

La Piota Der Speckstein

Wenn man den Speckstein zu ersten Mal gebraucht, müssen folgende Punkte berücksichtigt werden: bitte den Stein mit Fett (Schweinefett, Schweineschmalz oder Rinderfett) einreiben.

Nachdem der Stein mit dem Fett behandelt wurde, wird ein Feuer unter dem Stein angefacht, sodass die Steinplatte langsam erwärmt wird. Das Feuer sollte für mehrere Stunden andauern, damit der Stein das Fett gut aufnehmen kann und „weich“ wird. Nach mehrmaligem Anfeuern wird die Steinplatte „reif“. Diese Reifung wird bei jeder nächsten Anfeuerung erweitert und garantiert so die Resistenz gegen die Flamme und die Elastizität des Steins.

Während der Reifung über dem Feuer und nach der „Reifung“ darf der Stein nie mit Wasser, oder gar schlimmer, mit Reinigungsmittel jeglicher Art gereinigt werden. Die Reinigung erfolgt ausschliesslich durch Erwärmung über dem Feuer und Abwischen mit einem Lappen, oder noch besser mit Papier.

Der Leser wird sich fragen: so viele Vorsichtsmassnahmen?

Wer je mal das Glück gehabt hat Speisen vom heissen Speckstein zu essen, weiss von den grossen Vorteilen dieser Essenzubereitung. Die Speisen sind von einem einzigartigen Geschmack, der heute leider z. T. verloren gegangen ist, der jedoch von unseren Urahnen wohl bekannt war.

Auf dem Speckstein gekochten Speisen behalten ihren ureigenen Geschmack, verändern die Nährwerte nicht, da sie das überflüssige Fett auf dem Stein lassen und den Geschmack der Gewürze verstärken. Das Braten auf dem Speckstein benötigt kein Fett wie Butter, Öl oder Schmalz.

Ein weiterer Vorteil des Specksteins ist das völlige Fehlen des Rauchs beim Braten, sowie keine unerwünschte Gerüche die vom tropfenden Fett auf das Feuer stammen können. Hinzu kommt das Bratgut nie in direktem Kontakt mit der Flamme.

Diese urtümliche Art des Bratens beschränkt sich nicht nur auf die Sommermonate, sondern rund um das ganze Jahr. Im Herbst an der Feuerstelle im Garten, im Winter sogar am Kamin im eigenen Haus. Sämtliche angegebene Fleischstücke lassen sich sehr gut auf dem Speckstein durchbraten wie: Rinds- und Schweinefleisch, Würste, Beefsteaks oder Filets, Sparerips usw. Daneben kann man auch Gemüsearten wie Auberginen, Zucchini, Tomaten, Kartoffeln und einige Früchtearten wie Bananen oder Äpfel auf dem Stein legen. Absolute Delikatesse ist Fisch auf dem Speckstein, der unvergleichliche Geschmack lässt sich auf andere Gararten nicht erreichen.

Der Könner des Bratens auf dem Speckstein wird schnell die verschiedenen Holzarten für die Anfeuerung erkennen: vorzüglich sind Eichenholz, Rebenholz und Buchenholz. Stark harzhaltige Holzarten sind zu vermeiden, da sie zu grosser Rauchentwicklung neigen, der den Geschmack der Speisen beeinträchtigen könnte. Auch wird er mit der Zeit die ideale Bratdauer finden, die nicht für jedes Gericht angegeben werden kann. Der absolut einmalige Geschmack der so zubereiteten Gerichte, wird ihn für die Mühe sicherlich belohnen.

Zum Feuer: es ist darauf zu achten, dass sich unter dem Speckstein gleichmässig ein Feuer, der zur Glut wird, ausgebreitet wird. Somit kann sich die Hitze gleichmässig über den ganzen Stein ausbreiten. Der Stein speichert sehr gut die Hitze und einmal erwärmt braucht er wenig Feuer um das Bratgut durchzubraten. Und nun wünschen wir Ihnen Guten Appetit!

Zu den Rezepten:

Fetthaltige Fleischstücke werden direkt auf die Steinplatte gelegt. Sie müssen nur gewürzt werden (Salz, Pfeffer, Kräuter).

Bei mageren Fleischstücken sowie bei Gemüse kann man eine leichte Marinade aus Öl und Kräutern beifügen. Eine kurze Marinadezeit vor dem Braten ist ausreichend.

Wichtig: Nie die heisse Steinplatte mit kalten Flüssigkeiten wie Wein, Bier etc. (zum Abschmecken) in Kontakt bringen. Der Temperaturunterschied könnte den Stein so abschrecken, dass er Risse bekommen könnte!