



Federstück



Siedfleisch südamerikanisch – ein bisschen Abenteuer – eine kulinarische Reise die sich lohnt!

Material: Grill-Drehspiess

Schnur zum Zusammenbinden des Federstücks

Zutaten für die Marinade

Grosses Backblech mit Backpapier oder Alufolie belegt

Marinade (Vorschlag):

30 g Senf

15 g Grill-Gewürzmischung

2 EL Sojasauce

3 Trpf. Tobasco

½ dl Olivenöl

Majoran, Thymian und Rosmarin nach Belieben

Die obig beschriebene Menge reicht gut für ein Federstück um die 800 g. Bleibt ein Rest, kann diese Marinade in einem sauberen Konfitüreglas längere Zeit aufbewahrt werden.

Federstück über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.

Anderntags mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, marinieren, im Kühlschrank bis zu zwei Tage lang ziehen lassen.

Am Zubereitungstag das marinierte Fleisch morgens aus dem Kühlschrank nehmen, so dass das Federstück bis zur Mittagszeit Zimmertemperatur annehmen kann. Am Mittag nun in die unterste Rille des Backofens ein grosses Backblech, mit Backpapier oder Alufolie belegt, einschieben. Das Federstück am Drehspiess anbringen und zusätzlich mit einer Schnur um den Spiess befestigen. Grill auf 120 °C einstellen. Das Federstück am Spiess an der Grillvorrichtung befestigen und 6 Stunden garen lassen. (4 Std. im Minimum, maximal 8-12 Std.). Bei der tiefen Temperatur von 120 °C wird das Fett nicht stabilisiert, sondern läuft auf das vorbereitete Backblech aus.

Ein Tipp für ganz Waghalsige: Ca. 10 Min. vor Ende der Zubereitung etwas flüssigen Honig (ev. mit wenig Wasser vermischt) über das Federstück träufeln. Dies ergibt eine ganz besondere Kruste mit einem etwas exotischen Aroma.

En Guete!

Bien appetit!

Buen provecho!

Bom apeteite!