



Das große Beef Brisket Abenteuer

5500 g Rinderbrust für Beef Brisket
 1 Liter Cola
 200 ml Whiskey
 500 ml Apfelsaft
 Barbecue Rub für Beef Brisket
 150 g Butter
 400 ml Kalbs- oder Rinderfond
 Pimientos de Padrón
 Cocktail-Tomaten
 2 tl Stärke
 200 g Crème fraîche
 Pflanzenöl

Das Rind eisch mit kaltem Wasser abspülen. Vorder und Rückseite sind von einer Fettschicht bedeckt. Auf dem Foto erkennt man trotzdem schon den Point auf der linken Seite, die rechte Seite ist der Flat. Der ober ächliche Fett mit einem Scharfen Messer entfernen. Nun die Fettschicht vorsichtig durchschneiden, die Flat und Point miteinander verbindet. Das Fett dabei zum größten Teil entfernen. Fast geschä t, das Flat rechts unten liegt fast frei, das meiste Fett ist entfernt. An dieser Stelle könnte man auch stoppen und die Rinderbrust im Stück zubereiten. Einen Schnitt weiter und Point und Flat sind getrennt. Auf ein weiteres Kürzen der Stücke an den Seiten habe ich verzichtet und damit gute Erfahrungen gemacht.

Nun die Cola und den Rinderfond miteinander mischen. Einen Teil der Flüssigkeit auf eine Marinadenspritze ziehen. Die Nadel von allen Seiten in das Point stechen und die Flüssigkeit injizieren. Es verbleibt ein großer Teil der Flüssigkeit, der noch gebraucht wird. Mit dem Flat in gleicher Weise verfahren. Nun das Point von beiden Seiten mit einem Rub bestreuen, der für Beef Brisket geeignet ist. Den Rub immer erst nach der Injektion auftragen, damit er von der Flüssigkeit nicht abgespült wird. Den Rub verteilen und andrücken. Den "Flat-Teil" ebenfalls rubben. Den Smoker auf 100-120°C einregeln.

Einen mit Wasser gefüllter Bräter auf das De ektorschild des Smokers stellen. Das Fleisch auf die eingesetzten Roste legen und mit Temperaturfühlern ausstatten. Zu der restlichen Cola/Fond-Mischung den Whiskey und den Apfelsaft geben.

Das Fleisch nun smoken und nach 3 Stunden das erste Mal die hergestellte Flüssigkeit mit einem Mopp auf der Rinderbrust verteilen. Die aufgetragene Flüssigkeit sorgt für ein zusätzliches Aroma in der Kruste des Beef Brisket. Das verdunstende Wasser kühlt das Fleisch aber auch ab, verlangsamt den Garvorgang also. Deshalb sollte man mit dem Auftragen einer Flüssigkeit nicht übertreiben. Es reicht, das Fleisch alle 3 Stunden zu "moppen". Bei mir hat das Point nach 8 Stunden und das Flat nach 10 Stunden eine Kerntemperatur von 70°C erreicht. An dieser Stelle kann der Vorgang des Räuchern abgebrochen werden. Wenn man mag, kann man nun sogar eine Pause einlegen und mit dem nächsten Schritt ein paar Stunden später beginnen. Das Fleisch sollte man in dieser Zeit geschützt lagern.

Bei dieser Gelegenheit habe ich herausgefunden, dass man die bei Grillern so beliebte KONCIS Ofenform von IKEA auch mit zwei Rosten gleichzeitig betreiben kann. Den erste Rost dazu ach einlegen und die Flüssigkeit einfüllen, die nach dem Moppen übrig geblieben ist. Dann das Point au egen. Das Flat auf einen zweiten Rost legen. Den zweite Rost nun so einsetzen, dass er nach oben steht. Auf diese Weise geben sich zwei Etagen. Beide Fleischstücken mit ein paar Stücken Butter belegen. Die Kabel der Temperaturfühler aus dem Bräter führen.

Den zweiten Bräter aufsetzen und beide mit Büroklemmen verbinden. Auf diese Weise entweicht während des Garens nur wenig Dampf. Das Beef Brisket nun so lange Dämpfen, bis eine Kerntemperatur von ca. 90°C erreicht ist. Man kann sich sicher sein, dass das Fleisch perfekt ist, wenn sich die Temperaturfühler leicht aus dem Fleisch ziehen lassen. Im Zweifelsfall lieber etwas länger warten. Auch eine Kerntemperatur von 95°C kann das richtige Ergebnis liefern. Diese letzte Phase kann je nach Starttemperatur im Kern des Fleisches 2-3 Stunden dauern. Bevor es nun endlich ans Aufschneiden und Genießen geht, sollte man das Beef Brisket noch für 30-60 Minuten bei 50°C ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Pimientos de Padrón und die Tomaten in dem P anzenöl anbraten. Außerdem habe ich die restliche Flüssigkeit aus dem Bräter über ein Sieb in einen Kochtopf gefüllt, das Crème fraîche untergerührt und diese leckere Sauce mit etwas Stärke gebunden.

Auf dem Foto ist ein Stück des Points zu sehen, das noch etwas feiner schmeckt als das Flat. Gut zu erkennen auch der intensive Rauchring.