

Rindsfilet mit Tasmanischem Pfeffer im Barbecue-Smoker



» ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- 1,2 kg Rindsfilet am Stück, gut gelagert
- 1 dl Mais- oder Sonnenblumenöl
- 1 Bund Rosmarinblätter
- 1 Bund Thymianblätter
- 20 g Tasmanischer Pfeffer*
- Fleur de sel oder normales Salz

» ZUBEREITUNG

Das Rindsfilet mit Küchenpapier gut abtrocknen. Öl mit den gezupften Kräutern mischen und Rindsfilet ca. 20 Stunden marinieren. Das Rindsfilet in den Barbecue-Smoker legen und ca. nach 1 Stunde den zerstoßenen tasmanischen Pfeffer um das Fleisch verteilen. Nochmals ca. 20 – 30 Minuten mit dem Pfeffer im Barbecue-Smoker weitergaren bei maximal 120 Grad Temperaturanzeige. In der Garzeitentabelle finden Sie die einzelnen Kerntemperaturen.

» *TASMANISCHER PFEFFER

Der tasmanische Pfeffer gehört zur Familie der Winter-Aceae, die im pazifischen Raum und in Südostasien beheimatet ist. Der tasmanische Pfeffer ist auch als Bergpfeffer oder australischer Pfeffer bekannt. Von der Pflanze können sowohl die getrockneten Beeren als auch die Blätter kulinarisch genutzt werden. Der Pfeffer schmeckt zunächst etwas süßlich und entfaltet danach einen intensiven, scharfen Geschmack. Nach der Schärfe hinterlässt der Pfeffer ein leicht taubes Gefühl auf der Zunge (so wie es auch beim Sezuan Pfeffer der Fall ist). Den tasmanischen Pfeffer gibt es in Delikatessen Geschäften zu kaufen.

Der tasmanische Pfeffer wird entweder im Ganzen konsumiert oder im Mörser zerstoßen. Für die Mühle ist er nicht geeignet. Der tasmanische Pfeffer färbt leicht rot. Dieser Effekt kann verstärkt werden, wenn er mit Salz in Berührung kommt. Der tasmanische Pfeffer sollte erst kurz vor dem Servieren zugegeben und nicht mitgekocht werden. In der australischen Küche (Bush Food) wird der tasmanische Pfeffer gerne als Teil einer Marinade für Kurzgebratenes oder für Eintopfgerichte verwendet.