

Zubereitungstipps für Barrett's JJC Marinade

Barrett's Authentic Jamaican Jerk Chicken Marinade ist eine leckere Hühnerfleisch-Marinade. Sie kann aber als vegane Marinade auch für andere Produkte verwendet werden. Der Geschmack der Marinade harmoniert zum Beispiel auch sehr gut mit Schweinefleisch oder Fisch, wie Snapper oder. Der Fisch sollte einfach fest genug sein. Garnelen und Gambas sind auch ein Highlight und als vegane Marinade passt sie zu Jackfruit, Austernpilzen, Blumenkohlsteaks oder Tofu (gut auspressen, je trockener der Tofu, desto mehr Jerk-Aroma zieht ein).

Da die Marinade zwar hauptsächlich für Huhn verwendet wird, aber auch für Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse anwendbar ist, sprechen wir bei der Zubereitung stellvertretend von «Produkt».

Zubereitungsarten

Das Produkt vor dem Marinieren waschen, trocknen, mit etwas Limonensaft einreiben und eine Prise Salz. Die Marinade ca. 2 – 4 Stunden einwirken lassen.

1. Airfryer – Der Geschmacksbooster

Der Airfryer ist phänomenal für das mit Barrett's Marinade marinierte Produkt, da die schnelle Luftzirkulation die Marinade perfekt karamellisiert. Temperatur und Garzeit je nach Produkt.

Der Trick: je nach einem Viertel der Zeit oder mindestens in der Hälfte der Gesamtgarzeit das Produkt im Airfryer wenden und nochmals etwas mit Jerk Marinade einstreichen.

2. Grill – der Klassiker

Fleisch marinieren. Tipp: Ausser bei «Huhn mit Haut» solltest du die Oberfläche des Produktes jeweils entweder mit Gabel etwas einstechen oder mit einem Messer wie ein Schachbrett einschneiden, so dass die Jerk-Marinade möglichst in das Produkt eindringen und den Geschmack aufnehmen kann. Für den Grill sollte das Produkt von der Marinade nicht zu nass sein. Unbedingt auch ca. 1/3 der Marinade zur Seite stellen für die weitere Zubereitung!

Das Hühnerfleisch auf der direkten Hitze scharf angrillen pro Seite, bis die typischen dunklen Grillmarken erscheinen. Jetzt auf der indirekten Hitze fertig grillieren. Kurz vor Schluss und vor dem Servieren je nochmals mit etwas Marinade einpinseln für den Glanz und Geschmackskick. Mit der Marinade kann das Produkt auch auf dem Teller nachgewürzt werden, schmeckt großartig!

3. Der Backofen

Im Ofen fehlt der Rauch, daher nutzen wir hier für Huhn die Ober-/Unterhitze-Funktion für die Kruste!

Für Huhn auf 220°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und idealerweise ein Abkühlgitter daraufstellen. Das marinierte Produkt auf das Gitter legen, damit die Luft zirkulieren kann und es nicht im eigenen Saft schmort (das würde die Gewürze abwaschen). Das Produkt garen und zwischendurch erneut dünn bestreichen. In der letzten Phase den Grill-Modus zuschalten, um die typische dunkle Jerk Kruste (Bark) zu erzeugen.

Ein Teil der Marinade kann als Geschmacksbooster am Schluss auch kalt auf den Teller als «Dip» hinzugegeben werden, das kommt super an.

Viel Freude mit Barrett's Authentic Jamaican Jerk Chicken Marinade und guten Appetit!

Webseite und Bestellmöglichkeit: www.soulisland.org/barretts-marinaden

Hergestellt in der Schweiz: Soulisland, Veleen & Alexander Osterberger-Barrett, Balmweg 26, 3604 Thun