

Braten mit Knusper-Senf-Kruste

Das schmeckt auch der deutschen Nationalmannschaft der Metzger – dem Butcher Wolfpack. Bevor es im September zur nächsten Fleischer-Weltmeisterschaft in die USA geht, verrät das Team weltmeisterliche Grillrezepte.

Auf der Fleischer-Weltmeisterschaft in Sacramento/USA beweisen Profis ihr Know-how und ihre Kreativität im Umgang mit Fleisch. Damit das Butcher Wolfpack eine reelle Chance hat, heißt es üben, üben, üben.

Dazu treffen sich die Mitglieder regelmäßig im Trainingslager in der Fleischerschule Augsburg. Hier lernen sie, im Team zu arbeiten und Fleisch sozusagen in „Lichtgeschwindigkeit“ zu zerlegen, zu verarbeiten und zu veredeln. Gemeinsam mit dem Sponsor Develey, Unterhaching, hat die deutsche Nationalmannschaft der Metzger eine Broschüre mit kreativen Grillrezepten herausgebracht. Alle Rezepte können klassisch auf dem Grill oder im Konvektomaten zubereitet

werden. Der Rinderbraten in Knusper-Senf-Kruste ist eine kleine Kostprobe aus der Broschüre, die neben Rezeptideen auch Tipps für die perfekte Grillmethode und das richtige Marinieren sowie leckere Soßenvorschläge enthält.

Zutaten für 10 Personen

- 2 kg Bürgermeisterstück (Tri Tip)
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Zucker
- 8 EL Löwensenf Extra Scharf
- 200 g Nachos
- 80 EL Metaxa
- 5 – 8 Mini-Romanasalate
- Butter
- Olivenöl

Zubereitung

Fleisch mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit Löwensenf Extra Scharf bestreichen. Nachos grob zerbröseln und beiseitestellen.

■ Auf dem Grill:

Für direktes und indirektes Grillen die Temperatur des Grills auf 150 °C einregeln. Das Fleisch von allen Seiten direkt angrillen, anschließend in die indirekte Zone legen. Wenn die Kerntemperatur 50 °C beträgt, Braten mit Nacho-Bröseln bestreuen und

Info

Das „Bürgermeisterstück“ aus der Rinderhüfte heißt wegen seiner dreieckigen Form auch „Tri Tip“. Das Fleisch ist feinfaserig, stark marmoriert und sehr geschmackvoll.

wieder auf den Grill legen. Bei 60 °C vom Grill nehmen und mit Metaxa flambieren.

■ Im Kombidämpfer:

Kombidämpfer auf 150 °C mit 20 Prozent Luftfeuchtigkeit vorheizen. Fleisch hineingeben und garen. Wenn die Kerntemperatur 50 °C beträgt, Braten mit Nacho-Bröseln bestreuen und wieder hineinlegen. Bei 60 °C aus dem Ofen nehmen und mit Metaxa flambieren.

Den Rinderbraten in Scheiben (zwei bis drei Scheiben pro Portion) mit Develey Paprika Relish anrichten.

Dazu passen Mini-Romanasalate (geputzt und der Länge nach halbiert), die man mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzt und in einer Pfanne mit Butter und Olivenöl anbrät.

Die Vorbereitung dauert etwa zehn Minuten, die Zubereitung 70 Minuten.



Für die knusprige Hülle des Rinderbratens sorgen Nacho-Brösel. Zum Schluss wird der Braten noch mit einer griechischen Weinbrand-Spirituose flambiert und damit geschmacklich abgerundet.

Develey

www.develey.de