

Karree vom Iberico Duroc mit einer Walnusskruste



Hallo,

heute präsentieren wir euch ein ganz tolles Stück Fleisch: Karree vom Iberico-Duroc Schwein. Aber was ist das Iberico-Duroc überhaupt genau? Hierbei handelt es sich um eine Halbwilde Schweinerasse aus Südspanien. Die Schweine werden in Eichelhainen gehalten und fressen viele Eicheln, so dass das Fleisch einen herrlich nussigen Geschmack bekommt. Das Karree ist ein Teil aus dem Rückenstück mit Knochen. Das Fleisch hat einen hohen Anteil an intramuskularen Fetten, was es besonders zart und saftig macht.

Zutaten für 4 Personen:

- 1,2kg Karree
- 100g Butter
- 180g Walnüsse
- 1 EL Salz
- Etwas Oregano + Thymian
- etwas Salz + Pfeffer

Kann man auch andere Nüsse für eine Kruste benutzen?

Selbstverständlich kann man auch andere Nüsse für eine Kruste benutzen. Pistazien z.B. sind auch sehr zu empfehlen.



Zu Beginn werden die Nüsse gehackt und danach mit einem Pürierstab zu Mehl klein verarbeitet. Danach werden alle Zutaten mit der weichen Butter verknetet und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Die Walnuss-Butter Mischung wird nun in ein Stück Frischhaltefolie gelegt und zu einem dünnen Belag geformt.



Nun wird das Karree bei ca. 220-240 Grad rundherum heiß angegrillt. Pro Seite ca. 2 Minuten. Dadurch verleihen wir dem Fleisch schöne Röstaromen.



Nun umwickelt ihr die Knochen mit Alufolie, damit diese nicht schwarz werden. Geschmacklich ändert sich nichts, ob der Knochen mit Alufolie umwickelt ist oder nicht, aber das Auge ißt ja bekanntlich mit. Danach kommt das Karree bei ca. 150 Grad in die indirekte Zone. Wenn das Fleisch eine Kerntemperatur von 40 Grad erreicht hat, kommt die Walnusskruste zum Einsatz. Dafür holt man das Fleisch am besten kurz vom Grill und drückt die Kruste gut an.



Wenn die Kruste gut festsetzt, kommt das Fleisch wieder in die indirekte Zone und bleibt dort, bis eine Kerntemperatur von 62 Grad erreicht wird.

Nachdem das Fleisch ein paar Minuten ruhte und sich die Fleischsäfte wieder überall verteilen konnten, schneidet man das Karree zwischen den Knochen in ca. 2 cm dicke Stücke.



Ein wirklich tolles Stück Fleisch, das zeigt, dass es nicht immer nur Steak sein muss. Das Fleisch war so zart, dass man es fast mit dem Löffel hätte schneiden können.

Es würde uns freuen, wenn ihr das Rezept auf Facebook „liked“ oder teilt. Wenn ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder bucht unsere Grillkurse auf www.bergische-grillakademie.de

Alle von uns verwendeten Rubs, Salze, Pfeffer, Räucherhölzer und Planken könnt ihr bei uns natürlich ebenfalls erwerben.



Sault & Pfeffer
Bergische Gewürzmanufaktur



www.bergische-grillakademie.de