

SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Wild & Wald Seminar

Wildburger

Rotkohl Salat / Feigen Granatapfel Chutney / Ciabatta-Brötchen

Ganzes Rebhuhn

Maronen-Pfanne mit Chiliringen

Wildenten-Lollipops (Unterkeule) im Bacon Mantel

Gefüllte Feigen

Rehnüsschen (Rehkeule)

Pilzpfanne der Saison

Gefüllter Wildschweinerücken mit Kürbis-Aprikosen-Chutney

Feldsalat mit Himbeer-Balsamico Dressing

Zwetschgenbuchteln aus dem Dutch Oven

Vanilleeis



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Wildburger

Rotkohl Salat / Wildpreiselbeersauce mit Schokolade / Ciabatta-Brötchen

Zutaten:

800g Hackfleisch vom Wildschwein
4 Scheiben Taleggio
½ Kopf Rotkohl
3 EL Sherryessig
1 Soloknoblau
12 Bacon
4 Ciabatta-Brötchen
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Aus dem Hackfleisch 4 Burger formen, auf einer Seite eine etwa 5mm tiefe Mulde eindrücken. Den Rotkohl in sehr feine Streifen schneiden.

Den Grill auf eine Deckelthermometertemperatur von 250-300°C mit einer Gusspfanne vorheizen.

Die Rotkohlstreifen mit dem zerdrückten Soloknoblau in die Gusspfanne geben.

Nachträglich das Olivenöl hinzugeben. Unter ständigem Rühren etwa 3-5 Minuten braten, anschließend warm stellen beim indirekten Grillen bei einer Deckelthermometertemperatur von 170°C.

Nun die Burger bei direkter Hitze (250-300°C) angrillen, bis sich der Fleischsaft zeigt, den Bacon auf ein Grillblech legen und indirekt grillen bei 170°C.

Wildpreiselbeersauce mit Schokolade

Zutaten:

1 Glas Wildpreiselbeermarmelade
2 EL Kakaopulver
4 EL Ahornsirup
1 Chilischote
Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine kleine Gusspfanne geben und vermischen bei einer Deckelthermometertemperatur von 120°C erhitzen oder auf einem Seitenbrenner.



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Ciabatta-Brötchen

Zutaten:

Für den Vorteig

140 g Mehl Type 550
80 ml Wasser
5 g frische Hefe

Für den Hauptteig

170 g Mehl Type 550
140 g kaltes Wasser
8 g Salz
3 g frische Hefe

Zubereitung:

Am Vortag: Für den Vorteig (Biga) Hefe und Wasser mit Hilfe einer Gabel vollständig verrühren und in einer Schüssel zum Mehl geben. Alles miteinander verrühren, bis ein leicht flüssiger, klebriger Teig entsteht.

Abgedeckt bei Zimmertemperatur 12 Stunden gehen lassen.

Am nächsten Tag: Hefe, Wasser und Salz vollständig miteinander verrühren. Mit Mehl zum Vorteig geben und 10 Minuten in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät kneten, bis sich die Zutaten geschmeidig verbinden. In einer Schüssel abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Teig leicht plattdrücken, in die Länge ziehen und dreifach falten. Zurück in die Schüssel legen und 1 Stunde abgedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Teig vorsichtig falten und leicht die Luftblasen aus dem Teig drücken. Abgedeckt 1 weitere Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Teiglinge zu je 100 Gramm portionieren. Mit der hohlen Hand rund rollen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Abgedeckt bei Zimmertemperatur nochmals 1 Stunde ruhen lassen.

Gasgrill, Pizzeriaofen oder Pizzastein ca. 20 Minuten auf 240 °C vorheizen lassen.

Nun die Buns ca. 25 Minuten backen.



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Ganzes Rebhuhn

Zutaten:

1 Rebhuhn
Geflügel Rub Santos
½ frischer Thymian
½ frischer Rosmarin
1 Orange
2 EL Olivenöl
Apfelsaft
Ahornsirup

Zubehör:

Zedernholzplanke

Zubereitung:

Das Huhn mit Olivenöl einreiben, den Geflügel Rub Santos auf das Rebhuhn und einreiben oder auch unter die Haut bringen. Die Orange kleinschneiden, den Thymian und den Rosmarin hacken. Alles vermischen und das Rebhuhn damit füllen.

Das Rebhuhn nun an den Beinen zusammenbinden, damit die Füllung im Inneren bleibt. Den Grill auf eine Deckelthermometertertemperatur von 180°C vorheizen.

Das Rebhuhn jetzt auf die Zedernholzplanke in den Grill schieben und bis zu einer Kerntemperatur von 70°C garen.

Den Apfelsaft zusammen mit dem Ahornsirup in eine Schüssel geben und das Rebhuhn kontinuierlich einpinseln, damit es eine schöne Farbe bekommt und knusprig wird.

Maronen-Pfanne mit Chiliringen

Zutaten:

800g Maronen geschält und gekocht
2 Chilischoten
5 EL Ahornsirup
Salz

Zubereitung:

Den Ahornsirup in einer Gusspfanne im Grill bei einer Deckelthermometertertemperatur von 130°C erhitzen.

Dann die Maronen in die Gusspfanne geben und etwa 10-15min darin Karamellisieren. Kurz vor dem Anrichten die Chilischoten in Ringe schneiden, am besten die Kerne entfernen, und unter die Maronen geben. Leicht Salzen.



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Wildenten-Lollipops (Unterkeule) im Bacon Mantel *Gefüllte Feigen*

Zutaten:

10 Unterkeulen von der Wildente mit Haut
20 Scheiben Bacon
1 EL geräuchertes Paprika Pulver
1 EL Curry
1 Orange
2 EL Olivenöl
Salz

Zubereitung:

Die Gewürze gut miteinander vermischen. Bei der Orange die Schale abreiben und mit untermischen.
Beim dünnen Ende der Keule hinter dem Gelenkansatz die Haut rundum bis auf den Knochen einschneiden. Die Gelenkkappe mit dem Knorpel entfernen. Die Haut mit einem Messerrücken nach vorne zum Fleisch stoßen, sodass die Form eines Lollipops entsteht. Die Keule rundum mit Öl einreiben und würzen, dann in den Speck wickeln.
Den Grill nun auf eine Deckelthermometertertemperatur von 180°C bringen und indirekt Grillen. Dabei sollte eine Kerntemperatur von 72°C erreicht werden.

Gefüllte Feigen

Zutaten:

4 Feigen, Frisch
10 EL weicher Schimmelkäse
Thymian
Rosmarin
Petersilie

Zubereitung:

Thymian und Rosmarin hacken. Jetzt noch die Petersilie fein schneiden (Petersilie nie hacken). Alles mit dem Schimmelkäse vermischen und in einen Spritzbeutel füllen.
Bei den Feigen den Deckel abschneiden und die Früchte aushöhlen. Das Fruchtfleisch zur Seite legen. Nun die Feigen mit der Käsemischung füllen und wieder mit dem Deckel verschließen. Den Grill auf eine Deckelthermometertertemperatur von 150°C vorheizen und indirekt mit geschlossenem Deckel garen lassen.



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Rehnüsschen (Rehkeule) *Pilzpfanne der Saison*

Zutaten:

2 Rehnüsschen a' 400g
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Grill auf eine Deckelthermometertemperatur von 250 -300°C vorheizen.
Die Rehnüsschen rundum scharf anbraten, um schöne Röstaromen zu schaffen.
Anschließend das Fleisch bei indirekter Hitze von 140°C bis zu einer Kerntemperatur von 55°C garen lassen.

Pilzpfanne der Saison

Zutaten:

500g Pilze der Saison
1 Zwiebel
1 TL Rapsöl
Rosmarin, Kerbel
Petersilie und Thymian
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Pilze der Saison putzen und in Stücke schneiden. Zwiebel in Würfel schneiden, die Kräuter fein hacken. Rapsöl in der Gusspfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin gut anbraten.

Pilze der Saison dazugeben und ebenfalls anbraten. So lange braten und dabei immer wieder rühren, bis die Flüssigkeit der Pilze komplett weg ist.
Abschließend noch die Kräuter dazugeben, verrühren und abschmecken.



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Gefüllter Wildschweinerücken mit Kürbis-Aprikosen-Chutney *Feldsalat mit Himbeer-Balsamico Dressing*

Zutaten:

1 kg Wildschweinerücken, geputzt
1 TL Kümmel, gemahlen
1 Soloknoblauch
Apfelsaft
Salz

Zubereitung:

Den Wildschweinerücken von Oben der Länge nach bis zur Mitte einschneiden.
Das Kürbis- Aprikosen-Chutney in den Rücken füllen, diesen mit einer Küchenschnur zubinden und rundum gut Salzen.
Den Grill auf eine Deckelthermometertemperatur von 160°C vorheizen. Nun bei Indirekter Hitze auf eine Kerntemperatur von 62°C garen.
Jetzt immer wieder mit dem Apfelsaft einpinseln.

Kürbis-Aprikosen-Chutney

Zutaten:

200 g Hokkaido
200 g Aprikosen (gerne aus der Dose)
2 Schalotten
1 TL Brauner Zucker
1 kleine Chilischote
6 EL Apfelessig
2 EL Honig
3 EL Walnussöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Öl im Dutch Oven erhitzen. Die Schalotten in feine Würfel schneiden und andünsten.
Den Kürbis und die Aprikosen in Würfel schneiden und mit in den Dutch Oven geben. Alles nun kurz anbraten und mit dem Apfelessig ablöschen.
Die Chilischote von den Kernen befreien und dann klein hacken. Nun gehackte Chili, Zucker und Honig beifügen. Alles köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Feldsalat mit Himbeer-Balsamico Dressing

Zutaten:

400 g Feldsalat
70 ml Himbeeressig
2 EL Honig
180 ml Rapsöl
50 ml Olivenöl
½ TL Senf
50g frische Himbeeren
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Feldsalat gut waschen und von den restlichen Wurzeln befreien. Himbeeressig, Honig, Senf und frische Himbeeren in einem Mixbecher pürieren. Nun langsam das Rapsöl und Olivenöl hinzufügen, dabei weiterhin verquirlen, so dass eine Emulsion entsteht.

Unmittelbar vor dem Servieren den Feldsalat mit dem Dressing mischen.



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Zwetschgenbuchteln aus dem Dutch Oven Vanilleeis

Zutaten:

700 g Mehl
2 Päckchen Trockenhefe
75 g feiner Kristallzucker
1 Prise Salz
Mark einer Vanilleschote
300 ml warme Milch
2 Eier
100 g Butter
300 g Zwetschgenmarmelade
2 EL Puderzucker

Zubereitung:

Aus dem Mehl, der Hefe, der Milch, dem Zucker, der Butter, den Eiern, dem Salz und dem Vanillemark einen weichen Teig kneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Nun mit einem Glas oder Ring von ca. 7 cm Durchmesser runde Teigformen ausstechen. Einen Teelöffel Marmelade auf die Teigstücke setzen und diese verschließen. Die verschlossenen Teigstücke in einem Dutch Oven dicht aneinander platzieren und den Deckel auflegen. Den Grill auf eine Deckelthermometer Temperatur von 170°C vorheizen und dann 30-40min backen.

