

mayo 2012

Geräuchertes Schweinfilet



immer wieder werde ich gefragt, wie ich das schweinefilet al minuto räuchere...bei meinen tapas ist es oft mit dabei !
nun, was frau dazu braucht ist ein topf, dessen deckel gut schliesst...
am besten eignet sich ein siebtopf, es geht jedoch auch jeder andere,
nur muss hier ein gitter (z.b. hühnerdraht o.ä.) gelegt werden,
worauf das räuchergut gelegt wird.

das filet wird gut gesalzen & gepfeffert .
er topf wird mit alufolie ausgelegt & darauf legen sie z.b. buchenspäne
(bekommt man beim metzger).
ich persönlich räucher gern mit grünem tee; oder orangente, den ich noch
etwas mit pfefferkörnern,
wacholder & lorbeer anreichere.
eigentlich eignet sich alles getrocknete zum räuchern , auch kräuter etc.
nur nichts frisches, das ist wichtig.

das filet kommt nun auf den siebeinsatz (hühnerdraht), deckel drauf
& mit voller hitze anheizen.

Wenn der deckel richtig heiss ist
(es beginnt auch nach rauch zu duften , wie lecker),
dauert es ca. 10 min. & das fleisch ist zartrosa gegart. sofort servieren.

oben auf dem foto, habe ich es noch mit wirsing umwickelt & gefüllt.

ich reiche dazu gern linsen, marokkanisch abgeschmeckt mit minzjoghurt,
doch es schmeckt alles dazu...auch kalt auf' s brot.

¡ bon profit !

jfk