Kalbsbrisket an BBQ-Rub vom Grill mit Spargeln an Zitronenvinaigrette

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 9 h 40 min
Aktivzeit: 40 min
Marinieren: 12 h
Mittel



Zutaten

für 4 Personen

1	Brisket vom Schweizer Kalb (ca. 1000 g)
2 EL	Chilipulver
4 TL	Knoblauchpulver
2 TL	frisch gemahlener Pfeffer
1 TL	Senfpulver
1 Msp.	Currypulver
	Meersalz fein
1	Schalotte
2 EL	Apfelweinessig
2 EL	Zitronenzeste
1 TL	Dijonsenf
4 EL	Olivenöl
700 g	grüner Spargel
	Salz
	Pfeffer

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

605	kcal
51 g	Eiweiss
5 g	Kohlenhydrate
42 g	Fett

Glutenfrei
Laktosefrei

Rohes Kalbfleisch sollte rosa bis rötlich sein.

Das ist ein Zeichen für artgerechte Fütterung. In der Schweiz erhalten Kälber neben Milch ab der zweiten Woche auch Gras und Heu – deshalb die dunklere Farbe.

Zubereitung

1. Die Gewürze bis und mit Currypulver miteinander vermischen. Das Kalbsbrisket mit der Gewürzmischung einreiben. In Folie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen. Das Fleisch ca. 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

2. Einen Pelletsmoker auf 100–120 °C programmieren und das marinierte Brisket in einer Aluform für ca. 9–13 Stunden (je nach Grösse des Fleischstücks) garen. Am Schluss sollte die Kerntemperatur ca. 90 °C betragen.

3 Das Fleisch zugedeckt für ca. 30 Minuten ruhen lassen.

4 Währenddessen für die Vinaigrette die Schalotte fein hacken und mit den übrigen Zutaten bis und mit Olivenöl vermengen.

5 Gerüsteten Spargel in einer feuerfesten Schale mit der Vinaigrette mischen, salzen und pfeffern. Für ca. 8–10 Minuten bei ca. 180 °C auf dem Grill garen, dabei gelegentlich wenden.

6 Das Fleisch nach der Ruhezeit salzen, tranchieren und mit dem Spargel anrichten.