

DUROC SCHOPFBRATEN „SOMMERLICH-KUBANISCH“

im Kugel- oder Gasgriller

Zutaten:

- 1 x Duroc Schopfbraten 2,5-3 kg
- Salz + Pfeffer aus der Mühle

Für die Marinade:

- 100 ml Olivenöl
- Saft von 4 Orangen und 2 Limetten frisch gepresst
- 100 ml weißer Rum
- 8 fein gehackte Knoblauchzehen
- 1 TL Kümmel und Ingwer gemahlen
- 100 g fein gehackte Kräuter je: Minze, Petersilie, Oregano

Zubereitung:

Den Schopfbraten auf der Schwarte einschneiden und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle fest einreiben. Die Zutaten von der Marinade zusammenrühren, ein Drittel der Marinade durch ein feines Sieb in ein Gefäß sieben, den Rest wieder zurückgeben. Die gesiebte Flüssigkeit mit einer Fleischspritze aufziehen und alle 2 cm in den Schopfbraten hineinspritzen bis die Flüssigkeit aufgebraucht ist.

Von der verbliebenen Marinade die Hälfte in eine größere Glasschüssel geben, den Schopfbraten hineingeben und mit der restlichen Marinade übergießen. Zugedeckt min. 2 Stunden - idealerweise über Nacht - durchziehen lassen. Den Griller auf 140-150° aufheizen, den Schopfbraten aus der Marinade nehmen, die verbliebenen Zutaten leicht abstreichen und indirekt auf eine Kerntemperatur von 68-70° grillen. Die verbliebene Marinade einmal aufkochen, mit dem Pürierstab pürieren. Wenn der Schopfbraten im Griller seine Kerntemperatur erreicht hat, mit der verbliebenen Marinade bestreichen und auf ca. 75° Kerntemperatur nachziehen lassen.

Zu diesem Gericht serviere ich gerne sautierten Zuckermais mit roten Paprikawürfeln und schmecke es mit Salz, Pfeffer und Chili ab. Dazu verteile ich das Gemüse auf eine große Platte, bestreue das Ganze mit Tortilla-Chips, setze den gegrillten Schopfbraten auf ein warmes Brett, schneide ihn in Scheiben und setze die Scheiben auf das Gemüse.

Das Rezept stammt von Koch und Grillweltmeister Adi Bittermann.