

SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Weihnachts Seminar

Jakobsmuscheln

Feldsalat / Himbeer Vinaigrette

Tranchierte Entenbrust

gegrillte Kürbisspalten

Tasting Hochrippe

Schalotten Butter

Lammrücken mit Kräutern

gebratener Sellerie aus der Gusspfanne

Gänsekeule vom Grill

Apfel-Rotkohl aus dem Dutch Oven

Eierlikör-Crème Brûlée

heiße Himbeeren



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Jakobsmuscheln *Feldsalat / Himbeer Vinaigrette*

Zutaten:

4 Jakobsmuscheln
4 Jakobsmuschelschalen
1 Limette
1 TL Santos Rub für Fisch

Zubereitung:

Den Grill auf 150°C Deckelthermometer Temperatur vorheizen. Das Fleisch der Jakobsmuschel säubern. Mit dem Fisch Rub und dem Saft der Limette würzen. Anschließend das Muschelfleisch wieder in die saubere Schale legen und indirekt im Grill grillen. Wenn die Muschel in der Mitte noch etwas glasig ist, diese umgehend servieren.

Feldsalat / Himbeer Vinaigrette

Zutaten:

400 g Feldsalat
70 ml Balsamico Essig
2 EL Honig
180 ml Rapsöl
50 ml Olivenöl
½ TL Dijonsenf
60 ml Himbeerpüree
1 TL Meersalz
1 Prise Pfeffer
1 Granatapfel

Zubereitung:

Den Feldsalat gut waschen und von den restlichen Wurzeln befreien. Balsamico Essig, Honig, Senf, Himbeerpüree und das Salz in einem Mixbecher vermengen. Nun langsam das Raps- und Olivenöl hinzufügen, dabei weiterhin mischen, so dass eine Emulsion entsteht. Die Granatapfelkerne aus der Frucht lösen. Unmittelbar vor dem Servieren den Feldsalat mit den Granatapfelkernen und dem Dressing mischen.



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Tranchierte Entenbrust gegrillte Kürbisspalten

Zutaten:

4 Entenbrüste
4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian
1 EL Rapsöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Entenbrust säubern, Silberhaut entfernen.

Wascht die Kräuter und hackt sie fein.

Schneidet die Haut der Entenbrüste rautenförmig ein und reibt Salz, Pfeffer sowie die Kräuter hinein.

Legt die Ente mit der Haut nach unten in eine Schale und bestreicht das Fleisch mit Rapsöl, anschließend mit Kräutern, Salz und Pfeffer bestreuen und 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Heizt den Grill im direkten Bereich auf ca. 2000 °C vor und grillt das Fleisch mit der Hautseite nach unten ca. 10 Minuten.

Anschließend im indirekten bei 160°C ca. 10 Minuten weitergaren lassen.

Liegt die Kerntemperatur bei 58 °C könnt Ihr die Entenbrust noch mal knusprig grillen. Die finale Kerntemperatur sollte bei 60 °C liegen.

Gegrillte Kürbisspalten

Zutaten:

½ Kürbis (Hokkaido)
10 Scheiben Parmaschinken
3 EL Rapsöl
3 Zweige Rosmarin
1 Prise Paprikapulver edelsüß
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Zunächst heizt du deinen Grill auf 180 – 200°C vor.

Den Hokkaido Kürbis waschen, halbieren und die Fasern und Kerne entfernen. Dann den Kürbis in gleich große Spalten schneiden, optimal sind ca. 2 cm Dicke. Die Spalten mit Rapsöl, Pfeffer, Salz und Paprikapulver in einer Schale vermengen.

Die Spalten gleichmäßig auf im vorgeheizten Grill verteilen und ca. 2-3 Minuten auf jeder Seite angrillen. Den Rosmarin waschen, entstielen und fein hacken.

Die Kürbisspalten mit je einer Scheibe Parmaschinken einwickeln und mit Rosmarin bestreuen. Dann noch ca. 10 min Indirekt bei einer Deckelthermometer Temperatur von 170°C garen



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Tasting Hochrippe *Schalotten Butter*

Zutaten:

1.4 kg Hochrippe
2 EL Scharfer Senf
125 ml Pflanzenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch zuerst gründlich reinigen und anschließend mit Küchenpapier trocken tupfen, damit die Marinade gut am Fleisch haften bleibt.

Die Zutaten für die Marinade sind: Salz Pfeffer (nach Geschmack), Senf (2 Esslöffel, scharfer Senf) und das Öl (etwa 125 ml) in einer Schüssel verrühren und mit einem Lebensmittelpinsel auf dem Fleisch verstreichen.

Den Grill vorheizen auf eine Deckelthermometertertemperatur von 170°, nun die Hochrippen (am besten eignen sich Scheiben) rund 15 – 20 Minuten von jeder Seite garen und anschließend warmhalten. Liegt die Kerntemperatur bei 52 °C könnt Ihr die Hochrippe noch mal knusprig grillen. Die finale Kerntemperatur sollte bei 56 °C liegen.

Schalotten Butter

Zutaten:

200 g Butter
160 ml Rotwein
150 g Schalotten
1 TL Pfeffer
1 kleine frische Knoblauchzehe
1 Prise Zucker
40 g Bund Kerbel

Zubereitung:

Für die Zubereitung muss man lediglich die Schalotten und den Knoblauch in sehr kleine Würfel schneiden und in etwas Butter (2 EL von den 200 g) anschwitzen. Jetzt kommt eine kleine Prise Zucker hinzu. Das ganze löscht man dann mit dem Rotwein ab und reduziert es so lange auf kleiner Flamme ein bis fast nichts mehr von der Flüssigkeit vorhanden ist. Nun lässt man die Schalotten-Rotweinreduktion etwas abkühlen.

In der Zwischenzeit kann man den Kerbel fein schneiden bzw. hacken. Sobald die Reduktion abgekühlt ist, hebt man die restliche Butter und den Kerbel unter die Reduktion gibt das Salz und den Pfeffer hinzu und schmeckt es kurz ab.



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Lammrücken mit Kräutern *gebratener Sellerie aus der Gusspfanne*

Zutaten:

2 Lammkarrees
2 EL Olivenöl
2 TL Fleur de Sel
1 Prise Pfeffer
2 EL Dijon Senf
100 g Pankomehl
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
½ Petersilie
1 Zitrone für den Schalenabrieb

Zubereitung:

Als erstes wird das Lamm pariert. Dabei werden die Sehnen entfernt. In dieser Zeit kann der Grill auf eine Deckelthermometertemperatur von 180°C vorgeheizt werden.

Nun wird das Lamm mit etwas Olivenöl eingerieben und mit Fleur de Sel und Pfeffer gewürzt.

Für die Kräuter-Kruste den Rosmarin und Thymian waschen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Knoblauchzehen ebenfalls fein schneiden. Nun das Pankomehl mit den Kräutern und Knoblauch in eine Schüssel geben. Jetzt mit einer feinen Reibe die Schale von der Zitrone in die Schüssel reiben und alles zusammen mit einem Schuss Olivenöl gut mischen.

Jetzt werden die Lammkarree mit dem Dijon-Senf gleichmäßig auf der Fleischseite eingerieben. Danach wird vorsichtig die Kräuter-Paniermehl-Mischung auf den Senf gegeben und leicht angedrückt.

Die Lammkarrees jetzt in die indirekte Zone des Grills legen und bis zum gewünschten Kerntemperatur für ca. 15 – 20 Minuten grillen. Für meinen Geschmack sollten die Karrees innen noch leicht blutig sein und kommen bei ca. 54 – 55°C von dem Grill.



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Gebratener Sellerie aus der Gusspfanne

Zutaten:

1 Sellerie gewürfelt
1 Glas Gemüsebrühe
150 ml Sherry
50 ml dunkler Balsamico-Essig
50 ml Sojasauce
Salty Crunch, Pfeffer

Zubereitung:

Den Grill auf 300 Grad vorheizen und die Gusspfanne hineinstellen.
Wenn diese heiß ist, werden die Selleriewürfel angebraten und mit den Flüssigkeiten (Gemüsebrühe, Sojasauce, Sherry, dunkler Balsamico-Essig) abgelöscht und abgeschmeckt.



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Gänsekeule vom Grill *Apfel-Rotkohl aus dem Dutch Oven*

Zutaten:

4 Gänsekeulen
4 EL Salz
4 TL frisch gemahlener Pfeffer
4 Zweige Rosmarin
6 Knoblauchzehen, zerdrückt
4 EL Olivenöl
400 ml Hühnerbrühe

Zubereitung:

Stellt Euren Grill auf eine Deckelthermometeremperatur auf 180 °C.
Reibt die Gänsekeulen mit Salz und Pfeffer ein. Gebt Rosmarin und Knoblauch dazu und reibt die Keulen damit ein.
In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Gänsekeulen von beiden Seiten auf dem Seitenbrenner scharf goldbraun anbraten.
Legt die angebratenen Gänsekeulen in eine Gusspfanne und gebt die Hühnerbrühe hinzu.
Lasst die Gänsekeulen im vorgeheizten Grill für etwa 1,5 Stunden schmoren.
Wendet die Keulen alle 30 Minuten und übergießt sie mit der Brühe, um sie saftig zu halten.
Erhöht in den letzten 30 Minuten die Grilltemperatur auf 230 °C, um die Haut schön knusprig zu bekommen.



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Apfel-Rotkohl aus dem Dutch Oven

Zutaten:

600 g Rotkohl
4 Äpfel
1 Zwiebel
100 ml Rotwein
1 EL Meersalz
2 EL Ahornsirup
200 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
1 Prise Pfeffer, frisch gemahlen
100g Preiselbeermarmelade

Zubereitung:

Den Rotkohl halbieren, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Die Äpfel schälen und entkernen, Zwiebeln schälen. Äpfel und Zwiebel in feine Würfel schneiden. Rotkohl, Rotwein, Äpfel, Zwiebel, Meersalz und Ahornsirup in eine Schüssel geben und stark kneten. Für mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Den Grill auf 220 °C vorheizen. Dutch Oven im Grill aufheizen.

Im Dutch Oven den vorbereiteten Rotkohl erhitzen und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Temperatur auf 120 °C reduzieren.

Lorbeerblatt, Nelken, Pfeffer und Preiselbeermarmelade unterrühren.

Den Rotkohl für weitere 60 Minuten mit geschlossenem Deckel garen, zwischendurch ab und zu umrühren, Anschließend nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß servieren.



SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Eierlikör-Crème Brûlée *heiße Himbeeren*

Zutaten:

1 Ei
4 Eigelbe
1 Prise Salz
60 g Zucker
1 EL Vanillezucker
150 ml Eierlikör
300 ml Sahne
2 EL Zucker
etwas Minze

Zubereitung:

Das Ei zusammen mit den Eigelben, Salz, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen leicht aufschlagen. Den Eierlikör und die Sahne hinzugeben und verrühren. Sechs Stücke Alufolie vierfach falten, je ein kleines feuerfestes Tapasschälchen daraufstellen und die Ränder so anformen, dass die Außenseite der Schälchen komplett mit Alufolie umhüllt ist.

Den Grill auf eine Deckelthermometertemperatur von 150°C vorheizen. Dann die Schälchen bei indirekter Hitze auf den Grill stellen und bis knapp unter den Rand mit der Masse füllen. Den Deckel vom Grill schließen und 30-40 Minuten die Masse stocken lassen. Die Schälchen mit der gestockten Crème vom Grill nehmen und im Kühlschrank auskühlen lassen.

Auf der ausgekühlten Crème brûlée etwas Zucker streuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Mit den heißen Himbeeren und etwas frischer Minze anrichten.

heiße Himbeeren

Zutaten:

250 g Himbeeren
2 EL Zucker
20 ml Himbeergeist

Zubereitung:

Die Himbeeren waschen und die Hälfte zusammen mit 2 EL Zucker und dem Himbeergeist in einen Topf oder feuerfestes Gefäß geben, ebenfalls einige Minuten auf den Grill stellen, bis die Himbeeren eingekocht und zerfallen sind. Die restlichen Himbeeren zugeben und kurz darin erwärmen.

