

Beefbrisket-Focaccia-Burger

M. Skibba



Zubereitung Fleischmarinade

Aus den Zutaten eine Marinade erstellen.

Zubereitung Dryrub

Die Gewürze in der Küchenmaschine oder im Mörser grob zerkleinern und mit Zucker und Salz vermischen.

Rezept für 4

Zutaten

Fleischmarinade

100 ml Kalbsjus
100 ml Apfelessig
100 g Honig
10 ml Tomatenmark

Zutaten Dryrub

175 g Salz
175 g brauner Zucker
175 g schwarzer Pfeffer
25 g Knoblauchpulver
25 g Wacholder

Zutaten Beefbrisket

2.5 kg Rinderbrustkern
500 g Wiesenheu

Zutaten

Zwiebelschmelze

2 Gemüsezwiebeln
Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer
Sonnenblumenöl

Zutaten

Senfmayonaisse

1 Eigelb
1 TL Senf, mittelscharf 1 TL
Pommerysenf
1 TL Senf, süß
1 EL Essig
Sonnenblumenöl

Zubereitung Beefbrisket

Die Rinderbrust grosszügig mit dem Dryrub würzen und mit dem Heu einwickeln, vakuumieren und für 3 Tage im Kühlschrank lagern. Das Fleisch aus dem Vakuum nehmen, das Heu abwaschen, trocken reiben und nochmals mit dem Dryrub würzen. Die Rinderbrust mit der Fleischmarinade einpinseln, 45 Minuten kalt räuchern und erneut vakuumieren. Bei 58 °C im Sous-Vide-Gerät für 48 Stunden garen. Alternativ das Fleisch in Aluminiumfolie einwickeln und bei 120 °C Heissluft im Ofen für etwa 12 bis 17 Stunden garen, je nach Gewicht und Grösse. Vor dem Servieren die Rinderbrust bei 230 °C Heissluft im Ofen karamellisieren.

Zubereitung Zwiebelschmelze

Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und diese in einer grossen Pfanne bei milder Hitze mit wenig Öl auslassen. Salz, Pfeffer und das Lorbeerblatt zugeben und alles zusammen langsam goldbraun rösten.

Zubereitung Senfmayonaisse

Alle Zutaten ausser dem Öl miteinander vermengen. Die Masse in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer so viel Öl einarbeiten bis eine cremige Emulsion entsteht. Diese mit Salz Pfeffer und gegebenenfalls nochmal mit Essig abschmecken und bis zur Verwendung kalt Stellen.

Zubereitung Focaccia

Hefe im Wasser auflösen, Olivenöl, Mehl und Salz zugeben und eine Minute kneten. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen und mit Olivenöl einpinseln. Mit Piment d'Espelette, Thymian und Fleur de Sel bestreuen und 20 Minuten gehen lassen. Bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Vor dem Aufschneiden gut auskühlen lassen.

Zubereitung Krautsalat

Die Kohlstreifen etwas salzen und gut ausdrücken, mit Essig und Öl marinieren und mit den restlichen Zutaten würzen.

Zubereitung BBQ-Sauce

Den Zucker in einem geräumigen Topf karamellisieren, die Zwiebelstreifen und den Knoblauch zugeben und alles goldbraun anschwitzen. Die restlichen Zutaten zugeben und unter ständiger Beobachtung und gelegentlichem Rühren über mehrere Stunden langsam einkochen lassen. Die fertige Zwiebelmasse fein mixen und passieren.

Zutaten Focaccia

20 g frische Hefe
175 ml Wasser, warm
6 g Salz
250 g Mehl
12 ml Olivenöl
Thymian, Piment
d'Espelette
Fleur de sel

Zutaten Krautsalat

1/2 Weiskohl, in feine
Streifen geschnitten
2 EL Petersilie, gehackt
Sonnenblumenöl
Essig
1/2 TL Kümmel
Salz, Pfeffer

Zutaten BBQ-Sauce

50 g Zucker
400 g Zwiebeln, in
Streifen
geschnitten
1 Knoblauchzehe
80 g Balsamico, weiss
40 g Balsamicoreduktion,
dunkel
120 g Kalbsjus
50 g Geflügelfond
20 g Rauchöl
8 g Salz
10 g Curry
80 g Tomatenketchup



Anrichten

Anrichten

Das Focacciabrot in der Mitte halbieren, die untere Hälfte mit der Senfmayonaise, die obere Hälfte mit der BBQ-Sauce einstreichen. Die Rinderbrust in Scheiben schneiden und auf das Focacciabrot legen. Grosszügig mit Krautsalat und Zwiebelschmelze bedecken und zuklappen.

Garstufe

Beefbrisket, 48 Stunden | Sous Vide 58 °C

Focaccia, 20 Minuten | Ober-/Unterhitze 220 °C