

Big Bob Steak

Moin Moin

dieses wunderbare Fleisch Rezept geht bei uns im Forum rauf und runter. Ich durfte es auch auf dem Ganter OT von Udo und bei Kuddel kosten. Schweinelachs ist sonst recht trocken, aber dieser ist echt Super Zart und Saftig wenn man sich an das Rezept hält.

Zutaten

Fleisch

1kg Schweinelachs

Zutaten

für die Brine (die Brine reicht für 2kg lachs)

350ml Cidre

350ml Wasser

3,5 EL Salz

1 EL Zucker

1 EL Pfeffer

1/2 TL Thymian

1/2 TL Knoblauchgranulat

6 Pimentkörner

1 Lorbeerblatt

für die Glasur

120ml Ahornsirup

120ml Preiselbeeren

120ml Apfelmus

2TL Senf

1TL Chiliflocken

1/2 TL Salz

1/2 TL Pfeffer

Zubereitung:

Fleisch in 2 Finger dicke Steaks schneiden und alle Zutaten der Brine in einer Schüssel verrühren.

Nun das Fleisch in der Brine einlegen, 24 Stunden sollte es schon im Kühlschrank sein. (geht auch länger)

Das Fleisch immer wieder mal wenden.

Für die Glasur alle Zutaten im Topf verrühren und einmal aufkochen (wer keine Stücke mag, geht einmal wie ich mit dem Zauberstab durch)

Nach dem Brinen, die Steaks direkt und Scharf Grillen.

Dann Indirekt auf 64°C Kerntemperatur ziehen und 2-3 mal mit der Glasur einpinseln.

Das Fleisch aufschneiden und die Restliche Glasur nach belieben übers Fleisch gießen.

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi





