



REUBEN SANDWICH

Klassisches Reuben Sandwich, als Snack für zwischendurch.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

PASTRAMI:

1,25 kg Rinderbrust, Flat oder Tafelspitz

50 g Pökelsalz

60 g Rohrzucker

25 g Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

12 g Koriandersaat, frisch gemahlen

7 g Knoblauchpulver

5 g Ingwer

PASTRAMI RUB:

15 g Schwarzer Pfeffer

5 g Roter Kampot Pfeffer

10 g Koriandersaat

5 g Thymian

5 g Knoblauchpulver

3 g Ingwer

ZUM RÄUCHERN:

150 g Hickory-Chunks

RUSSIAN DRESSING:

15 ml Ketchup

15 ml Sahnemeerrettich

3 ml Worcestersauce

100 g Cornichons

5 ml Senf

15 ml Mayonnaise

1 g Cayenne Pfeffer

1 g Geräuchertes Paprikapulver

Salz & Pfeffer

SANDWICH:

20 Scheiben Roggenbrot

1,25 kg Pastrami

20 Scheiben Emmentaler, oder Appenzeller

500 g Sauerkraut

100 g Butter

ZUBEREITUNG:

Pastrami: Rinderbrust parieren und überschüssiges Fett entfernen. Pökelsalz, Zucker, Pfeffer, Koriandersaat, Knoblauchpulver und Ingwer mischen und Rinderbrust mit Pökelmischung von allen Seiten einmassieren. Wenn Rinderbrust vollkommen mit der Mischung bedeckt ist, in einen Vakuumier-Beutel geben und vakuumieren. Je nach Dicke der Brust, 4 – 7 Tage im Kühlschrank pökeln lassen. Brust dabei täglich wenden. Nach der Pökelphase Rinderbrust aus dem Beutel nehmen und gründlich waschen. Nahezu alle Gewürze sollten entfernt sein, Brust danach im GN-Einsatz 2-mal für ca. 30 Min. wässern. Nach dem ersten Wässern Wasser tauschen. Nach dem Wässern wird die Brust erneut gewürzt, dazu den Rub herstellen. Alle Rub-Zutaten (außer Thymian und Ingwer) kurz rösten. Danach zusammen mit Thymian und Ingwer im Mörser zerstoßen. SmokeFit im Kombidämpfer anschließen und Gerät bei 110 °C Heißluft vorheizen. Brust von allen Seiten mit Rub einmassieren. Brust im vorgeheizten Kombidämpfer mit Kerntemperaturfühler und Einstellung von 68 °C mit Smoker-Einsatz räuchern (ca. 3 – 5 Std.). Rinderbrust abkühlen lassen und erneut vakuumieren und 2 Tage im Kühlschrank ruhen lassen.

Russian Dressing: Cornichons in Brunoise schneiden. Ketchup, Sahnemeerrettich, Worcestersauce, Senf, Mayonnaise und Cornichons in einer Schüssel miteinander verrühren. Danach mit Cayenne Pfeffer, geräuchertem Paprikapulver, Pfeffer und Salz würzen. Russian Dressing in eine Quetschflasche mit ausreichend großer Tülle umfüllen und kaltstellen.

Zusammensetzung: Pastrami am Stück im vorgeheizten Kombidämpfer bei 120 °C und 10 – 15 % Feuchte für ca. 15 – 20 Min. (je nach Dicke des Pastramis) aufwärmen. 2 Hotspot-Bleche (2/3) GN im Kombidämpfer ohne Feuchte auf 180 °C vorheizen. Dabei ein Hotspot-Blech mit Riffelseite nach oben und das zweite mit der Riffelseite nach unten oberhalb vom ersten platzieren. Ausreichend Platz lassen, damit die Sandwiches später auf dem unteren Blech platziert werden können. Pastrami in 1,5 – 2 mm starke Scheiben schneiden (quer zur Muskelfaser). Roggenbrot-Scheiben an der Oberseite mit Öl leicht beträufeln (Kontakt mit Hotspot).

Danach wie folgt belegen:

01 Roggenbrot mit Russian Dressing bestreichen

02 Scheiben mit Pastrami belegen. 4 Scheiben bzw. 120 g/Sandwich

03 Pastrami auf den mit Russian Dressing bestrichenem Roggenbrot verteilen

04 Sauerkraut auf Pastrami verteilen

05 Käse-Scheiben auf das Sauerkraut legen

06 Zweite Roggenbrotscheibe auf den Käse legen

Die Sandwiches zwischen den beiden Blechen „gequetscht“ im Heißluft-Betrieb bei 180 °C für ca. 5 Min. rösten, bis der Käse vollständig geschmolzen ist. Danach servieren!