



Fotos: Markus Mack

# PASTRAMI

## VON DER NILGANSBRUST

VON WILDREBELL MARKUS MACK



### ZUTATEN

#### FÜR DAS PÖKELN:

- › 1 kg Nilgansbrust (ohne Haut und Fett)
- › 50 g Pökelsalz
- › 20 g brauner Zucker
- › 2 TL schwarzer Pfeffer, grob gemörsert
- › 2 TL Koriandersaat, grob gemörsert
- › 2 TL Senfkörner
- › 4 Knoblauchzehen, angedrückt
- › 1 TL Paprikapulver, geräuchert
- › 1 TL Wacholderbeeren, zerdrückt
- › 2 Lorbeerblätter
- › 1 TL Thymian, getrocknet
- › 200 ml Wasser
- › 100 ml Whisky oder dunkler Rum (optional für Wildaroma)

#### GEWÜRZKRUSTE:

- › 2 EL schwarzer Pfeffer, grob zerstoßen
- › 2 EL Koriandersaat, zerstoßen
- › 1 EL Paprikapulver, geräuchert
- › 1 TL Knoblauchpulver
- › 1 TL Zwiebelpulver

#### ZUM RÄUCHERN:

- › Räuchermehl (Buche oder Apfel)
- › optional: 1 TL Wacholdernadeln im Räuchermehl

### ZUBEREITUNG

- › Alle Zutaten für die Pökelmischung vermengen.
- › Nilgansbrust in einen Vakuumbbeutel oder Zip-Beutel geben, Gewürzmischung samt Flüssigkeit dazugeben.
- › Luft entziehen, verschließen und 7 Tage im Kühlschrank pökeln. Täglich wenden und etwas durchmassieren.
- › Nach 7 Tagen gründlich abspülen und 1 bis 2 Stunden in kaltem Wasser wässern, um überschüssiges Salz zu entfernen. Danach trockentupfen.
- › Mit der vorbereiteten Gewürzmischung einreiben.
- › Für 12 bis 24 Stunden im Kühlschrank offen auf einem Gitter trocknen lassen (wichtig für ein gutes Räucheraroma).
- › Heißräuchern bei ca. 90 bis 110 °C für 2 bis 3 Stunden (bis eine Kerntemperatur von 68 bis 70 °C erreicht ist).
- › Alternativ: bei 70 bis 80 °C länger räuchern (für einen intensiveren Rauch und ein zarteres Ergebnis).
- › Nach dem Räuchern abkühlen lassen.
- › In Frischhaltefolie einwickeln und 2 bis 3 Tage im Kühlschrank reifen lassen, damit sich die Aromen verbinden.

#### SERVIEREN

- › Dünn aufschneiden und mit grobem Senf, Essigurke und Sauer Teigbrot servieren.
- › Für ein „Pastrami Sandwich Deluxe“ das Fleisch schonend erwärmen. Beispielsweise im Dampfgarer oder Sous-Vide.