

Beef Brisket, Avocado, Tortilla Chips



Zubereitung Brisket

Brisket am Tag zuvor zubereiten.

Fleisch marinieren: Senf, Zucker, Koriander, Kreuzkümmel und Knoblauch in einer Schüssel mischen, das Fleisch gut damit einreiben und eng in Frischhaltefolie wickeln. 3 Stunden in den Kühlschrank legen.

Backofen auf 140°C (Umluft 125°C) vorheizen.

Zwiebeln in eine grosse, flache Pfanne verteilen, Fleisch daraufsetzen.

Fleisch langsam garen: Alle übrigen Zutaten in einem Krug gut verrühren, salzen, über das Fleisch verteilen und Pfanne mit Folie oder gut schliessendem Deckel bedecken. 7–8 Stunden oder über Nacht butterzart garen.

Fleisch zerteilen: Dazu das fertiggegarte Brisket aus der Pfanne herausheben und in mundfertige Stücke zupfen.

Aufbewahren: Fett von der Sauce schöpfen, zusammen mit dem Fleisch bis zum Gebrauch in einer Schüssel lagern (im Kühlschrank bis zu 5 Tagen).

Vor dem Servieren leicht erwärmen.

Zutaten für 8 Personen

- 300g Tortilla Chips
- 200g Cheddar Cheese, grob gerieben
- 200g Feta, grob gebröckelt
- 3 Avocados, längs in Streifen geschnitten
- 1 Bund Radieschen, gescheibelt
- 1 Bund Koriander, gezupft
- 2 Limetten, geviertelt

Brisket

- 2 Kilo Brisket (Rinderbrust)
- 2 EL Dijon Senf
- 1 EL brauner Zucker
- 1 EL Kreuzkümmel gemahlen
- 1 EL Koriandersamen gemahlen
- 5 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Zwiebel, fein gescheibelt
- 500ml Kalbs- oder Geflügelfond
- 400g Pelati aus der Dose, gehackt
- 375ml Lagerbier
- 250ml Tomaten-Passata
- 2 Jalapeño Chilis, fein gehackt

Pico de Gallo Tomatensalsa

- 400g verschieden farbige Datterini und Cherrytomaten, halbiert
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 2 lange, grüne Chilis, fein gescheibelt
- 1 Bund Koriander, gezupft

Zubereitung Pico de Gallo Tomatensalsa

Tomaten in einem Sieb mit Salz bestreuen und 30 Minuten abtropfen lassen. Zusammen mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel mischen.

Anrichten: Backofen auf 180°C vorheizen. Tortilla Chips auf einem grossen Backblech verteilen, Brisket samt Sauce darüber geben, mit Cheddar Cheese bestreuen und 10–15 Minuten überbacken.

Avocados, Radieschen, Feta und Koriander darüber verteilen, mit Pico de gallo und Limettenviertel servieren.