Pastrami-Sandwich mit Weizen-Sauerteigbrot und fermentiertem Gemüse

Gesamtzeit: 10 Tage

Aktivzeit: 4 h

Mittel



Zutaten

für 4 Personen

Zutaten Herstellung Pastrami

1 kg Rindsbrust (600g pariert)
1 Handvoll Räucherspäne (Buche) für den Ofen

Pökelmischung

40 g Pökelsalz
50 g Rohrzucker
20 g schwarze Pfefferkörner
5 g Koriandersamen
8 g Knoblauchpulver
2 g Ingwerpulver

Rub

20 g schwarze Pfefferkörner
2 g Szechuanpfeffer-Körner
1 g Ingwerpulver
1 g Thymianblätter, frisch

Zutaten Pastrami-Sandwich

Fond für das fermentierte Gemüse im Glas
1 l Wasser
50 g Salz
Knoblauchzehe
1 Bund Estragon

Schweiz. Natürlich. SUISSE GARANTIE

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

1 Bund Dill

Fermentiertes Gemüse im Glas

1	rote Peperoni
1	grüne Spitzpaprika
1	Rüebli
1	gelbes Rüebli («Pfälzer»)
100 g	grüne Bohnen, blanchiert
0.25	Weisskohl
1	rote Zwiebel
1 TL	rohe Kichererbsen
100 ml	Kräuteressig
1	Lorbeerblatt
10	schwarze Pfefferkörner
1	Gewürznelke

Fond für den eingelegten Rettich

250 ml	Kräuteressig
250 ml	Wasser

Eingelegter Rettich

250 g	Rettich
500 g	Zucker
1	Lorbeerblatt
10	schwarze Pfefferkörner
1	Gewürznelke

Frischkäse-Aufstrich

100 g	Frischkäse
1 Msp.	Dijon-Senf
0.25 Bund	Schnittlauch
1 Prise	Salz
1 Prise	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Röstwiebeln

1	Zwiebel

Schweiz. Natürlich.
SUISSE GARANTIE

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

200 g Mehl
1 EL Paprikapulver, edelsüss
500 ml HOLL-Rapsöl

Nährwerte

1 Portion enthält (bei 4 Portionen):

1193 kcal
49 g Eiweiss
124 g Kohlenhydrate
52 g Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Zubereitung

Herstellung Pastrami

1

Pökeln

Das Fleisch auf der Ober- und Unterseite so gründlich wie möglich von Fett befreien («parieren») – aus den Abschnitten lassen sich Fonds oder Saucen herstellen. Für das Pastrami möglichst ein Fleischstück mit gleichmässiger Dicke verwenden.

2 Für die Pökelmischung Pfefferkörner und Koriandersamen zerstossen und mit den restlichen Zutaten mischen.

3 Das Fleisch von allen Seiten mit der Pökelmischung einreiben und in einem Beutel vakuumiert oder in Folie eingeschlagen und mit einem Teller beschwert im Kühlschrank für etwa 5 Tage (je nach Dicke) lagern, gelegentlich das Fleisch wenden.

4

Wässern

Nach ca. 5 Tagen das Fleisch gründlich unter fliessendem Wasser abspülen und 1 Stunde in einem Behälter wässern. Nach einer halben Stunde das Wasser wechseln.

5 **Rub**

Für den Rub Pfefferkörner, Szechuanpfeffer und Koriandersamen zerstossen, den Thymian fein hacken und alle Zutaten mischen.

6 Das gewässerte Fleisch abtrocknen und mit dem Rub einreiben.

7 **Räuchern**

Das Fleisch auf einem Gitter mit Abtropfblech in der Mitte des auf 110 °C vorgeheizten Backofens schieben.

8 Die in einem feuerfesten Behälter zum Glühen gebrachten Räucherspäne unter dem Fleisch platzieren, evtl. während des Räuchervorgangs erneut entzünden.

9 Wenn das Fleisch eine Kerntemperatur von 68 °C erreicht hat (nach etwa 2 Stunden), aus dem Ofen nehmen und bei Raumtemperatur abkühlen.

10 Das Pastrami ist nun verzehrbereit. Es empfiehlt sich jedoch, das abgekühlte Stück Fleisch nochmals zu vakuumieren und für 2 Tage im Kühlschrank ruhen zu lassen, bevor man es hauchdünn aufschneidet.

Zubereitung Pastrami-Sandwich

1 Für das Pastrami-Sandwich wird ein Weizen-Sauerteigbrot, ein Frischkäse-Aufstrich mit etwas Dijon-Senf, Röstzwiebeln und eingelegter Rettich verwendet. Dazu servieren wir fermentiertes Gemüse.

2 **Fond**

Alle Zutaten für den Fond in einem Topf aufkochen, abkühlen lassen und das gleichmässig in dünne Streifen und Scheiben geschnittene Gemüse mit der Flüssigkeit bedecken. Abgedeckt etwa 7 Tage gekühlt ziehen lassen. Auf jeden Fall Edelstahlgefässe vermeiden, da diese die Fermentation durch die Hefe in den Kichererbsen verhindern.

3

Fermentiertes Gemüse

Weisskohl, Rüebli, grüne Bohnen, rote Peperoni, grüne Spitzpaprika waschen und in gleich grosse, etwa daumengrosse Stücke schneiden – oder alternativ in Streifen. Rote Zwiebel schälen und wie das Gemüse schneiden. Knoblauchzehen halbieren, Dill, Estragon beigeben und alles zusammen mit dem Gemüse und den rohen Kichererbsen in einem Glas in einer Lake aus Wasser, Kräuteressig, Lorbeer und Pfeffer etwa 5 Tage bei Raumtemperatur fermentieren.

4

Eingelegter Rettich

Den Rettich schälen. Mit einem Sparschäler in dünne Streifen hobeln. In ein Weckglas geben, mit dem Fond aufgiessen und verschliessen. Ca. 1 Tag stehen lassen. Danach ist der Rettich verzehrbereit. Rettich verleiht dem Sandwich eine süss-saure Note.

5

Frischkäse-Aufstrich

Für den Aufstrich etwas Frischkäse mit Schnittlauch, Senf, Salz und Pfeffer mischen. Er sollte nicht zu intensiv im Geschmack sein, da das Fleisch schon Salz und Schärfe mitbringt. Der Aufstrich verhindert auch, dass das Sandwich zu trocken wird.

6

Belegung Sandwich

Für die Röstzwiebeln die Zwiebel in dünne Ringe schneiden, mit der Mehl-Paprika-Mischung bestäuben und bei etwa 160 °C goldbraun frittieren.

7

Zwei fingerdicke Scheiben des Brotes mit dem Aufstrich bestreichen und mit etwa 80 g Pastrami, zwei Scheiben eingelegtem Rettich und den Röstzwiebeln belegen. Sandwich zum Schluss auf beiden Seiten auf dem Grill rösten und mit fermentiertem Gemüse im Glas servieren.