

SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Plancha-Seminar: "Auf die Plancha, fertig, los!"

Erlebe Du die Vielseitigkeit der Plancha, die mit hoher Temperatur für perfekte Röstaromen sorgt und gleichzeitig eine schonende Zubereitung ermöglicht. Egal ob Fleisch, Fisch, Gemüse oder Desserts, mit der Plancha lassen sich verschiedenste Gerichte geschmacksintensiv zubereiten. In diesem Seminar lernen Sie, wie Sie mit der richtigen Technik und ausgewählten Zutaten beeindruckende Gerichte kreieren. Freuen Sie sich auf ein genussvolles Erlebnis mit köstlichen Rezepten und spannenden Tipps rund um die Plancha!

Knoblauch-Garnelen von der Plancha
mit geschmorten Cherrytomaten & knusprigem Toast

Asia-Chicken vom OFYR
glasierte Hühnerstreifen, gegrilltes Salatherz & cremige Erdnusssauce

Wagyu Tasting A3
Premium-Cuts mit goldbraunem Butter-Röstbrot

Philly Cheese Steak Sandwich
der US-Klassiker – heiß, saftig, käsig

Chimichangas
knusprig gerollt & herzhaft gefüllt

Apfelringe im Bierteig
direkt von der Plancha/OFYR, serviert mit Vanilleeis



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Knoblauch-Garnelen mit Cherrytomaten & Toastbrot

Rezepte:

Zutaten für 4 Personen:

250 g Garnelen (21-30 pc/lb)
4 Knoblauchzehen
200 g Cherrytomaten
8 Toastbrotsscheiben
1/2 Bund Petersilie
1 TL Salz
Prise Pfeffer
20 ml Maiskeimöl
50 ml Olivenöl

Zubehör:

Plancha/ Ofyrplatte

Zubereitung:

Die Garnelen falls nötig entdarmen, unter kaltem Wasser abspülen und anschließend gut trocken tupfen. Die Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Cherrytomaten halbieren und die Petersilie fein hacken.

Die Plancha oder Ofyrplatte auf mittlere Hitze vorheizen. Die Toastbrotsscheiben darauflegen und von beiden Seiten knusprig angrillen, bis sie goldbraun sind. Anschließend vom Grill nehmen und beiseitestellen.

Die Grillplatte auf hohe Hitze bringen und das Maiskeimöl darauf verteilen. Die Garnelen auf die heiße Fläche legen und für etwa 1-2 Minuten scharf angrillen, bis sie eine leichte Kruste bekommen. Die Garnelen wenden und direkt den geschnittenen Knoblauch sowie die halbierten Cherrytomaten hinzufügen. Alles zusammen für weitere 1-2 Minuten braten, bis die Garnelen gar sind und der Knoblauch eine leicht goldbraune Farbe bekommt. Mit Salz und Pfeffer würzen und die gehackte Petersilie darüberstreuen.

Die Garnelenmischung vom Grill nehmen, mit Olivenöl beträufeln und auf den gegrillten Toastbrotsscheiben anrichten. Sofort servieren.



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Asiatisch glasierte Hühnerstreifen auf gegrilltem Salatherz & Erdnusssauce

Zutatenliste für 4 Personen:

Für das Gericht:

400 g Hühnerbrust
4 Salatherzen
Rapsöl
Salz
2 TL Santos Magic Rub
2 EL Hoisinsauce
1 EL Sojasauce
1 TL geröstetes Sesamöl

Für die Erdnusssauce:

2 EL Erdnussbutter
100 ml Kokosmilch
1 EL Sojasauce
1 TL Limettensaft
1 TL Honig
1 Prise Chili

Zubehör:

Plancha oder Ofyrplatte
Kleiner Dutch Oven für die Erdnusssauce

Zubereitung:

Für die Zubereitung wird zunächst die Marinade aus Santos Magic Rub, Hoisinsauce, Sojasauce und Sesamöl angerührt. Die Hühnerbrust in Streifen schneiden, salzen und auf der vorgeheizten, leicht geölten Plancha von beiden Seiten goldbraun anbraten. Anschließend mit der Marinade bestreichen und kurz karamellisieren lassen.

Parallel die Salatherzen längs halbieren, mit Öl bestreichen und mit der Schnittseite nach unten kurz angrillen, bis sie Röstaromen entwickeln. Zum Servieren die Salatherzen mit Erdnusssauce bestreichen, die glasierten Hühnerstreifen darauflegen und nach Belieben mit Sesam oder frischen Kräutern garnieren.

Für die Erdnusssauce wird ein kleiner Dutch Oven auf die vorgeheizte Plancha gestellt. Darin etwa 2 EL Erdnussbutter mit 100 ml Kokosmilch, 1 EL Sojasauce, 1 TL Limettensaft, 1 TL Honig und einer Prise Chili unter Rühren erhitzen, bis eine cremige Sauce entsteht. Falls nötig, etwas Wasser hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Die Sauce warm halten, bis sie über die gegrillten Salatherzen gegeben wird.



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Philly Cheese Steak Sandwich

Zutaten für 4 Personen:

400 g Roastbeef
2 Sandwichbrote
3 Zwiebeln
Salz, Pfeffer, Öl

Käsesauce:

150 ml Kondensmilch
100 g kräftiger Cheddar
50 g milder Cheddar
1 TL Santos Gemüse Rub

Zubehör:

Glocken, Plancha

Zubereitung:

Zwiebeln in Streifen schneiden. Angefrorenes Roastbeef in dünne Scheiben schneiden. Brot halbieren und angrillen. Öl auf der Plancha erhitzen, Zwiebeln und Fleisch anbraten, würzen. Käsesauce aus erhitzter Kondensmilch und Cheddar herstellen. Fleisch, Zwiebeln und Käsesauce ins Sandwich füllen und servieren.



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Chimichangas

Zutaten für 4 Personen:

4 große Weizentortillas
500 g Hähnchenbrust
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 rote Paprika
1 Dose schwarze Bohnen (400 g)
200 g geriebener Käse
2 TL Kreuzkümmel, 2 TL Paprika, 1 TL Chilipulver
Salz, Pfeffer, 4 EL Öl
Santos Gemüse & Santos Geflügel Rub
150 ml Salsa, 150 g Saure Sahne
Frischer Koriander zum Garnieren

Zubereitung:

Hähnchen in kleine Stücke schneiden, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika hacken. Hähnchen in Öl anbraten, dann Zwiebeln, Knoblauch und Paprika hinzufügen. Mit Gewürzen abschmecken, Bohnen unterheben. Mischung auf Tortillas verteilen, mit Käse bestreuen, einrollen. Chimichangas grillen, bis sie goldbraun sind. Mit Salsa, saurer Sahne und Koriander servieren.



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Gebackene Apfelringe im Bierteig von der Plancha

Zutaten für 4 Personen:

4 Äpfel
300 g Weizenvollkornmehl
3 Eier
1/4 l Bier
1 Prise Salz
1 Prise Zimt
2-3 EL brauner Rohrzucker

Zubereitung:

Mehl, Eier, Bier, Salz und Zimt zu einem glatten Teig verrühren. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in 1 cm dicke Ringe schneiden. Öl auf der heißen Plancha verteilen. Apfelscheiben in Bierteig tauchen und goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Rohrzucker und Dessertgewürz bestreuen. Serviertipp: Mit Ribiselmarmelade oder Vanilleeis genießen!

