rechts des Grillguts erzeugt. Dadurch entsteht eine Art „Umluft“ im Grill. Ideal zum Garziehen nach dem Angrillen oder zum Backen. Bei den meisten Gerichten findet das indirekte Grillen im Temperaturbereich von 130° - 160°C statt. Die gewählte Temperatur des Grills, führt zu unterschiedlicher Konsistenz im Grillgut.

Kerntemperatur vom Grillgut:

Bitte beachtet, dass unsere Kerntemperaturen Serviervorschläge für die jeweiligen Gerichte sind. Entscheidend ist, was Euch schmeckt!

> Selbst unsere Empfehlungen sind abhängig von der Qualität des Grillguts (Rasse, Herkunft, Teilstück, Art der Haltung, Frische) und Euren persönlichen Vorlieben. Die Kerntemperatur könnt ihr am Besten mit einem BBQ-Thermometer messen. Hier gibt es Einstechthermometer für eine „Momentaufnahme“ oder Thermometer, die während des Grillvorgangs im Fleisch stecken bleiben und Euch (z.B. per App) informieren, wenn sich die Kerntemperatur der Gewünschten langsam nähert.

Richtwerte für Rindfleisch:

Englisch / rare / bleu: 48 bis 50°C
Medium / à point: 51 bis 56°C
Durchgegart / well done: ab 57°C

Richtwerte für Schweinefleisch:

ca. 58°C

(durch das Ruhen nach dem Grillen erhöht sich die Temperatur durch die Resthitze noch um 1-2°C)

Richtwerte für Fisch:

Lachsfilet/Thunfischfilet: kann bei guter Qualität roh verzehrt werden, beim Garen max. 55°C Kerntemperatur, da es sonst trocken wird.

Lachs im Ganzen: 60°C an der Mittelgräte

Forelle: 50°C

Schwertfisch: min. 48°C, sonst ist er schlecht zu kauen und max. 56°C, da er sonst trocken ist



Ruhezeit:

Grundsätzlich sollte jedes Stück Fleisch (z.B. Rind, Schwein, Geflügel) nicht direkt vom Grill angeschnitten und verzehrt werden. Die Ruhephase (abhängig von der Größe des Grillguts) gibt dem Fleisch die Zeit, den Fleischsaft wieder an sich zu binden und dadurch saftig zu bleiben.

> Ohne Ruhezeit geht der Fleischsaft leider verloren.



Den Gasgrill richtig reinigen:

Ein gereinigter Grill ist einfach etwas Schönes und macht Euch als Besitzer sicher noch stolzer. Deshalb wollen wir Euch ein paar nützliche Tipps zum Reinigen Eures Gasgrills geben. Wir erklären Euch, wie Ihr einen stark verschmutzten Gasgrill von innen nach außen am besten säubert, um Rost und Grillgut Rückstände zu vermeiden. Nebenbei erhaltet Ihr Tipps für nützliches Grillzubehör, das Euch die Reinigung erleichtert.

Abschließend:

Die gesammelten Erfahrungen mit dem eigenen Grill, sind durch keine noch so guten Rezepte zu ersetzen. Die Leistung des Grills ist abhängig von Außentemperaturen, dem Standort, Wetter und weiteren Faktoren. Bitte beachtet, dass bei Kohlegrills, Feuerschalen und Smoker viele gesonderte Faktoren zu berücksichtigen sind. Hier gibt es z.B. Unterschiede, ob mit Holzkohle, Holz oder Briketts gegrillt wird.

Merke: Nur Übung macht Euch zu Grillmeistern.

**Es gibt kein „Richtig“ oder „Falsch“, sondern nur „schmeckt Euch oder schmeckt nicht!“
Viel Erfolg und ganz viel Spaß beim Nachgrillen Zuhause wünscht**



Euer Team Santos





Schweinefilet

gegrillt, gesmoked, gerubbt / Mac and Cheese

Zutaten:

800 g *Schweinefilet*
 4 EL *Olivenöl*
 6 *Knoblauchzehen*
 1 EL *Rosmarin frisch*
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Olivenöl, den Knoblauch, den Rosmarin, einige Prisen Salz und etwas schwarzen Pfeffer in eine kleine Schüssel geben und mit einer Gabel gründlich verrühren.

Das Schweinefilet auf eine Platte legen, mit der Marinade übergießen und mit den Fingerspitzen gleichmäßig verteilen - dabei leicht einmassieren. Mindestens 1 Std. bei Raumtemperatur stehen lassen, damit das Aroma der Marinade in das Fleisch einziehen kann. Das Filet zwischendurch ab und zu umdrehen.

15 Minuten bevor das Filet gegrillt wird, den Grill vorheizen auf 250°C Deckeltemperatur. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills die Kohlen vollständig durchglühen lassen.

Die Grillpfanne oder das Grillrost sollte etwa 20 cm Abstand zur Wärmequelle haben. Das Filet auflegen und mit der Marinade bestreichen, die auf der Platte verblieben ist. Nach dem Grillen das Fleisch noch ca. 15 Min. smoken.





Mac and Cheese

Zutaten:

500 g Makkaroni
 60 g Butter
 40 g Mehl
 750 ml Milch
 350 g kräftig würziger
 Cheddarkäse
 Chilipulver
 Knoblauchpulver
 Salz

Zubereitung:

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Nudeln laut Packungsanweisung al dente garen. Die Makkaroni anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. In der Zwischenzeit für die Mac & Cheese den Cheddarkäse fein reiben. Dann die Butter bei niedriger Hitze in einem Topf zerlassen. Das Mehl hinzugeben und alles mit einem Schneebesen verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Das Mehl unter Rühren etwa 2 Minuten goldbraun anrösten. Nun langsam und nach und nach die Milch hinzugeben und dabei ständig rühren, so dass keine Klumpen entstehen. Die Sauce unter Rühren etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis sie andickt. Dann den Topf vom Herd oder Grill ziehen und den Käse untermischen. Wenn der Käse geschmolzen ist, die Sauce mit Chilipulver, Knoblauchpulver und Salz abschmecken. Nun die Makkaroni mit der Käsesauce mischen.





Putenbrust

aus dem Dutch Oven / Blumenkohl

Zutaten:

- 100 g Bacon, in Scheiben
- 750 g Putenbrust
- 1 Stange Porree,
in Ringe geschnitten
- 250 g Champignons,
in Scheiben geschnitten
- 1 Nektarine(n),
in Stücke geschnitten
- 200 ml Chilisauce (Sweet Chili)
- Salz
- Currypulver

Zubehörartikel:

Dutch Oven

Zubereitung:

Den Dutch Oven mit dem Bacon auslegen.
2 Scheiben für später zurücklegen.
Die Putenbrust mit Currypulver und Salz würzen
und in Scheiben schneiden.
Das gewürzte Fleisch mit dem in Ringe geschnittenen
Porree und den Champignons im Wechsel in den
Topf schichten. Obendrauf die in Stücke geschnittene
Nektarine und die Chilisauce verteilen.
Mit dem restlichen Bacon abdecken.
Entweder klassisch im Dutch Oven bei einer
Kohleverteilerung 6 unten und 9 oben oder 170 °C
Deckeltemperatur im vorgeheizten Grill schmoren.





Blumenkohl

Zutaten:

- 1 Blumenkohl
- 3 EL Olivenöl
- 150 g Butter
- 30 g Salbei
- SANTOS Gemüse Rub
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Als erstes den Grill oder Smoker auf ca. 200°C aufheizen. Den Blumenkohl etwas von den Blättern befreien, den Strunk aber drin lassen. Dann mit Olivenöl einreiben und in eine Auflaufform oder kleine Gusspfanne setzen. Um dem Blumenkohl die richtige Würze zu geben, mit dem SANTOS Gemüse Rub leicht bestreuen.

Nun kommt der Blumenkohl schon in den Grill und wird für ca. 2 Std. gebacken bis er weich ist, aber noch Biss hat.

Für ein dezentes Raucharoma, in den ersten 30 Min. etwas Räucherholz in einer Räucherbox hinzufügen. In der Zwischenzeit in einem Topf oder einer Gusspfanne die Butter erhitzen. Den Salbei fein hacken und den Knoblauch pressen. Dann alles zusammen mit etwas Salz und frisch gemahlenen Pfeffer in die geschmolzene Butter geben.

Nach Ablauf der ca. 2 Std, die Butter Mischung dann über den Blumenkohl geben. Der Blumenkohl wird dann für weitere 30 Minuten zurück in den Smoker oder Grill gestellt und weiter gegrillt.

Mit einem Löffel zwischendurch immer wieder mit der Butter übergießen.





Rib Eye Steak

Chimichurri

Zutaten:

- 1 Rib-Eye
- Meersalz
- Pfeffer
- 4 EL SANTOS Steak Rub
- 4 EL Olivenöl
- 300 ml Apfelsaft
- 2 Auberginen
- 100 g Zwiebeln gehackt
- 1 Bund Schnittlauch gehackt
- 100 g Oliven
- ½ Zitrone

Zubereitung:

Zuerst das Rib-Eye im Ganzen salzen und pfeffern. Das kann man auch schon einige Stunden vor dem Grillen bzw. am Vorabend machen.

Anschließend auf einen Smoker (Pellets-Smoker, Wassersmoker oder „Lokomotive“) setzen und bei 120 °C auf eine Kerntemperatur von 56°C smoken. Dabei ist es wichtig, dass man das Rib-Eye öfters einmoppt bzw. bestreicht.

Für den Mopp nimmt man den Apfelsaft, kocht ihn auf und mischt 4 EL SANTOS Steak Rub dazu, kocht den Saft zu einer sämigen Sauce ein und moppt das Rib-Eye immer wieder damit ein.

Beim Wassersmoker empfiehlt es sich, mit Holzchips zu arbeiten, um ein schönes Raucharoma zu erhalten (weniger ist mehr), beim Pellet-Smoker entstehen die Smoke-Aromen von alleine, das ist der Grill für „faule Intelligente“.

Bei der Lokomotive muss man bewusst mit dem Holz umgehen. Um einen scharfen Rauchtton zu vermeiden, muss das Holz entrindet sein, und Hitze und Luftzufuhr müssen genau geregelt werden – hierbei handelt es sich um eine Zubereitungsart für Freaks und Barbecue in seiner Vollendung.



Chimichurri

Zutaten:

- 200 g rote Paprika
- 200 g getrocknete Tomaten
- 100 g rote Zwiebeln
- 60 g Petersilie
- 60 g Kerbel
- 60 g Basilikum
- 40 g Oregano
- 1 Chilischote
- 1 Soloknoblauch
- 100 ml Rapsöl
- 50 ml Olivenöl
- 50 ml Balsamico
- Essig
- Meersalz
- Ahornsirup

Zubereitung:

Die getrockneten Tomaten für 30 Minuten in warmen Wasser einweichen.

Paprika, Zwiebel, Chili und Knoblauch putzen und klein schneiden. Die Tomaten abtropfen lassen.

Tomaten und Kräuter fein schneiden (nicht hacken, damit die Kräuter nicht bitter werden). Alle Zutaten mit dem Essig und dem Öl verrühren.

Das Chimichurri nach Möglichkeit für mindestens 6 Stunden ziehen lassen. Mit Salz und Ahornsirup abschmecken.





Tafelspitz

im Keramikgrill / Spitzkohlgemüse / BBQ-Sauce

Zutaten:

- 1,8 kg Tafelspitz
- 3 EL Paprika edelsüß
- 2 TL Chiliflocken
- 2 TL Senfsaat
- 3 TL grobes Salz
- 2 TL schwarzer Pfeffer
- 2 TL brauner Zucker
- 1 TL Sellarisalz
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Oregano
- 1/2 TL Kreuzkümmel

Zubereitung:

Zunächst muss der Tafelspitz pariert werden. Wenn eine Fettschicht drauf ist kann sie drauf bleiben. Das schützt etwas vor dem Austrocknen. Da sich aber unter der Fettschicht eine Silberhaut befindet, kann man das Fett inkl. der Silberhaut auch wegparieren. Aus den Gewürzen einen Rub herstellen. Jetzt den Tafelspitz großzügig mit dem Rub einpudern. Dabei darauf achten, dass auch die Seiten etwas abbekommen.

Der Keramikgrill wird jetzt auf 130° bis 160°C eingeregelt. Und da das Ganze etwas dauert wird der Feuerkorb ausreichend mit Kohle gefüllt. Auf den Keramikring kommen die beiden halbkreisförmigen Deflektorplatten und dann die erste und die zweite Rost Ebenen. Auf die Erste kann man auch einen Bräter stellen, der das Fett auffängt. Da das Stück insgesamt recht mager ist muss das nicht unbedingt sein. Ziel ist eine Kerntemperatur von 62° bis 64°C.



Spitzkohlgemüse

Zutaten:

- 1 kg Spitzkohl
(oder auch Weißkraut)
- 2 Möhre(n)
- 1 Stange/n Lauch
- 1 Zwiebel(n)
- 1 EL Sojasauce
- 1 Becher saure Sahne
- Curry, Pfeffer
- Gemüsebrühe
- Öl

Zubereitung:

Den Spitzkohl halbieren, Strunk und äußere Blätter entfernen. Den Kohl in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Möhren schälen und in feine Scheiben schneiden, den Lauch in feine Röllchen schneiden und gründlich waschen.

Die Zwiebel würfeln und in etwas Öl glasig dünsten. Das übrige Gemüse dazu geben, mit etwas Gemüsebrühe bestäuben und evtl. mit etwas Wasser angießen. Etwa 5 - 10 Min. bissfest garen. Die Sojasauce unter das Gemüse mischen und mit Curry und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die saure Sahne unterrühren. Noch kurz stehen und durchziehen lassen.





SANTOS BBQ-Sauce

Zutaten:

- 1 Dose passierte Tomaten
- 40 ml Sojasauce
- 20 ml Balsamicoessig
- 40 ml Portwein
- 1 Espresso
- 75 ml Blaubeerpüree
- 1 EL Honig
- 1 Prise Cayenne Pfeffer
- ½ TL Paprikapulver geräuchert
- 40 ml Whiskey

Zubehörartikel:

Dutch Oven

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf den Whiskey in einen Dutch Oven auf den vorgeheizten Grillrost (Deckelthermometer Temperatur 200°C) geben und zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Zum Schluss mit dem Whiskey verfeinern, diesen aber nicht kochen lassen.





Forelle

im Ganzen aus dem Smoker /
Lauwarmer Kartoffelsalat mit Bacon

Zutaten:

- 4 Forellen
- 350 g Salz
- 5 Liter Wasser
- 1 handvoll Lorbeerblätter
- 3 EL Wacholderbeeren
- 1 EL Senfkörner
- 2 Zitronen

Zubereitung:

Der wichtigste Schritt startet schon 12–24 Stunden vor dem eigentlichen Räuchern. Zuerst müssen die Forellen in eine Salzlake eingelegt werden.

Danach die Fische aus der Lake nehmen, ordentlich mit kaltem Wasser abwaschen und danach mit Küchenrolle trocken tupfen. Noch ca. 1 Std. weiter trocknen lassen.

Der Räucherprozess findet nach dem Garprozess statt. Dafür den Grill auf ca. 100°C runterregeln und reichlich Räuchermehl sowie 1 EL Wacholderbeeren in die Räucherschale geben. Nach einigen Minuten sollte man eine gute Raumentwicklung wahrnehmen. Die Forellen bei ordentlich Rauch etwa 1 Std. räuchern.





Lauwarmer Kartoffelsalat

mit Bacon

Zutaten:

- 600 g festkochende
Drillingskartoffeln
- 100 g Bacon
- 200 g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL Chiliflocken
- 50 ml Olivenöl
- 300 ml heiße Gemüsebrühe
- 3 Zweige Rosmarin
- 5 EL weißer Balsamicoessig
- 2 EL mittelscharfer Senf

Zubereitung:

Den Grill auf 140 °C vorheizen. Inzwischen die Kartoffeln gut waschen, aber nicht schälen, und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Den Bacon klein würfeln. Die Schalotten schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und pressen. Alles in eine große Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und den Chiliflocken würzen und das Öl sowie die Brühe hinzufügen. Die Zutaten gut vermengen. Ein großes, doppelt gefaltetes Stück Alufolie ausbreiten und mit einem Stück Backpapier bedecken. Die Kartoffelmischung darauf häufen, dann die Rosmarinzwige obenauf legen. Den Kartoffelsalat luftdicht in der Folie einschlagen.

Das Päckchen auf den Grillrost legen und 1 Stunde auf dem vorgeheizten Grill indirekt grillen. Das Päckchen vom Grill nehmen, den Kartoffelsalat in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Mit dem Essig, dem Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Schmeckt auch lauwarm extralecker!





Flambierte Ananas

von der Feuerplatte / Brauner Zucker / Rum

Zutaten:

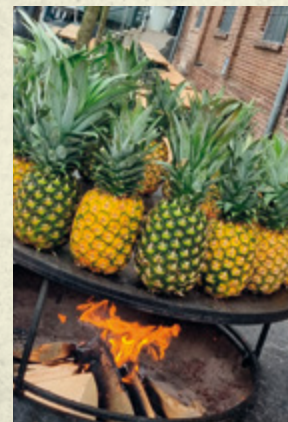
1 frische Ananas
 Brauner Zucker
 Süße Gewürzmischung
 Rum zum Flambieren

Zubereitung:

Die Feuerplatte ordentlich auf Temperatur bringen, damit ausreichend Hitze vorhanden ist. Die Ananas jeweils oben (Blätter) und unten abschneiden, nun die Ananas längs halbieren. Mit den 4 Stücken genauso verfahren, so dass 8 lange Ananasscheiben verbleiben. Von allen 8 Scheiben das Kerngehäuse entfernen (einfach von oben nach unten mit dem Messer herausschneiden). Nun die Schale der einzelnen Scheiben entfernen - dies geht am einfachsten mit einem Filetirmesser. Die einzelnen Scheiben auf die heiße Feuerplatte legen und von allen Seiten kräftig angrillen, so dass eine schöne Färbung entsteht.

Einen guten Schluck Rum über die Ananasscheiben geben. Die süße Gewürzmischung mit dem braunen Zucker vermengen.

Die Ananasscheiben in der süßen Gewürzmischung wälzen, so dass an jeder Seite etwas davon haften bleibt.



SANTOS



Pizza perfecto

mit den neuen Pizzaöfen von SANTOS



Entdeckt die neuen Pizzaöfen von SANTOS.

Erfüllt Euch den Traum von einer Pizzeria im eigenen Garten oder auf dem Balkon!



MEHR INFOS

santosgrills.de/grill-magazin/grillnews/neue-pizzaoefen-von-santos/