



Blackened Cajun Schulterscherzel, Flat Iron Steak, Wagyu-Rind vom Grill

Hallo zusammen,

Ich habe neulich bei der Wagyu-Farm (<http://www.wagyu-farm.de>) von Thomas Spang mal wieder ein Fleischpaket bestellt (davon war auch neulich das Flank Steak, wer's gesehen hat). Als Bonus hat mir Thomas unter anderem ein Schulterscherzel dazugelegt und das habe ich neulich dann verarztet. Ich wollte mal die Blackened-Methode ausprobieren. Es gibt zwar fertige Rubs, aber ich wollte selbst einen machen und habe dafür folgende Zutaten verwendet:

2 TL Paprikapulver, scharf

1 TL Tasmanischem Pfeffer, frisch gemörsert

1 TL schwarzer Pfeffer

Chiliflocken

Kräuter der Mykale, eine geniale Kräutermischung mit Thymian, Oregano, Salbei und wasweißichnoch

Salz

Ein solches blackened Steak wird normalerweise in einer Pfanne gebraten, somit habe ich meine kleine Gusspfanne, die ich normalerweise zum Ruhenlassen verwende eingesetzt. Das Fleisch wird mit flüssiger Butter eingepinselt, mit dem Rub dick eingepackt und dann gebraten. Der Baby Q konnte aber leider die erforderliche hohe Hitze nicht erzeugen, die Pfanne nicht heiß genug, so dass das Ergebnis nicht genau meinen Erwartungen entsprochen hat. Das Fleisch war aber dennoch extrem saftig und geschmeckt hat es grandios. Das muss ich mal wieder - dann aber auf dem Performer machen...

<http://www.youtube.com/watch?v=Ma5EEV6D2As>

Grüße,

Sven

Quelle:

<http://www.bbq-piraten.de/forum/archive/index.php/t-1111.html>