

Schweinebauch auf der Räucherplanke aus dem Beefer

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

7,5
Std.

NIVEAU



Besonderes Zubehör

Beefer
Räucherbrett (z.B. aus Apfelholz)
Bräter

Auch wenn es auf den ersten Blick nicht so erscheinen mag: **Schweinebauch ist eines der interessantesten und leckersten Fleischprodukte überhaupt.** Hierzulande schmerzlich unterschätzt, wird das Teilstück vom Schwein meist nur in aufgeschnittener Form von Bacon oder Frühstücksspeck verkauft. Wird es allerdings richtig zubereitet, hat es Potenzial als Hauptdarsteller in jedem Sternerestaurant seine Konkurrenz weit hinter sich zu lassen.

Dieses Rezept ist die Abwandlung eines amerikanischen BBQ-Gerichts, das eigentlich ein 6-stündiges Smoken im Smoker oder Kugelgrill voraussetzt. Die schonende Garzeit übernimmt in diesem Fall der Ofen. Das Holz- und Raucharoma kommt vom Rauchbrett.

Apfelholz passt hervorragend zu Schweinefleisch und Geflügel. Das süß-säuerlich fruchtige Aroma verleiht dem Fleisch eine leichte rauchige Note. Magst du es etwas kräftiger, nimm ein Rauchbrett aus Eiche- oder Pechholz. Für die kräftigste Rauchnote empfehle ich amerikanisches Hickory-Holz, das ein Aroma von Speck und Schinken abgibt.

Du kannst für den extra Rauchkick auch zusätzlich etwas Liquid Smoke in den Sud geben. Dieser "flüssige Rauch" ist nichts anderes als kondensierter und gereinigter Rauch. In einem kräftigen asiatischen Sud langsam butterweich gegart und im Anschluss bei 800 °C für eine unvergleichliche Kruste unter den Beefer geschoben, avanciert diese Schweinebauch-Planke bestimmt bald auch zu einem deiner Lieblingsgerichte.

Zutaten für 2 Portionen

600 g Schweinebauch mit Schwarte
2 Zweig(e) Zitronengras
2 rote Chilischoten
1 Stück Ingwer (à ca. 5 cm)
150 ml helle Sojasauce
150 ml dunkler Reisessig
300 ml Wasser
20 g schwarzer Pfeffer
15 g Koriandersaat
10 g Kreuzkümmel
5 g Piment
8 Nelken
60 g brauner Rohrzucker
5 Knoblauchzehen
1 Gemüsezwiebel
2 Teelöffel Liquid Smoke (optional)
3 Esslöffel Sesam
2 Esslöffel schwarzer Sesam
100 ml Sake (jap. Reiswein/optional trockener Weißwein)

- 1 -

Schweinebauch auf der Räucherplanke aus dem Beefer

Am Tag vorher: Holzplanke in kaltem Wasser einweichen. Backofen auf 150 °C vorheizen (Ober-/Unterhitze).

- 2 -

Pfeffer, Koriandersaat, Kreuzkümmel, Piment, Sesam und Nelken in einer kleinen Pfanne bei niedriger Hitze 8 Minuten anrösten, in den Mörser umfüllen und fein mahlen.

- 3 -

Knoblauch, Ingwer, Chili, Zwiebeln und Zitronengras grob schneiden.

- 4 -

Wasser, Essig, Sojasauce und Sake in einem Topf erhitzen. Wenn der Sud köchelt, die geschnittenen Zutaten, 2/3 der Gewürzmischung und den Zucker hinzugeben und gut verrühren.

- 5 -

Sud in einen Bräter umfüllen. Schweinebauch mit der restlichen Gewürzmischung einreiben (Achtung: Nur das Fleisch einreiben, die Hautseite (Schwarte) bleibt frei). Mit der Schwarte nach unten hineinsetzen und 2 Stunden auf der untersten Schiene im Ofen garen.

- 6 -

Schweinebauch wenden, sodass die Schwarte nach oben zeigt. 2 weitere Stunden garen lassen.

- 7 -

Bräter aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie abdecken und Schweinebauch über Nacht im Sud ziehen lassen.

- 8 -

Am Tag selber: Ofen auf 90 °C aufheizen (Ober-/Unterhitze).

- 9 -

Bräter mit dem Schweinebauch in den Ofen stellen, Liquid Smoke unterrühren und weitere 3 Stunden garen

lassen (mit Alufolie bedeckt lassen).

- 10 -

Schweinebauch aus dem Bräter heben, mit Alufolie einschlagen und ruhen lassen.



- 11 -

Sud durch ein Sieb in einen Topf passieren, mit Zucker abschmecken und 30 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

- 12 -

Eingeweichtes Räucherbrett aus dem Wasser nehmen und Beefer anheizen.

- 13 -

Räucherbrett auf mittlerer Höhe ca. 2 Minuten in den Beefer schieben, bis es stark anfängt zu qualmen. Planke herausziehen, Schweinebauch aufsetzen (mit der Schwarte nach oben), zusammen in Alufolie einschlagen und 15 Minuten auf den Boden des Beefer stellen. Beefer ausschalten.

- 14 -

Beefer-Rost nach oben schrauben und anheizen. Alufolie entfernen und Schweinebauch mit der Planke für ca. 10 Sekunden einschieben. Die Schwarte ploppt auf und schlägt Blasen, wie Popcorn im Topf. Achtung: Nicht verbrennen lassen.

Schweinebauch auf der Räucherplanke aus dem Beefer

- 15 -

Schweinebauch von der Planke nehmen, in kleine Häppchen schneiden und mit dem warmen Sud übergießen.