

PRESA IBERICO BELLOTA

DER BESTE SCHWEINENACKEN DER WELT AUF IBERISCHE ART VOM HOLZKOHLEGRILL



BIST DU AUF DER SUCHE NACH WEITEREN TIPPS UND TRICKS?

DANN FOLGE MIR UND BESUCHE MEINE WEBSITE FÜR DIE BESTEN
KOSTENLOSEN INHALTE AUF DEINEM WEG ZUM GRILLMEISTER



@RUBANDSMOKE

WEBSITE

RUB & SMOKE



insta.rubandsmoke.eu

www.rubandsmoke.eu

yt.rubandsmoke.eu



DAS PRESA

Der Nackenkern eines Ibericoschweins aus Spanien ,das sogenannte Presa, ist in der spanischen Spitzengastronomie unstrittig der Star unter den Fleischcuts, und wird unter Feinschmeckern als das beste Stück Schwein der Welt bezeichnet.

Diese halbwilden Schweine zeichnen sich durch einen extrem hohen intramuskulären Fettanteil aus, deren Fleischcuts werden deshalb auch als das WagyuFleisch des Schweins bezeichnet.

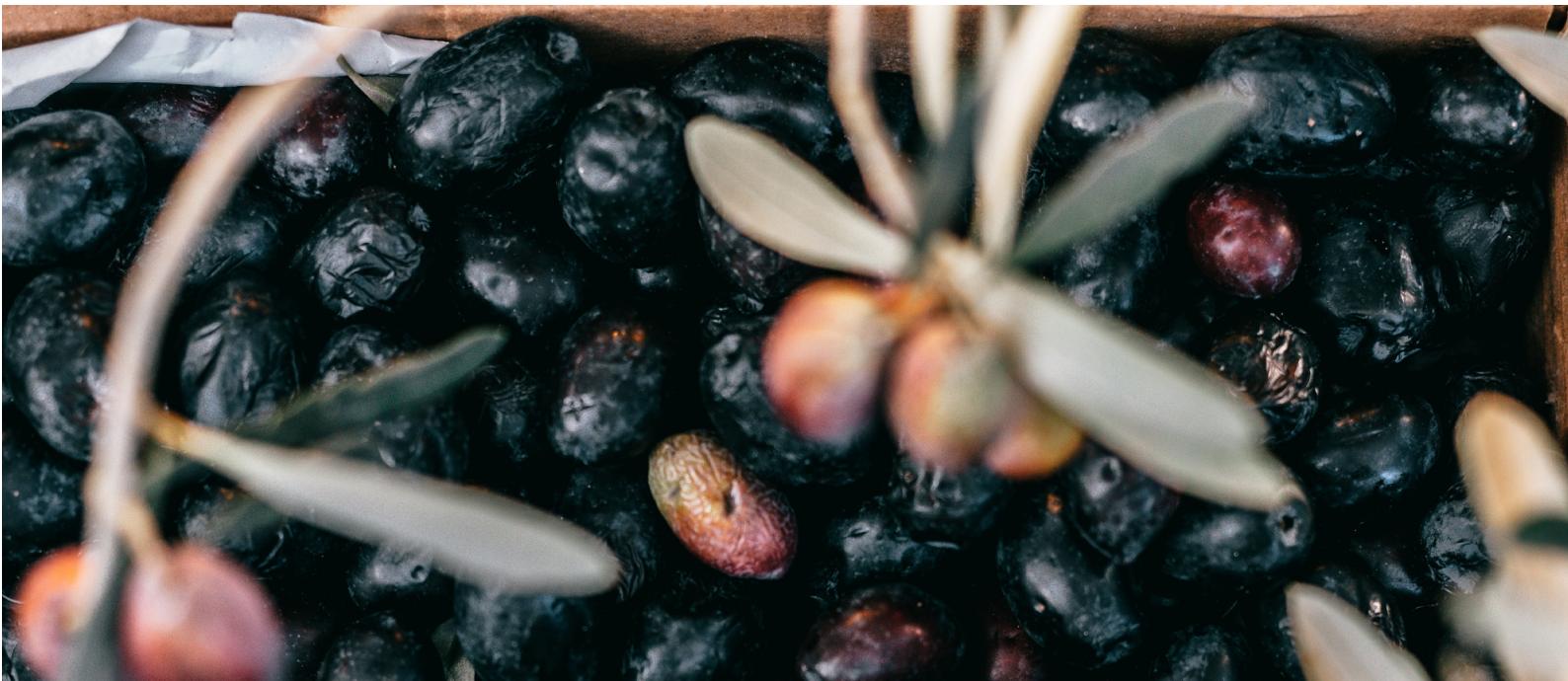
Seinen besonderen Geschmack entwickelt das Ibericofleisch während der Eichelmaßphase, der sogenannten Montanera, bei der die Ernährung der Tiere ausschließlich aus dem natürlichen Nahrungsangebot der Dehesa, Eicheln ,Gräser und Kräutern besteht.

Hier entwickelt sich der besondere nussige Geschmack, der auch Sterneköche auf der ganzen Welt fasziniert und schwärmen lässt.

Wenn du ein Presastück eines 100% reinrassigen Ibericoschweins aus "Bellotahaltung" haben möchtest so wie Ich es im video zubereite, dann geh einfach auf den Link in der Beschreibung des Videos. Über diesen Link bekommst Du einen Rabatt und ich eine Provision die ich dann wieder investieren werde um noch mehr Videos für dich zu produzieren.

Wir bereiten dieses Edelschwein auf Original iberische Art zu , wofür du zunächst eine Marinade vorbereitest, die den Fleischgeschmack nochmal hervorheben soll.

(Den Link zu den von mir verwendeten Biogewürzen und zum Lio Olivenöl findest Du in der Videobeschreibung)



DIE MARINADE

ZUTATEN FÜR 3 NACKEN (2KG)

2 KNOBLAUCHZEHEN

3 BIOZITRONEN FÜR DIE SÄURE
UND FRISCHE DER MARINADE

2 TL GROBE CHILIFLOCKEN (LINK
ZU DEN GEWÜRZEN IN DER
VIDEOBESCHREIBUNG)

2 EL MEERSALZFLOCKEN

2 EL GESCHROTER PFEFFERMIX

100 ML OLIVENÖL

Stell dir die Zutaten für Die Marinade und einen Mörser und eine Schale bereit!

Beginne mit dem Knoblauch und schneide diesen mit dem Messer in kleine Würfel.

Als nächstes reibst du, für die Säure und frische der Marinade, die Schale von 3 Biozitronen dazu.

Dazu gibst Du 2 TL grobe Chiliflocken.

2 EL Meersalzflocken.

2 EL geschroteten Pfeffer für den nötigen Crunch auf der Kruste.

und am Schluss gibst du langsam das Olivenöl für den mediterranen Geschmack dazu (ca. 80 ML) und mischt das ganze so lange mit dem Löffel durch bis du eine schöne Marinade mit einer cremigen Konsistenz hast.

Diese Marinade verteilst du dann gleichmäßig auf dem Presa und gibst Ihr jetzt die nötige Zeit ins Fleisch einzuwirken.

Dazu stellst Du dein mariniertes Presastück für 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank.

DIE BEILAGE

Während die Marinade einwirkt kannst du die Beilage in Spießform vorbereiten. Dazu brauchst du einen Pata Negra Schinken vom Ibericoschwein , natürlich auch in Bellota Qualität (bekommst du über den Link unter dem Video) , und schwarze spanische Oliven.

Gebe den Schinken und die Oliven jetzt einfach abwechselnd auf die Spiesse und schon ist diese perfekte und einfache Beilage für dein Ibericofleisch fertig.



LET'S GRILL

Nimm dein Presa jetzt eine $\frac{3}{4}$ Stunde vor dem grillen aus dem Kühlschrank damit der Kern nicht zu kalt ist und gleichmäßiger garen kann. Dann kann es schon losgehen mit dem Kugelgrillen.

Regle deinen Grill auf 195 Grad ein damit du nach dem auflegen des Fleisches ca 180 Grad indirekte Hitze im Grill hast. Wir grillen unser Ibericofleisch mit der 50/50 Methode.

Wie das funktioniert und wie ihr euren Grill auf die richtige Temperatur einregelt habe ich in meinem letzten Video so geht Kugelgrillen ausführlich beschrieben und kannst Du dir auf meinem Kanal einfach anschauen. Auf dem Gasgrill siehst Du die Temperatursteuerung in meinem Video „so gehen Spareribs“.

KUGELGRILL

**$\frac{3}{4}$ STUNDE VORHER PRESA
AUS DEM KÜHLSCHRANK**

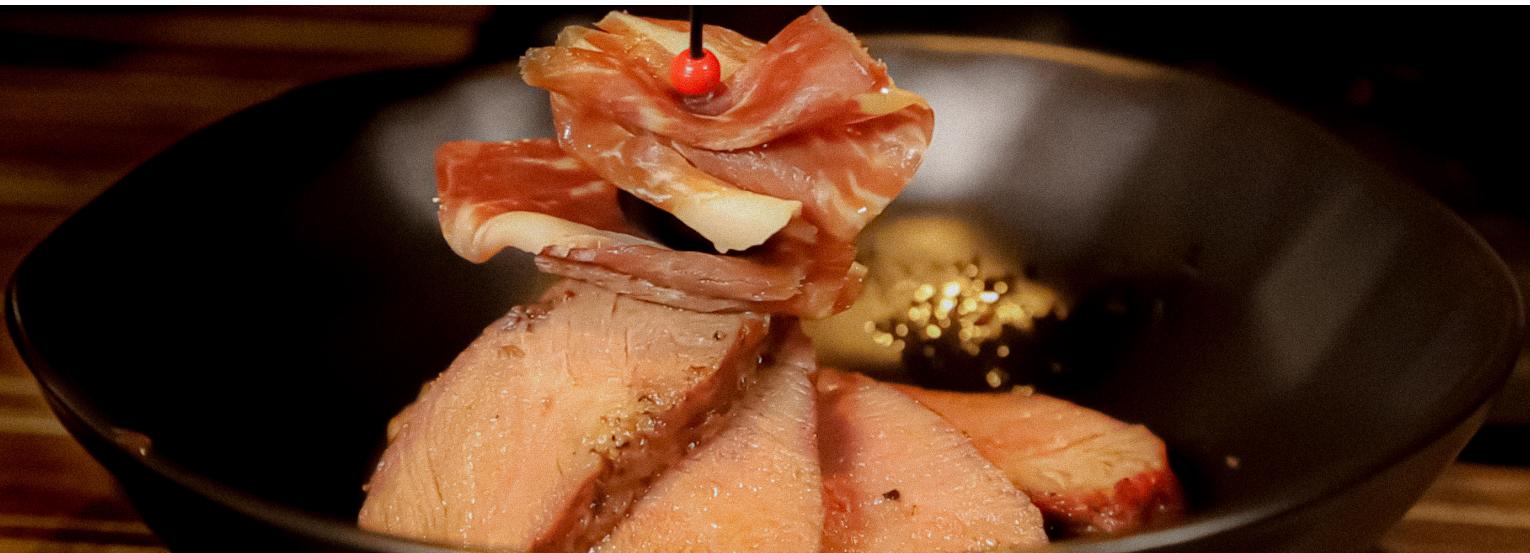
**180 GRAD INDIREKTE HITZE
50/50 METHODE**

Grille dein Fleisch rückwärts d.h erst mit indirekter Hitze vorgaren und am Schluss nochmal über der direkten Hitze von der Flamme küssen lassen.

Dazu öffnest du deinen Deckel und gibst dein Fleisch nun in den indirekten Bereich auf den Kohlerost.

Jetzt platzierst du noch einen Kerntemperaturfühler mit Kabel in der Mitte des Fleisches um die Entwicklung der Temperatur beobachten zu können und kannst nun den Deckel wieder schließen.

Das Fleisch wird jetzt bei ca 180 Grad indirekt garen und dabei eine schöne Kruste und Farbe entwickeln und gleichzeitig die unvergleichlichen Geschmacksaromen die ich beim Ibericofleisch so liebe.



DAS FEINTUNING

Nach ca 20 Minuten ist eine Kerntemperatur von 58 Grad Celsius erreicht. Das ist die perfekte Temperatur um dem Fleisch jetzt das letzte Feintuning zu geben.

Dazu nimmst du das Iberico und grillst es nochmal für 15 bis 20 Sekunden auf direkter Hitze an.

Lass es sozusagen nochmal von der Flamme küssen um ihm die letzten Röstaromen zu verpassen und nimm es dann vom Grill um es noch für ca 5 Minuten ruhen zu lassen. In dieser Zeit können sich die Fleischsäfte nochmal im Fleisch verteilen und die Kerntemperatur wird nochmal um ca 2 Grad ansteigen so, dass du es jetzt anschneiden kannst.

Jetzt kannst Du deinen Teller anrichten. Die Fleischscheiben sauber anlegen. Das Auge isst ja bekanntlich mit. Gib noch ein paar Salzflocken und ein wenig von dem Lio Olivenöl auf das Fleisch und für die Optik noch den vorbereiteten Fleischspiess mit den Oliven und dem Ibericoschinken oben drauf und fertig ist unser Teller.

LIEBE GRÜSSE FRANK

BIST DU AUF DER SUCHE NACH WEITEREN TIPPS UND TRICKS?

DANN FOLGE MIR UND BESUCHE MEINE WEBSITE FÜR DIE BESTEN
KOSTENLOSEN INHALTE AUF DEINEM WEG ZUM GRILLMEISTER



@RUBANDSMOKE

WEBSITE

RUB & SMOKE



insta.rubandsmoke.eu

www.rubandsmoke.eu

yt.rubandsmoke.eu