

The Brit' Salt-Beef

Salzfleisch ist nicht nur haltbarer als Frischfleisch, sondern auch aromatischer. Die Anwendungsmöglichkeiten sind vielfältig



The Brit' Salt-Beef ist wohl eines der besten und schmackhaftesten Rezepte aus der englischen Küche und eines von den ganz feinen Rindfleischrezepten überhaupt – leider in der Zubereitung (sehr) aufwendig und zeitraubend (wie so viele sensationelle Gerichte). Salzfleisch gibt es in England (insbesondere in London) auf diversen Farmers' Markets zu kaufen, das Beste stammt wahrscheinlich von Ranger Organics am Marylebone Bauernmarkt in London, wo man das preisgekrönte Rindfleisch von The Hardwick Estate bei Reading bekommt.

Es macht kaum Sinn ein Salzfleisch aus Rindfleischstücken zuzubereiten, welche weniger als 2,5 kg wiegen. Allerdings lohnt die Mühe, denn man wird auch kaum ein anderes gekochtes Rindfleisch bekommen, das aromatischer schmeckt. Salzfleisch ist mit ein wenig Verständnis fürs Marinieren recht leicht zuzubereiten, doch muss man dabei aufpassen, dass man das Fleisch (vor allem während des Marinierens) nicht mit den Fingern berührt und so unnötig Bakterienkulturen in die Marinade bringt – sauberes Arbeiten (vorzugsweise mit Plastikhandschuhen) ist also hier ganz besonders geboten.

Am besten eignet sich das sogenannte Brisket für die Zubereitung von Salzfleisch, ein spezielles Fleischteil, welches aus der Brust bzw. der unteren Brust – ein erweiterter Teil des Brustbeins auf dem die Kühe liegen – geschnitten wird.

Arten der Herstellung

Salzfleisch ist nicht nur wesentlich haltbarer als Frischfleisch, sondern auch aromatischer. Daher sind die Anwendungsmöglichkeiten vielfältig. Und nicht nur das: Salzfleisch ist nicht gleich Salzfleisch, denn es gibt unzählige

Arten der Herstellung. Mal wird es – ähnlich wie Cornedbeef – mit vielen Aromaten gepökelt (allerdings nur mit Meersalz und NIE mit Pökelsalz, weil ein Umröten – im Gegensatz zum Cornedbeef – meistens nicht erwünscht ist), ein anderes Mal eben nur in Salz eingelegt und anschließend ein paar Tage luftgetrocknet. Bei ersterem Verfahren dient das Pökeln der Haltbarkeit, beim Zweiten legt man das Fleisch in Salz ein, um einen Wasser-Entzug zu erzielen, der dann Geschmacksverstärkend wird. Reines Salzfleisch – wie im zweiten Verfahren – wird vor allem für Suppen und Eintöpfe verwendet; kaum ein Gulasch oder Chili schmeckt besser als solches, das aus Salzfleisch hergestellt wurde. Und Gemüse-Eintöpfe (vor allem mit Kohlgemüse), bei denen Salzfleisch als Gewürz verwendet wurde, ist eine geschmackliche Sensation.

In England wird Salzfleisch allerdings zumeist mit vielen Aromaten hergestellt, weil es – ähnlich wie das amerikanische Pastrami – vor allem in und auf Sandwiches landet. Man kann Salzfleisch hauchdünn wie eine Wurstware aufschneiden oder auch in etwas dickeren Scheiben (wie auf dem Foto). Eines ist aber in beiden Fällen sicher: mit einem echten hausgemachten Salt-Beef bieten sie ihren Kunden etwas Individuelles. Sie können das Saltbeef frisch für den Hausgebrauch anbieten oder auch gekocht und aufgeschnitten in Form des legendären Brit-Saltbeef-Sandwiches.

Brit-Saltbeef-Sandwiches

Dafür benötigt man (für 8 bis 12 Personen) 2,5 bis 3 kg brisket (Rinderbrust), von beinahe allem Fett befreit (ersatzweise: Tafelspitz), 1 bis 2 Knoblauchknollen, 12 Pimentkörner, 4 bis 6 Stück Muskatblüte (Macis), ½ bis 1 EL Koriandersamen, 6 bis 8 Lorbeerblätter, 6 bis 8 Zweige Thymian, 350 g Brauner Rohrzucker, zerstoßene schwarze Pfefferkörner und 650 g Meersalz. Außerdem 2 geschälte Zwiebeln, mit jeweils 2 bis 3 Nelken gespickt, 2 Stangen Staudensellerie und 1 Bund Petersilie.

Wie man´s macht

Das Fleisch auf Flachsen, Sehnen und überschüssiges Fett untersuchen, bei Bedarf parieren. Einen Topf mit gut 4 Litern Wasser auf den Herd stellen, dann Salz, Rohrzucker, Pimentkörner, Muskatblüten, Koriandersamen, Lorbeerblätter, Thymianzweige und gestoßene Pfefferkörner hineingeben. Einmal aufkochen lassen, dann Hitze ausschalten und den Salzgehalt überprüfen - dafür ein Ei in die Lösung legen, schwimmt es oben so passt der Salzgehalt, sinkt es ab muss noch Salz dazugeben werden. Marinade abkühlen lassen.

Eine saubere, sehr gut verschließbare Plastikcontainer passender Größe (das Fleisch sollte gut hineingelegt werden können) nehmen und das abgewischte Fleisch hineinlegen. Halbierte Knoblauchknolle dazu geben und mit der Marinade übergießen. Eine Schüssel (oder einen Abstandhalter) auf das Fleisch stellen, damit dieses vollkommen von Marinade bedeckt in der Wanne liegt (die Schüssel - bzw. der Abstandhalter - drückt das Fleisch durch den Deckel nach unten); mit Deckel verschließen und in den Kühlschrank stellen. Das Fleisch mindestens 2 Tage für einen zarten und milden Geschmack oder bis zu 20 Tage für ein volles Aroma marinieren lassen (wobei dann schon ein Effekt des Umrötens einsetzen wird); dabei täglich mit Hilfe einer Küchenzange wenden (nicht mit den Fingern angreifen) und immer darauf achten, dass das Fleisch von Marinade bedeckt ist.

Am Tag der Zubereitung das Fleisch aus der Marinade heben und 5 Minuten unter kaltem Wasser abspülen oder länger mariniertes Fleisch 30 Minuten wässern. Das Fleisch in einen großen Topf mit Wasser geben (so dass das Fleisch bedeckt ist) und mit Mittelhitze aufkochen lassen; auftretenden Schaum abschöpfen. Nach einer Stunde gespickte Zwiebel, Sellerie und Petersilie dazu geben und das Fleisch in weiteren 2 bis 3 Stunden sehr weich garen. Das Fleisch herausheben - es darf dabei ruhig auseinanderbrechen - und auf einer Platte anrichten. Vor dem Aufschneiden 5 Minuten rasten lassen, dann

quer zur Faser in dickere Scheiben geschnitten auftischen.

Man isst das Salzfleisch mit Senf bestrichenem Landbrot, Grahambrot, Vollkornbrot u.ä. als Sandwich, dazu gibt's Pickles. Wer mag, trinkt die durch ein Küchentuch gefilterte Brühe dazu - oder doch lieber ein frisch gezapftes Bier. Reste können im Kühlschrank aufbewahrt und später genossen werden, denn das Salzfleisch schmeckt auch kalt ausgezeichnet.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at