



# Frischling aus dem Smoker

Frisch aus Daniels Küche

---

Da hatte sich doch ein Frischling über den Umweg unserer großen Kastenfalle in unseren Gefrierschrank verirrt. Und François, unser südafrikanischer Grillmeister hatte sich für Urlaub angekündigt. Wir haben die beiden zusammengebracht, ihnen unseren Smoker für einen Nachmittag zur Verfügung gestellt und herausgekommen ist ein Spitzengrillwerk!

1 Frischling, küchenfertig 5kg  
kleine saure Äpfel  
geräucherte Speckscheiben  
½ Tasse Zucker

Marinade:

2 Zitronen, Saft davon  
1.5l Apfelsaft  
Worcestershiresauce  
Olivenöl  
4 Zwiebeln, geachtelt  
6 Knoblauchzehen zerdrückt  
Rosmarinzweige  
1 Hv grobes Meersalz  
Piment d'Espelette



1. Den küchenfertigen Frischling 2-4 Tage im Kühlschrank marinieren
2. Hinterkeulen flachlegen (dazu im Rücken teilen), Rippen auseinander biegen (evtl am Rückgrat brechen) und Frischling auf dem Rücken liegend in den Smoker geben. Eine Auffangschale mit den entkernten Äpfeln darunterstellen. Heiße Stellen des Smokers (Brustraum) mit Alufolie schützen. In einer Mischung aus Holz und Wacholder barbequen. Immer wieder mit Marinade überpinseln.
3. Zur Halbzeit auf den Bauch legen, ausgetretene Flüssigkeit zu den Äpfeln geben, Den Rücken mit Speckscheiben belegen. Weiter mit Marinade überpinseln.
4. Gegen Schluss wieder auf den Rücken legen und den Bauchraum leicht zuckern.
5. Speckscheiben entfernen und mit Äpfeln auf einer Platte servieren, Die aufgefangene Grillflüssigkeit als Sauce dazu servieren.

