

Kaffee-Rezepte von

Schweinerückensteaks mit Kaffee-Grill-Rub

ZUTATEN

5-8 Schweinerücken Steaks 4cm dick
4 EL ILCE Pronto, ganze Kaffeebohnen
2 TL Salz
2 TL brauner Zucker
2 TL Paprikapulver
2 TL schwarzer Pfeffer
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Koriandersamen
1 TL Knoblauchpulver
2 EL Worcestersauce

ZUBEREITUNG

1. Pfeffer, Koriandersamen und Kümmel in einem Mörser fein mahlen. Danach die Kaffeebohnen fein mahlen und untermischen. Geben Sie nun alle weiteren Zutaten hinzu.
2. Verwendung: Das Fleisch mit wenig Worcestersauce einreiben, dann rundherum mit dem Rub bestreuen. Das Fleisch mit dem Rub 24h ziehen lassen. Danach ca. 3h vor dem Grill aus dem Kühlschrank nehmen. Den Grill auf 260C° vorheizen und dann das Fleisch pro Seite 2min grillen (am besten auf der Sizzle-Zone) danach die Kern-Temperatur auf ca. 70C° indirekt hochziehen.

BBQ Espresso Sauce

ZUTATEN

1/4 Liter Apfelsaft
1/4 Liter Tomatenketchup
1/4 Liter Zuckerrübensirup
1/4 Tasse ILCE Espresso
1 cl Whisky
1 Knoblauchzehe zerdrückt
1/4 Stück Zwiebel
½ Chilli getrocknet
½ Stange Zimt
½ Lorbeerblatt
1 Nelke
½ Teelöffel Rauchsatz
½ Teelöffel Paprika geräuchert

ZUBEREITUNG

1. In einem Topf etwas Öl heiß werden lassen. Die Zwiebel halbieren und auf der Schnittfläche so lange anbraten bis sie fast schwarz wird. Das gibt der Sauce das rauchige etwas rustikale Aroma. Die Knoblauchzehen zerdrücken und dazu geben.
2. Mit dem Apfelsaft ablöschen und die restlichen Zutaten dazu geben. So lange einkochen bis die Sauce sämig wird. Durch ein Passiersieb geben und in geeignete Gefäße abfüllen. Ergibt ca. 500 ml nach dem Reduzieren.
3. Die Sauce schmeckt wirklich köstlich! Süßlich, eine leichte Schärfe im Hintergrund und eine dezente Säure.