

Smoked Tafelspitz mit Erdbeer-Spargel-Salsa

Zutaten:

- 1,7 kg Tafelspitz
- 3 Äpfel
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Limetten
- 1 kg Kartoffeln
- 2 Eier
- 1 Pack grüner Spargel
- 1 Pack Bärlauch
- Salz und Pfeffer
- 400 g Creme fraiche
- Wasabipaste
- 1 Schale Erdbeeren

Zubereitung:

Für das heutige Rezept beginne ich mit dem Tafelspitz. Da dieser am längsten braucht, fange ich auch mit ihm an. Mein Tafelspitz hat auf der Rückseite eine dicke Sehne, welche natürlich entfernt werden muss. Außerdem schneide ich das Fett auf der Oberseite rautenförmig ein, damit dieses später im Grill schön "schmelzen" kann und den Tafelspitz saftig hält. Dabei achte ich darauf, nicht in das Fleisch zu schneiden. Dann würze ich den Tafelspitz rundherum mit dem , führe ein in der dicksten Stelle des Fleisches ein und schon sind wir bereit den Grill zu starten.

Diesen bereite ich für ungefähr 130°C indirektes Grillen vor. Im Video verwende ich meinen Keramikgrill. Da habe ich sog. Deflektorsteine die mir den indirekten Berich schaffen. Im gebt ihr einfach die Kohlen links und rechts vom Fleisch in den Grill und beim Gasgrill bleiben die Brenner unter dem Fleisch einfach aus. Dann kommt noch etwas Räucherholz in die Glut und schon lege ich das Fleisch auf den Grill. Den Kerntemperaturfühler stelle ich auf 56°C ein.

Während das Fleisch im Grill ist, bereite ich die Beilagen vor. Zuerst den Apfel-Wasabi-Dipp. Dafür werden die Zwiebeln fein gehackt und der Apfel ohne Schale. Dann vermischt man das alles in einer Schüssel mit dem Abrieb und dem Saft einer Limette, der ganzen Tube, Salz, Pfeffer und der Creme fraiche. Schon ist unser Dipp fertig.

Nun ist das Erdbeer-Spargel-Salsa dran. Dafür hacke ich den Bärlauch klein, würfle die Erdbeeren und eine weitere rote Zwiebel. Das vermische ich in einer weiteren Schüssel mit dem Abrieb und dem Saft der zweiten Limette, Salz, Pfeffer nach Geschmack und etwa 3 - 4 EL Olivenöl. Jetzt fehlt nur noch der Spargel. Von diesem entferne ich die holzigen Enden und schneide ihn in etwa 3 - 4 cm lange Stücke.

Als nächstes starte ich einen halben vollen Briketts und platziere darauf den. Das mache ich, weil ich auf ihm in einer Pfanne die Spargel und später auch die Röstis anbraten werde. Ist die Kohle durchgeglüht erhitze ich eine kleine Gußpfanne auf dem Anzündkamin, gebe etwas von dem Olivenöl hinein und brate den Spargel schön kross an. Würzen werde ich ihn noch mit etwas Salz und kurze Zeit später ist er fertig. Sobald er abgekühlt ist, kommt er zu den restlichen Zutaten der Salsa und wird sorgfältig durchgemischt.

Dann werden noch die Kartoffeln geschält und in ein Küchentuch gerieben. Dieses Küchentuch drehe ich dann zusammen wie ein Bonbon und drücke so die ganze stärkehaltige Feuchtigkeit aus den Kartoffelraspeln heraus. Diese vermische ich in einer Schüssel mit den Eiern und würze alles mit dem Steakgewürz.

Sobald das Fleisch nun bei 56°C Kerntemperatur angekommen ist, nehme ich es aus dem Grill und wickle es zum ruhen in Alufolie. Dann heize ich den Grill hoch auf 230°C. Das mache ich, indem ich die Lüftungsschlitze ganz öffne. Gleichzeitig erhitze ich auf dem Anzündkamin die nächste und etwas Öl. Darin brate ich die Kartoffelröstis. Sobald der Grill eine hohe Temperatur erreicht hat, grille ich den Tafelspitz noch ringsherum scharf an und Sorge somit für Röstaromen.

Jetzt sind wir endlich fertig und können alles servieren. Ein kleiner, zugegebenermaßen etwas aufwändigerer Traum ist so entstanden.

Traut euch mal an so etwas heran, ihr werdet es nicht bereuen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:46]

Pulled Chicken vom Grill

Zutaten für das Pulled Chicken:

- 8 Hähnchenbrüste
- Hähnchengewürz eurer Wahl
- je 1 Dose Mango und Ananas in Stücken
- 1 Flasche Currysauce
- Cocktailtomaten
- 1 Zwiebel
- etwas Wasser
- Wraps

Zubereitung:

- Zuerst werden die Hähnchenbrüste gewaschen, gesäubert und mit dem Hähnchenrub gewürzt. Dafür gebe ich die Brüste in eine Schüssel, streue eine große Menge des Gewürzes darüber und massiere das Gewürz einige Minuten schön und feste in das Fleisch.
- Während das Gewürz schön in das Fleisch einziehen soll, richte ich den Grill her. Dieser wird auf 120°C eingeregelt und für indirektes Grillen vorbereitet.
- Bei Erreichen der 120°C gebe ich die Brüste in diesen indirekten Bereich und räuchere alles für etwa 30 Minuten. Zum Räuchern eignen sich hier hervorragend Obstgehölze wie Kirschen- oder Apfelchips. Diese Chips kommen einfach auf die Glut ohne sie zu wässern. Mein Pelletgrill macht das zum Glück aber alles selbstständig.
- Während dieser Räucherphase schäle und schneide ich die Zwiebel in Würfel und verteile sie auf zwei ofenfeste Schalen oder Bräter. Auch die

Tomaten verteile ich gleichmäßig auf die beiden Schüsseln.

- In die erste der Schalen gebe ich nun die Ananasstücke und in die zweite die Mangostücke. Bei beiden kommt der Saft auch mit in den Bräter.
- Nach beenden der Räucherphase heize ich den Grill auf 200°C hoch und gebe jeweils die Hälfte der Hähnchenbrüste in die Schalen mit den Früchten.
- Auf die Hähnchenbrüste kommt jetzt jeweils noch ein guter Klecks Currysauce, dann schließe ich die Bräter mit Alufolie und schon gehts wieder zurück auf den Grill. Die Alufolie soll nun bewirken, dass die Fleischstücke in der Flüssigkeit gedünstet werden und wunderbar zart werden.
- Nach etwa 1 weiteren Stunde ist unser Pulled Chicken nun fertig und kann gezupft werden.
- Wir haben das Pulled Chicken zu Wraps verarbeitet. Dafür breite ich die Wrapfladen vor mir aus, belege diese mit Salat und Paprikastückchen, gebe das Pulled Chicken darauf und rolle alles ein.
- Nun kommen die fertig gerollten Wraps nochmal für einige Minuten auf den noch heißen Grill und schon kann gegessen werden.

Viel Spaß beim nachmachen und nen guten Appetit,

euer Andy von AJ BBQ

[amd-yrecipe-recipe:10]