

Rezept von Chefkoch Christian Müller zum Nachkochen

Reuben-Sandwich mit Pastrami

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN:

2 kg Rinderbrust

Zum Marinieren: 80 g Pökelsalz, 100 g Rohrzucker
40 g schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Koriander (gemahlen)
2 EL Knoblauchpulver, 1 walnussgroßes Stück Ingwer

Für die zweite Würzung: 1 haselnussgroßes Stück Ingwer
4 EL schwarzer Pfeffer, 1 EL roter Kampot-Pfeffer
3 EL Koriandersaat, 1 EL Thymian (gerebelt)
1 TL Knoblauchpulver

Für die Sandwiches: 12 Scheiben Roggenbrot
(oder 6 Mehrkornsemmeln), 6 EL Mayonnaise, 350 g Krautsalat
(Fertigprodukt, aus der Kühltheke) 6 dünne Scheiben Bergkäse
(am besten vom Tegernsee), Cornichons nach Belieben

Außerdem: Holzspieße



ZUBEREITUNG:

1. Das Fleisch trocken tupfen. Pökelsalz, Rohrzucker, Pfeffer, Koriander und Knoblauch mischen. Den Ingwer schälen, fein hacken, untermengen. Das Fleisch damit rundherum einreiben, in einen großen Gefrierbeutel legen und vacuumieren (alternativ so viel Luft wie möglich herausdrücken, dicht verschließen). Im Kühlschrank 4 Tage ziehen lassen.

2. Das Fleisch abbrausen und anschließend ½ Std. in eine große mit Wasser gefüllte Schüssel legen.

3. Für die zweite Würzung den Ingwer schälen, fein reiben. Mit den anderen Gewürzen im Mörser grob zerkleinern. Das Fleisch abtropfen lassen, trocken tupfen und mit der Gewürzmischung einreiben. Den Backofen auf 110 °C Umluft vorheizen. Das Fleisch darin auf dem Gitterrost in ca. 3 Std. garen. Zum Überprüfen die Kerntemperatur mit einem Fleischthermometer bestimmen, sie sollte bei 68 °C liegen.

4. Brot (oder Semmeln) im Toaster rösten. Mit Mayonnaise bestreichen. Das Fleisch hauchdünn aufschneiden, auf den Broten verteilen, mit Krautsalat und Cornichons garnieren, zum Sandwich zusammen setzen und mit Spießchen fixieren.