



# Kalbsbrisket an BBQ-Rub vom Grill mit Spargeln an Zitronenvinaigrette



Der feine Unterschied.

 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.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch).

- 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.