

SANTOS

GRILL ★ SCHULE

Workshop: 4-Gang Tasting mit Weinbegleitung (Dauer: ca. 45 Min)

1. Gang: Thunfisch mit Sesam-Marinade & Algensalat

Vorbereitung:

Algensalat ist bereits fertig.

Thunfisch in Sashimi-Qualität, in Scheiben schneiden.

Marinade aus Sesamöl, Sojasauce, Limette, etwas Ingwer & schwarzem Sesamkurz einziehen lassen.

Zubereitung & Servieren:

Thunfisch kurz angrillen oder roh servieren (je nach Geschmack).

Auf einem kleinen Teller mit einem Löffel Algensalat anrichten.

2. Gang: Flanksteak-Tasting mit Chimichurri

Vorbereitung:

Chimichurri ist bereits zubereitet.

Flanksteak pariert, Zimmertemperatur.

Zubereitung & Servieren:

Flanksteak kräftig angrillen, dann ruhen lassen, dünn aufschneiden.

Mit Chimichurri nappieren oder als Dipp reichen.

3. Gang: Lammkarree mit Kräutermarinade

Vorbereitung:

Lammkarree mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch & Olivenöl mariniert.

Zubereitung & Servieren:

Lammkarree rückwärtsgaren oder direkt angrillen, rosa servieren.

In Koteletts schneiden, mit Kräuterjus oder Meersalzflocken.

4. Gang: Feta von der Zedernholzplanke

Vorbereitung:

Feta mit getrockneten Tomaten, karamellisierten Zwiebeln, etwas Trüffelöl vorbereiten.

Zubereitung & Servieren:

Auf Zedernholzplanke im Grill bei indirekter Hitze garen, bis leicht weich und aromatisch.

Optional mit frischem Baguette servieren.

