



Fotos: Jan Schemmer

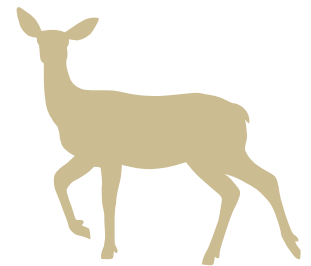


BURNT ENDS

Beim Schneiden der Scheiben anfallende Endstücke werden zu Würfeln geschnitten und als „Burnt Ends“ dazu gereicht.

ROTWILD „Brisket Style“ VOM PELLETGRILL

VON WILDREBELL JAN SCHEMMER



ZUTATEN

- › 1,2 kg Rotwildkeule (Ober- und Unterschale)
- › 500 ml Kalbs- oder Wildfond
- › 250 ml Apfel- oder Birnensaft
- › 100 g geklärte Butter
- › 1 Prise Kochsalz
- › 10 g BBQ-Rub
- › 1 EL Preiselbeeren
- › 200 ml BBQ-Sauce

ZUBEREITUNG

- › Die Teilstücke der Keule müssen komplett sehnen- und fettfrei sein, sonst nimmt das Fleisch später den Rauch nicht gut an.
- › Eine Lake aus dem Fond, dem Saft, einer Prise Salz und etwas BBQ-Rub mixen und mit einer Marinierspritze in die Fleischteile injizieren. Je feiner die Nadel, desto größer der Erfolg.
- › Die Butter erhitzen, bis sie flüssig ist, aber nicht kocht. Sobald sie etwas abgekühlt ist, die Butter mit der Spritze ebenfalls in die Fleischteile injizieren.
- › Das Fleisch nun mit ordentlich BBQ-Rub von allen Seiten einreiben, es empfiehlt sich ein klassischer Brisket-Rub, der sonst für Rindfleisch genommen wird.
- › Die Teilstücke luftdicht verpacken und über Nacht kaltstellen.
- › Die Teilstücke auf den vorgeheizten Smoker legen (ausgepackt!) – bei ca. 90 °C smoken, bis eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht ist (dauert etwa 5 Stunden) – „low and slow Variante“. Wenn man es „quick and fast“ mag, dann kann man das Ganze bei 120 °C durchführen.
- › Sobald die Kerntemperatur erreicht ist, die Stücke in Alufolie oder Butcherpapier einschlagen, vorher mit der BBQ-Sauce kräftig einpinseln und die restliche Lake vom Vortag ebenfalls in das Paket geben. Die Pakete gut verschließen und bei 105 °C garen, bis eine Kerntemperatur von 85 °C erreicht wurde.
- › Dann die Stücke auspacken und nochmals mit einer Mischung aus BBQ-Sauce und den Preiselbeeren einreiben und offen im Smoker auf 91 °C im Kern fertigbaren (diesen Schritt nennt man Glazen). Damit der Glaze (Glanz) auch wirklich entsteht, muss die Temperatur auf mind. 120 °C erhöht werden und die BBQ-Sauce sollte genug Zucker enthalten.
- › Nun die Stücke für ca. 1 Stunde einpacken und bei ca. 75 °C ruhen lassen. Dann in Scheiben schneiden und mit dem Sud aus der Alufolie übergießen. Nach Belieben kann auch nochmals BBQ-Sauce hinzugegeben werden.