

STEVEN RAICHLENS

SMOKER BIBLE

DIE BESTEN GRILLTECHNIKEN UND 100 UNWIDERSTEHICHE REZEPTE
FÜR EINSTEIGER UND PROFIS

*h.f.*ullmann



GESMOKTE EIER

Eier gehören noch nicht lange zum klassischen Repertoire des amerikanischen Barbecue. Im Rest der Grill- und Smoker-Welt allerdings zählen sie fast schon zum Standardprogramm. Im Kambodscha grillt man sie mit Koriander und Chili gefüllt an Bambusspießen über Holzkohle. Der Küchenchef der *Auberge Shulamit* in Rosh Pina, Israel, bereitet mit gesmokten Eiern (klar: serviert auf gegrilltem Brot) den exquisiten Eiersalat zu, den Sie je probiert haben. Mithilfe von Rauch setzt das gemeine Ei zu kulinarischen Höhenflügen an. Hart gekochte Eier? Okay. Gesmokte hart gekochte Eier? Genial.

ZUTATEN

12 große Eier, vorzugsweise Bio-Eier

Pflanzenöl zum Einölen des Drahtgestells oder des Rostes

1. Die Eier in einem Topf mit kaltem Wasser bei hoher Temperatur zum Kochen bringen, dann die Temperatur reduzieren und weitere 11 Minuten köcheln lassen. Das Wasser abgießen und den Topf erneut mit kaltem Wasser füllen, die Eier darin abschrecken, bis sie abgekühlt, aber noch warm sind. Die Schale abpellen (was besser funktioniert, wenn die Eier noch warm sind). Zurück in den Topf mit kaltem Wasser geben und vollständig abkühlen lassen. Wasser abgießen und die Eier mit Küchenpapier trockentupfen. Sie können die Eier 48 Stunden im Voraus zubereiten. In diesem Fall mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

2. Den Smoker auf 105°C aufheizen und mit Holz befeuern.

3. Die Eier auf ein leicht mit Öl eingeeöltes Drahtgestell legen und eine mit Eiskwürfeln gefüllte Alu-Tropfschale darunterstellen (die Eier sollten das Eis nicht berühren). 15–20 Minuten smoken, bis sie eine bronzene Färbung angenommen haben. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Im Kühlschrank sind sie bis zu 3 Tagen haltbar. Wenn Sie sie nicht wie normale Eier essen, lassen sie sich zu Russischen Eiern (Seite 36) oder Eiersalat weiterverarbeiten.

Variation

KALT GESMOKTE EIER

Wenn Sie die Eier kalt smoken, brauchen Sie ausreichend Holz für 1½ Stunden Smoker-Zeit. Den Smoker auf 38°C oder weniger aufheizen, dann 1–1½ Stunden smoken, bis sie eine bronzene Färbung angenommen haben.

PORTIONEN: Für 12 Eier; Menge kann nach Belieben variiert werden

METHODE: Hot-Smoking

VORBEREITUNGSZEIT:

11 Minuten

SMOKER-ZEIT: 15–20 Minuten

BEFEUERUNG: Hickory, Apfel oder Hartholz Ihrer Wahl, ausreichend für 20 Minuten Smoker-Zeit (siehe Tabelle auf Seite 6)

AUSSTATTUNG: Ein Drahtgestell; eine Alu-Tropfschale

EINKAUF: Vorzugsweise Bio-Eier

AUSSERDEM: Sie können Eier entweder heiß oder kalt smoken. Die erste Methode geht schneller, aber sie müssen die Eier über einer Eiskübelschale smoken, damit die Eiweiße nicht wie Gummi schmecken. Die zweite Methode eliminiert dieses Risiko, dafür brauchen Sie länger. Wenn die Eier noch mehr Raucharoma aufnehmen sollen, halbieren Sie sie der Länge nach, wie auf der gegenüberliegenden Seite abgebildet.

BRISKET VOM FEINSTEN

PORTIONEN: Für 8–10 Personen (evtl. bleibt etwas übrig)

METHODE: Hot-Smoking

VORBEREITUNGSZEIT:
20 Minuten

SMOKER-ZEIT: 8–10 Stunden

RUHEZEIT: 1–2 Stunden

BEFEUERUNG: Brisket verbindet man mit Eiche, Apfel, Mesquite oder Hickory. Sie brauchen ausreichend Holz für mindestens 8 Stunden Smoker-Zeit (siehe Tabelle auf Seite 6).

AUSSTATTUNG: Eine Alu-Tropfschale; ein Kernthermometer; Metzgerpapier; eine Isolierbox

EINKAUF: Für dieses Rezept verwenden wir den Flat-Schnitt eines Briskets mit einer großzügigen Fettschicht (zu den Schnitten siehe Seite 68).

AUSSERDEM: Während des Smokens wird die Kerntemperatur beständig steigen und nach ca. 1 Stunde oder mehr bei ca. 71°C stagnieren (plusminus einige Grad, abhängig von den Bedingungen). Die Ursache ist das Austreten von Feuchtigkeit aus dem Fleisch; manchmal entstehen sogar kleine Lachen auf der Fleischoberseite. Vergleichbar ist das mit dem Schwitzen: Es hilft dem Körper bzw. dem Fleisch, sich abzukühlen. Dieser „Strömungsabriss“ (*stall*) dauert nur kurz, dann steigt die Temperatur wieder.

Wenn es ein Gericht gibt, das der Inbegriff des Barbecue ist, dann ist es Brisket. Jeder Grillmeister versucht, dieses Gericht zu perfektionieren. Es fordert immer aufs Neue heraus, selbst wenn Schweineschultern und Rippchen nichts Besonderes mehr sind. Die Herausforderung liegt in dem harten Bindegewebe, ganz zu schweigen von den Muskelsträngen in einem ganzen Brisket, die in unterschiedliche Richtungen verlaufen. Im Folgenden erfahren Sie, wie Sie ein ganzes 9-kg-Brisket (*Packer Cut*) zubereiten, was Sie bei einem *Flat Cut* (3–4 kg) zu beachten haben und wie Sie ein noch kleineres, 1,5–2,5 kg schweres Stück verarbeiten, mit dem man ebenfalls arbeiten kann. Wir beginnen mit der Flat-Cut-Variante.

ZUTATEN

1 Brisket (Flat-Cut, 3–4 kg)	6 Streifen Bacon (nach Belieben)
60 ml Dijon-Senf (optional)	Bier (nach Belieben)
60 ml Gewürzgurken-Flüssigkeit (optional)	Ihre bevorzugte Barbecuesauce zum Servieren (nach Belieben)
Grobes Salz und geschrotete schwarze Pfefferkörner	

1. Das Brisket parieren, dabei eine mindestens 0,6 cm dicke Fettschicht belassen. Das Fleisch auf ein Backblech geben. Falls verwendet, den Senf und die Gewürzgurken-Flüssigkeit in einer Schüssel verrühren und das Fleisch damit einpinseln. Großzügig das gesamte Brisket mit Salz und Pfeffer einreiben. Wenn Ihrem Brisket die Fettschicht fehlt, drapieren Sie die obere Seite mit Baconscheiben.

2. Den Smoker auf 105–120°C aufheizen. Wenn Ihr Smoker mit einer Wasserschale ausgestattet ist, diese bis zu einer Höhe von ca. 6 cm mit Wasser oder Bier füllen. Falls nicht,

eine Alu-Tropfschale bis zu einer Höhe von ca. 6 cm mit Wasser oder Bier befüllen und unterhalb des Rostes, auf dem das Brisket gesmoked wird, in den Smoker geben. Bei einem Keramik-Smoker kann dies entfallen. Den Smoker mit Holz befeuern.

3. Das Brisket mit der Fettseite nach oben in den Smoker geben. 8–10 Stunden smoken, bis die Außenseiten dunkelbraun sind und die Kerntemperatur 80°C beträgt. (Keine Panik, wenn die Temperatur bei ca. 71°C kurz stagniert; das ist normal.) Bei Bedarf Holzkohle oder Holz nachlegen.



PULLED PORK AUS DER SCHWEINESCHULTER

GESMOKT, GEZUPFT UND IN EINER ESSIGSAUCE NACH NORTH-CAROLINA-ART

PORTIONEN: Für 8-10 Personen

METHODE: Hot-Smoking

VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten, plus 1-4 Stunden (oder mehr), wenn Sie das Holz wässern

SMOKER-ZEIT: 6-8 Stunden

RUHEZEIT: 20 Minuten

BEFEUERUNG: Holzscheite aus Eiche oder Hickory oder zu gleichen Teilen Chunks oder Chips aus Eiche und Hickory, ausreichend für 8 Stunden Smoker-Zeit (siehe Tabelle auf Seite 6)

AUSSTATTUNG: Ein Kern- oder Digitalthermometer; ein Hackmesser, Fleischklauen und hitzeisolierende Handschuhe zum Zerpupfen des Fleisches

EINKAUF: Versuchen Sie, bei Ihrem Metzger ein Stück von der oberen Schulter zu ergattern. Wenn möglich, wählen Sie Fleisch einer alten Rasse wie Berkshire, Duroc oder Bentheimer.

Noch nicht so geübt im Smoken? Fangen Sie mit Schweineschulter an. Eingeschlossen und durchzogen von Fettgewebe, wird sie garantiert nicht trocken, selbst bei sehr langen Smoker-Zeiten. Im Gegensatz zu von Muskelgewebe durchzogenen Stücken wie Rinderbrisket (Seite 66) bleibt Schweineschulter zart – unabhängig davon, wie Sie sie garen. Schweineschulter ist ein dankbares Stück für den Anfänger. Wenn Sie sich das saftige, zarte Fleisch mit der krossen, rauchigen Kruste vorstellen, verstehen Sie, warum Pulled Pork von einer regionalen Spezialität Carolinas und Tennessees zu einer stilbildenden gesamtamerikanischen, ja geradezu globalen Ikone wurde. Über den Gesamteindruck des fertiggegartenen Stücks brauchen Sie sich keine Gedanken zu machen (auch wenn es beeindruckend aussieht). Meist wird das Fleisch zerpupft oder in dünne Scheiben geschnitten. Es ist unkompliziert zuzubereiten und dabei noch ausgesprochen an Ihre eigenen Vorlieben anpassbar. (Probieren Sie doch mal die Jerk-Gewürz-Marinade von Seite 157!) Lassen Sie sich von der Länge des Rezepts nicht irritieren. Es handelt sich nur um eine Abfolge von vielen Arbeitsschritten.

ZUTATEN

ZUM WÄSSERN DES HOLZES (OPTIONAL)

1 Zwiebel, geviertelt

2 Knoblauchzehen, zerdrückt

250-500 ml Apfelessig

Wasser

FÜR DIE RUB

4 TL grobes Salz

4 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 TL Knoblauchpulver

2 TL Zwiebelpulver

1 TL Cayennepfeffer oder scharfes Paprikapulver

1 Schweineschulter (2,5-3,5 kg)

Essigauce (Rezept im Anschluss)

ZUM SERVIEREN

3 EL zerlassene Butter

12 Sesambrotchen, halbiert

Gesmokter Krautsalat (Seite 202),
gesmokter Kartoffelsalat (Seite 206)
oder gesmokter Mais in Sahne
(Seite 213), nach Belieben





GESMOKTER GARNELENCOCKTAIL

MIT CHIPOTLE-ORANGEN-COCKTAILSAUCE

Die mexikanische Version des allseits bekannten Krabbencocktails, bei dem Ihnen hier allerdings Rauch und Feuer aus allen Richtungen entgegenkommen. Zuerst von den Garnelen, gewürzt mit scharfen Chiliflocken und Kreuzkümmel und über schwelendem Mesquiteholz gesmokt. Dann von der Sauce, die den süßen, rauchigen Geschmack von frisch gepresstem Orangensaft und Chipotle-Chilis hervorhebt. Reichen Sie mehr Chilis dazu. Eine für den, der die Garnelen lieber etwas schärfer mag, zwei für den, der pyromanisch veranlagt ist. Dieser Garnelencocktail schlägt die traditionelle Version jedenfalls um Längen.

ZUTATEN

FÜR DIE CHIPOTLE-ORANGEN-COCKTAILSAUCE

250 ml Ketchup
1 TL Orangenzeste, fein gehackt
60 ml frisch gepresster Orangensaft
1 EL Worcestershiresauce
1 oder 2 Chipotle-Chilis (aus der Dose), fein gehackt, plus 2 TL Adobosauce
2 EL weiße Zwiebel, fein gehackt
2 EL frischer Koriander, fein gehackt, plus 4 Stängel

FÜR DIE GARNELEN

750 g Garnelen, ohne Kopf, aber mit Schwanzsegment
3 EL frischer Koriander, fein gehackt
2 Frühlingszwiebeln, ohne Enden, weiße und grüne Teile in dünnen Ringen
1–2 TL scharfe Chiliflocken
1 TL Kreuzkümmelpulver
Grobes Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 EL Olivenöl extra vergine, plus mehr für das Einölen des Rostes

1. Für die Cocktailsauce: Ketchup, Orangenzeste, Orangensaft, Worcestershiresauce, Chipotle-Chilis, Adobosauce, Zwiebel und den Koriander (nicht die Stängel) in einer Schüssel verrühren. Die Sauce auf vier Schälchen aufteilen. Mit Frischhaltefolie abdecken und kühl stellen. Vor dem Servieren jedes Schälchen mit einem Stängel Koriander garnieren.

2. Die Garnelen waschen und abtropfen lassen. Garnelen, Koriander, Frühlingszwiebeln, Chiliflocken, Kreuzkümmelpulver und je $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel vorsichtig vermischen. 2 Esslöffel Öl dazugeben, abdecken und 15 Minuten marinieren. Jewils zwei Garnelen auf einen Bambusspieß stecken, dabei die obere Hälfte des Spießes und das

PORTIONEN: Für 4 Personen (als Vorspeise)

METHODE: Smoke-Roasting oder auf dem Grill

VORBEREITUNGSZEIT: 30 Minuten

SMOKER-ZEIT: 30–60 Minuten in einem Smoker oder 4–6 Minuten auf dem Grill

BEFEUERUNG: Ich mag es, die Garnelen mit Mesquite zu smoken, aber jedes andere Hartholz tut es auch. Sie brauchen ausreichend Holz für 1 Stunde Smoker-Zeit (siehe Tabelle auf Seite 6).

AUSSTATTUNG: Bambusspieße (20–25 cm Länge); ein Drahtgestell

EINKAUF: Die Größe der Garnelen ist lange nicht so entscheidend wie ihre Frische.

AUSSERDEM: Sie haben die Wahl zwischen zwei Methoden: Beim traditionellen Low-&-slow-Smoking bekommen Sie ein hervorragendes Aroma, aber eine leicht zähe Textur. Smoke-Roasting auf einem Grill bei hoher Temperatur gibt dem Gericht eine etwas knusprigere Note.

GESMOKTER KARTOFFELSALAT

PORTIONEN: Für 4–6 Personen

METHODE: Hot-Smoking

VORBEREITUNGSZEIT:
30 Minuten

SMOKER-ZEIT: 1–1½ Stunden

BEFEUERUNG: Die *Bar Tartine* benutzt Erle, aber ein anderes Hartholz tut es auch. Sie brauchen ausreichend Holz für 1½ Stunden Smoker-Zeit (siehe Tabelle auf Seite 6).

EINKAUF: Verwenden Sie fest- und vermeiden Sie mehlig-kochende Kartoffeln. Frühkartoffeln sind hervorragend geeignet, Drillinge ebenso.

AUSSERDEM: Für noch mehr Raucharoma verwenden Sie gesmokte hartgekochte Eier (siehe Seite 35).

Ein Barbecue ohne Kartoffelsalat: unvorstellbar! In der *Bar Tartine* in San Francisco weiß man, wie man Kartoffeln auf eine vollkommen neue Geschmacksebene bringen kann, wenn man sie mit Erlenholz smokt. Frischer Dill und Ramp-Lauch (*Allium tricoccum*, eine dem Bärlauch ähnliche Lauchart) geben dem Dressing eine Prägung, die man im herkömmlichen Kartoffelsalat niemals finden wird. Weil die Lauchart aber nur regional und saisonal erhältlich ist, habe ich sie durch Frühlingszwiebeln ersetzt. Hier mein Rezept für den wahrscheinlich schmackhaftesten Kartoffelsalat, den Sie je probiert haben.

ZUTATEN

900 g festkochende Kartoffeln (vorzugsweise Bio-Ware), gut abgeburstet	2 EL frisch gehackter Dill
2 EL Olivenöl extra vergine	2 Frühlingszwiebeln, ohne Enden, die weißen Teile fein gehackt, die grünen Teile in dünnen Ringen
Grobes Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle	8 entkernte grüne oder mit Paprikapaste gefüllte Oliven, in dünnen Scheibchen oder grob gehackt
125 ml Mayonnaise oder gesmokte Mayonnaise (siehe Seite 204)	8 Gurken (Cornichons) oder 1 Dillgurke, grob gehackt (ca. 3 EL)
3 EL Dijon-Senf	1 EL abgetropfte Kapern zum Abschmecken
1 EL Rotweinessig, plus etwas mehr zum Abschmecken	Pimentón zum Abschmecken
2 hartgekochte Eier, grob gehackt	

1. Dickere Kartoffeln halbieren oder vierteln, kleinere ganz lassen; sie sollten mundgerecht sein. Nebeneinander in eine Alu-Tropfschale legen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Den Smoker auf 135 °C aufheizen und mit Holz befeuern.

3. Kartoffeln in der Garkammer 1–1½ Stunden smoken, bis sie weich

sind. Garprobe: Mit einem Bambusstäbchen in die Kartoffeln stechen. Während des Garprozesses wenden, damit sie gleichmäßig braun und gar werden. Die Kartoffeln abkühlen lassen, aber warm stellen.

4. Inzwischen das Dressing zubereiten: Mayonnaise, Senf und Essig in einer Schüssel zusammenrühren. Die gehackten Eier, Dill, Frühlingszwiebeln, Oliven, Gurken und Kapern



First published in the United States under the title: PROJECT SMOKE: Seven Steps to Smoked Food Nirvana, Plus 100 Irresistible Recipes from Classics (Slam-Dunk Brisket) to Adventurous (Smoked Bacon-Bourbon Apple Crisp)

ISBN der amerikanischen Originalausgabe:

978-0-7611-8186-6 (Paperback)

978-0-7611-8923-7 (Hardcover)

Copyright der amerikanischen Originalausgabe:

© 2016 by Steven Raichlen

Published by arrangement with Workman Publishing Company, New York

Cover- und Buchdesign: Becky Terhune

Fotos: Matthew Benson

Food Styling: Nora Singley

Requisite: Sara Abalan

Zusätzliche Fotos: siehe Bildnachweis auf Seite 281

Alle Rechte vorbehalten. Dieses Buch darf ohne vorherige Zustimmung des Verlages weder ganz noch teilweise in elektronischer oder mechanischer Form reproduziert oder anderweitig verwertet werden.

© 2017 für die deutsche Ausgabe: Ullmann Medien GmbH

Übersetzung aus dem Amerikanischen: Christoph Eiden

Lektorat: Christine Schmatloch

Korrektorat: Jörg Nießen (Brandmeister)

Satz: ce redaktionsbüro für digitales publizieren

Anmerkung des Übersetzers: Zwar ist das Universum der Smoker-Gemeinde durchaus international, dennoch sind viele Begrifflichkeiten vom amerikanischen Englisch geprägt. Bei der Ausstattung und den Smoker-Methoden wurden darum generell die englischen Begriffe beibehalten (allerdings im Text erklärt), da man sie auch im Fachhandel bzw. innerhalb der Smoker-Szene in der Regel nicht übersetzt.

Gesamtherstellung: Ullmann Medien GmbH, Potsdam

Printed in Germany, 2017

ISBN 978-3-7415-2126-3

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

X IX VIII VII VI V IV III II I

www.ullmannmedien.com

info@ullmannmedien.com

facebook.com/ullmannmedien

twitter.com/ullmannmedien



Dies ist eine unverkäufliche Leseprobe vom *Ullmann Medien* Verlag.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© *Ullmann Medien* GmbH, Potsdam (2017)

Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter www.ullmannmedien.com.