Bagel mit würziger Kalbs-Pastrami

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Chimichurri-Kräutermischung 450g

Bresc Ingwerpüree 450g

Bresc Madras 450g

Bresc Marinierte Pfefferschoten 1000g

Zutaten

10

Zutaten Bagel Pastrami

- 10 Bagels
- 1000 g geschnittener Eisbergsalat
- 750 g Wirsing
- 250 g Bresc Chimichurri
- 250 g Mayonnaise
- 3 Zwiebels
- 3 Kopfsalatherzen
- 10 EL Bresc Peperoncini marinati (Marinierte Pfefferschoten)

Für das Pastrami

- 8 kg Kalbsbrust
- 2,5 l Wasser
- 250 g Salz
- 75 g brauner Zucker
- 8 g Nitrit-Salz
- 125 g Bresc Chimichurri
- 20 g zerdrückter schwarzer Pfeffer
- 13 g zerdrückter Koriandersamen
- 13 g zerdrückter Fenchelsamen
- 250 g Bresc Chimichurri
- 50 g Senf

Wirsingsalat

- 3 Wirsingen
- 50 g Salz
- 125 g Mayonnaise
- 60 g Wasser
- 25 g Bresc Madras
- 25 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 50 g Reisessig

Zubereitung

Für das Pastrami das Wasser zum Kochen bringen und das Salz und den Zucker darin auflösen. Die Gewürze hinzufügen und abkühlen lassen. In einen Vakuumbeutel geben und die Kalbsbrust hinzufügen. Vakuumieren und 3 bis 4 Tage pökeln lassen. Das Fleisch abspülen und trocken tupfen. 1 bis 2 Tage kalt trocknen lassen.
Das Fleisch mit Senf und Chimichurri bestreichen. Das Fleisch mit Folie umwickeln und 30 Minuten marinieren lassen. Den Smoker oder Grill für das Heißrauchen bei 110°C vorbereiten. Das Fleisch darauf legen und bis zu einer Kerntemperatur von 55°C garen. Das Fleisch abkühlen lassen. Mit Senf und Kräutern einfetten und Vakuum ziehen. Probieren, ob der Geschmack ausreichend ist.
Das Fleisch kalt legen und in dünne Scheiben schneiden.
Für den Wirsingsalat den Kohl auf der Schneidemaschine in sehr dünne Streifen schneiden und die Kohlstreifen mit dem Salz abreiben. Für ein paar Stunden ziehen lassen. Ab und zu umrühren. Die Kohlstreifen abspülen und trocknen. Die Mayonnaise mit Ingwer, Madras, Wasser, Essig mischen und unter den Kohl rühren. Die Mischung kalt stellen.
Chimichurri unter die Mayonnaise rühren. Die Zwiebel in Ringe schneiden und die Bagels aufschneiden. Die Bagels mit der Mayonnaise bestreichen und mit dem Salat, Fleischscheiben, Zwiebeln und Wirsingsalat füllen.
Mit den Peperoncini und der Creme abschließen. Die andere Hälfte des Bagels darauf legen.