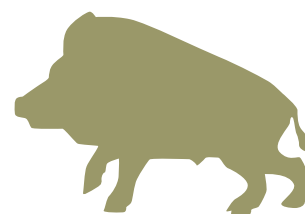




Fotos: Jan Schemmer

*Luftgetrockneter*

# ROHSCHINKEN VOM SCHWARZWILD



VON WILDREBELL JAN SCHEMMER

## ZUTATEN

- Eine Wildschwein-keule mit anhaftendem Fettgewebe (Speck), ohne Knochen/Knorpel (in diesem Fall bestehend aus Ober- und Unterschale, Hüfte und Nuss)
- „WildRebellen Pökelmischung für Wildrauchfleisch“, 45g/kg Frischgewicht

## ZUBEREITUNG

- Die Wildschweinkeule sollte von Knochen und Knorpeln befreit werden, dabei ist darauf zu achten, dass die Muskelpartien möglichst unverletzt bleiben – keine Einschnitte in der Muskulatur, da jede Kerbe später ein potenzielles Risiko für unerwünschtes Keim- und Schimmelpilzwachstum darstellen kann.
- Mit Hilfe einer Spicknadel zwei Aufhängeschlaufen am Schinken befestigen.
- Den Wildschweinschinken wiegen und grammgenau die WildRebellen Pökelmischung für Wildrauchfleisch abwiegen. Es müssen genau 45g/kg Frischgewicht eingewogen werden.
- Die Keule wird trockengesalzen, das heißt sie wird von Hand mit der abgewogenen Pökelmischung eingerieben. Wichtig ist, dass die Pökelmischung besonders in den Ritzen zwischen den Muskeln des Schinkens verteilt und einmassiert wird. Diese Stellen sind im weiteren Reifeverlauf besonders verderbnisgefährdet.
- Im Anschluss wird die gesamte Keule in einen Vakuumbutel verpackt und das nicht anhaftende Salz wird mit in den Beutel gegeben.

Die Keule wird vakuumiert und im verschlossenen Zustand nochmals kräftig durchmassiert, damit sich das lose Salz etwas verteilt.

- Pro Kilogramm Frischgewicht sollte der Schinken nun 10 Tage bei 2°C im Salz verbringen. Moderne Wildkühlschränke bieten diese Temperatureinstellung. Alle 3 Tage sollte das Pökeltgut gewendet und etwas massiert werden, damit sich das Salz gut löst (es wird sich ziemlich schnell Pökellake (Fleischsaft und Pökeltstoffe) bilden) und entsprechend verteilt wird.



Fotos: Jan Schemmer

- Diese Methode mit genauem Abwiegen des Salzes und dem Vakuumverpacken hat den Vorteil, dass während der Pökellung keine Keime aus der Umgebung an das Produkt gelangen können, und dass die Salzmenge optimal passt. Somit sind Kulinarik und Produktsicherheit gleichermaßen sichergestellt.
- Nach dem Ende der Pökellung wird der Schinken ausgepackt (aus hygienischen Gründen erfolgt das Handling des Schinkens natürlich nur mit Einmalhandschuhen und auf desinfizierten Arbeitsflächen) und unter fließendem kaltem Wasser von groben Partikeln befreit.
- Es folgt das Durchbrennen des Rohschinkens. Dieser sehr wichtige Prozessschritt sollte unter +5°C und vor jeglichen Kontaminationen geschützt erfolgen. Die Luftfeuchte sollte dabei 70 – 80% relative Feuchte betragen. Die Luftfeuchte sollte so gewählt werden, dass die Oberfläche des Schinkens trocken ist, sich aber kein Trockenrand bildet. Die Luftbewegung sollte bei diesem Schritt minimal sein. Um den Fettverderb zu verhindern, sollte der Schritt zudem im Dunkeln erfolgen.
- Diese Phase dient dem Salzausgleich zwischen Rand- und Kernzone und kann erst nach dem Pökeln erfolgen. Ein sogenanntes Wässern ist bei der grammgenauen Vakuumsalzung nicht notwendig. Neben der mikrobiologischen Stabilisierung dient dieser Schritt auch der Intensivierung des Pökelaromas, der Erhöhung der Zartheit und der Stabilisierung der Pökelfarbe.
- Die Durchbrennphase sollte ca. 2/3 der vorherigen Pökelzeit betragen. Am Ende des Durchbrennens, ist der Schinken mikrobiologisch stabil, da der Salzgehalt nun im gesamten Produkt > 4,5% ist (aW-Wert unter 0,96).
- Der letzte Prozessschritt ist die eigentliche Reifung. Da die Schinken nun mikrobiologisch stabil sind, können sie bei höheren Temperaturen gereift werden. Langsam gereifte Schinken sollten überwiegend bei 15-18°C gelagert werden. Die Luftfeuchte wird in der Reifephase, je nach gewünschtem Abtrocknungsgrad, von 85% langsam bis auf 70% gesenkt.
- Die Endabtrocknung für diese luftgetrocknete Spezialität sollte bei mind. 40% Verlust liegen, damit das Produkt die gewünschte Konsistenz und Haltbarkeit aufweisen wird. Optimalerweise erfolgt das Brennen und Reifen in einem Reifeschrank, wie z.B. einem Dry-Ager. Diese Schränke bieten alle notwendigen Einstellungen der Temperatur und Feuchte und entgegenkommen zudem aktiv die Umgebungsluft. Somit wird ungewollte Schimmel- oder Hefenbildung auf der Oberfläche verhindert.
- Wenn die gewünschte Abtrocknung des Schinkes erreicht wurde, wird dieser in die gewünschte Portionsgröße geschnitten und erneut vakuumverpackt. So bleiben Aroma und Abtrocknungsgrad über mehrere Wochen oder bis zum Verzehr erhalten und ein eventuell entstandener Reiferand, kann sich noch etwas ausgleichen.