MENÜ
Bratwurst mit Fenchelsamen
*
Herforder Rind
Tatar und Burgerpatty
*
Querverkostung verschiedener Fleischsorten Lammrücken auslösen, traditionell braten
*
Waguy + Txogitxu Entrecote aus dem Beefer
*
Iberico Rücken/Caree
Sous vide gegart
*
Ochsenbacke geschmort mit seiner Sauce
*
Saucen
Trüffel-Mayonnaise, Senf-Estragon Dip, rote Zwiebelmarmelade (Zwiebelrelish)
*
Dessert
Geflämmte, karamellisierte Ananas mit Szechuanpfeffer und Tonkabohnensauce

Fenchel-Bratwurst

750 g Schweinefleisch
250 g Speck
1 TL Fenchelsamen
Bund Koriander
kleine Chilischoten
1 Zitrone
1 Limette
1 Knoblauchzehe
1 Prise Zucker
1 TL Salz
1 TL grober Pfeffer

Schweinefleisch in Würfel und 250 g Speck in kleine Stücke schneiden. Von einem Bund Koriander die Blätter abzupfen und möglichst ohne Stiele grob zerhacken. Entkernte Chilischoten in Ringe schneiden.
Die Schalen von der Zitrone und der Limette in Zesten reiben und eine Knoblauchzehe fein zerhacken. 1 Prise Zucker, 1 TL Salz und 1 TL Pfeffer hinzugeben und alles zusammen in einer Schale mit den Händen gut vermengen. Eine 3 mm Lochscheibe in den Fleischwolf schrauben und die Masse hindurchdrehen. Die Masse vorsichtig in den Wurstdarm füllen. Darauf achten, dass keine Luft hineinkommt. Jede Bratwurst soll etwa 15 cm lang werden. Dazu den Darm etwa alle 15 cm eindrücken und eindrehen.
Tipp: Als Maßstab dient die Hand – spreizt man Daumen und Zeigefinger ab, liegen sie etwa 15-20 cm weit auseinander. Den Wurstdarm befeuchten und auf einem feuchten Blech befüllen, auf dem er gut gleitet. Auf einer trockenen Unterlage klebt der Darm sonst leicht fest.

Rinder Tatar – Burger und Tatar

600 g schieres Rinderfilet, pariert, fein gehackt
6 Cornichons, fein gewürfelt
Schalotten, fein gewürfelt
1 EL Ketchup
1 TL Kapern
1 EL Senf
3 Eigelb
Salz und Pfeffer

Pattys formen und kurz in der Pfanne oder auf dem Grill anbraten, zur Seite stellen und bei 120°C ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Pfeffer und Salz würzen.

Trüffelmayonnaise

2 Eigelb
1 TL Dijonsenf
1 TL Worcestersauce
250 ml Pflanzenöl
20 g Trüffelcreme oder Trüffelöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Saft einer halben Limette

Alle Zutaten, außer das Öl, in eine Schüssel geben und gut mixen. Dann das Öl langsam unterrühren, bis die Masse fest ist.

Zwiebelrelish
ergibt ca. 300 g Relish

1 rote Zwiebel
1 Gemüsezwiebel
Lauchzwiebeln
2 säuerliche Äpfel
1 kleine rote Chilischote
30 g Cashewkerne
30 g getrocknete Cranberrys
1 walnussgroßes Stück Ingwerwurzel
Zweig Rosmarin
1 EL Öl
1 EL Tomatenmark
75 ml roter Traubensaft
75 ml Rotwein
50 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
1 Sternanis
1 Zimtstange

Rote Zwiebel in Ringe schneiden. Gemüsezwiebel halbieren und in Streifen schneiden. Grünen und weißen Teil der Lauchzwiebeln getrennt in Ringe schneiden. Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Chili der Länge nach aufschneiden, die Kerne entfernen und klein schneiden. Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett unter wenden rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.
Die Cranberrys und die Cashewkerne grob hacken. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken.
Öl in einem Topf erhitzen. Chili, Ingwer und alle Zwiebeln, ausgenommen die grünen Lauchzwiebelringe, darin 2 - 3 Minuten andünsten. Die Äpfel zugeben und Tomatenmark einrühren. Mit Saft, Rotwein und Brühe ablöschen. Lorbeer, Sternanis, Rosmarin und Zimt zugeben und zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Ochsenbacken

1 Stange Porree, grob geschnitten
3 Karotten, grob geschnitten
2 Zwiebeln, grob geschnitten
½ Sellerieknolle, grob geschnitten
10 Wacholderbeeren
5 Knoblauchzehen, halbiert
2 Liter Rotwein
2 Liter Kalbsbrühe, Wildbrühe oder Wasser
5 Lorbeerblätter
100g Tomatenmark
frischer Rosmarin und frischer Thymian
etwas Senf

Ochsenbacken ringsum mit Senf einreiben und mit Pfeffer und Salz kräftig würzen. Fett im Schnellkochtopf erhitzen und den Rinderbraten kräftig anbraten. Zwiebeln, Suppengrün und Knoblauch putzen und würfeln. Ochsenbacken aus dem Topf nehmen und mit Alufolie abdecken. Vorbereitetes Gemüse in das Bratfett geben und andünsten. Mit Rotwein ablöschen und Brühe zufügen. Ochsenbacken auf das Gemüse legen und den Deckel fest verschließen. Die jeweils höchste Garstufe einstellen. Den Herd auf höchste Stufe stellen und die Ochsenbacken ca. 50 Minuten schmoren lassen.
Ochsenbacken aus dem Topf nehmen und in Alufolie gewickelt einige Minuten ruhen lassen. Sauce pürieren, evtl. noch mit Brühe verlängern. Mehl mit kaltem Wasser glattrühren. Sauce noch einmal kurz aufkochen, mit Mehl binden und kurz köcheln lassen. Die Ochsenbacken in Scheiben schneiden und mit der Soße anrichten.

Kalbsjus

1,5 kg Kalbsknochen, Rinderknochen o. Hirschknochen
1 Stange Porree, grob geschnitten
3 Karotten, grob geschnitten
2 Zwiebeln, grob geschnitten
½ Sellerieknolle, grob geschnitten
10 Wacholderbeeren
5 Knoblauchzehen halbiert
2 Liter Rotwein
2 Liter Kalbsbrühe, Wildbrühe oder Wasser
5 Lorbeerblätter 100g Tomatenmark
frischer Rosmarin und frischer Thymian

Die Knochen scharf anbraten, bis sie dunkelbraun geröstet sind. Das in grobe Würfel geschnittene Gemüse, die Kräuter, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter Knoblauch und das Tomatenmark dazugeben und weiterrösten. Mit 1,5 Litern Rotwein und ½ Liter Wasser oder Brühe ablöschen und einkochen lassen. Das ganze mehrmals wiederholen. Ca. 4 Stunden köcheln lassen und dann über Nacht kaltstellen. Am nächsten Tag noch einmal aufsetzten und nach 1,5 Std. köcheln die Sauce durch ein feines Sieb passieren und dann noch mal mit 0,2 Litern Rotwein angießen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Danach mit den angegebenen Gewürzen abschmecken und je nach Konsistenz mit etwas Stärke abbinden.

Rotwein-Schalotten-Sauce
12 rote Zwiebeln, mittelgroß, in Ringen
100 ml Olivenöl
300 g Butter
200 g Rohrzucker
200 ml dunkler Balsamico
2 Äpfel Jona Gold, gewürfelt, ca. 0,5 cm Kantenlänge

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Butter in einer großen Pfanne schmelzen, Olivenöl dazugeben und die Zwiebeln darin etwa 15 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze andünsten. Mit Balsamico ablöschen, Zucker und Apfelwürfel dazugeben und weitere 30 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen, bis es eindickt und eine marmeladenähnliche Konsistenz bekommt.

Rückwärtsbraten von Filet/Roastbeef/Hirschrückensteak

200 g Rinderfilet ca. 2 cm dick bei 60°C Grad Ober-/Unterhitze ohne Fett und ohne Gewürze auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und für ca. 1 Std. erwärmen.
Dann das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in einer heißen beschichteten Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten anbraten.

Sous vide garen – Gartabelle für Rinderfilet
Rinderfilet 2cm rare bei 54°C Grad - 20 Minuten
3cm - 25 Minuten
4cm - 30 Minuten

Rinderfilet 2cm medium rare bei 58°C Grad - 20 Minuten
3cm - 25 Minuten
4cm - 30 Minuten

Rinderfilet 2cm medium bei 60°C Grad - 20 Minuten
3cm - 25 Minuten
4cm - 30 Minuten

Beim sous vide garen werden die Produkte meistens roh mit den Aromen Vakuum gezogen und dann bei der gewünschten Temperatur in das Wasserbad gegeben. Danach nimmt man das Produkt aus der Folie und trocknet es mit Küchenkrepp. Dann in einer heißen, beschichteten Pfanne von allen Seiten kurz scharf anbraten, fertig.

Tonkabohnensauce

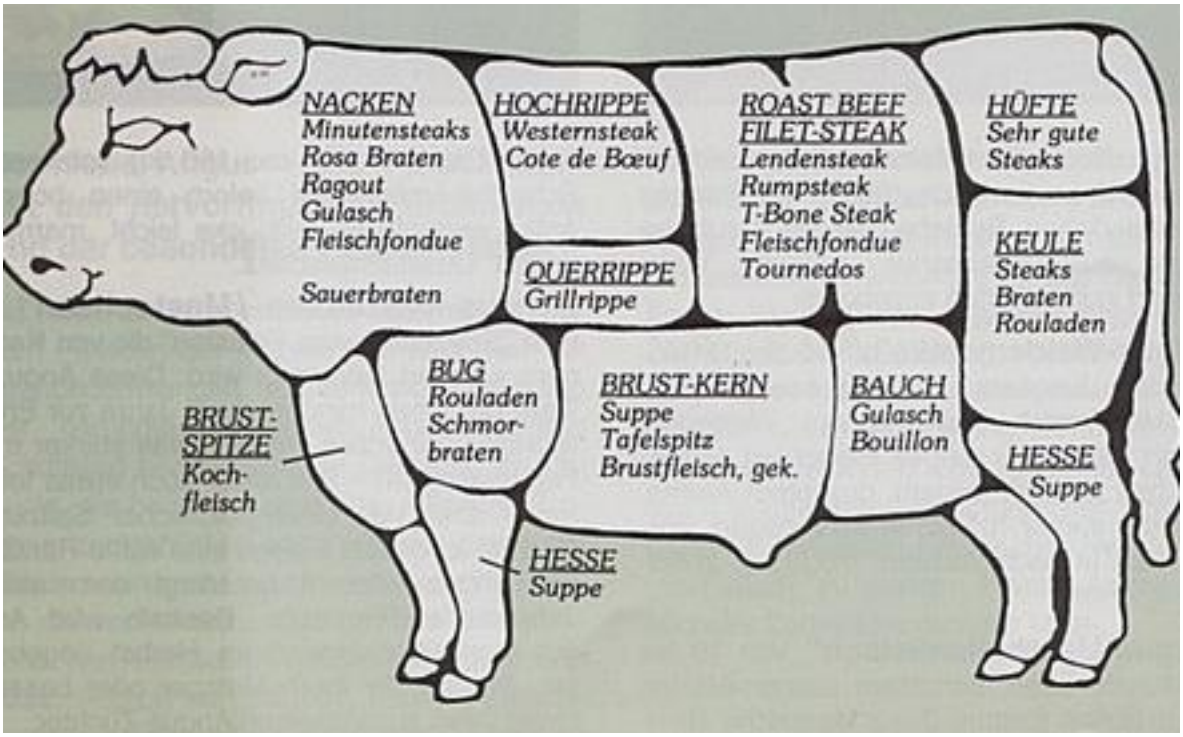
1 L Sahne
14 Eigelbe
1 Vanilleschote
120 g Zucker

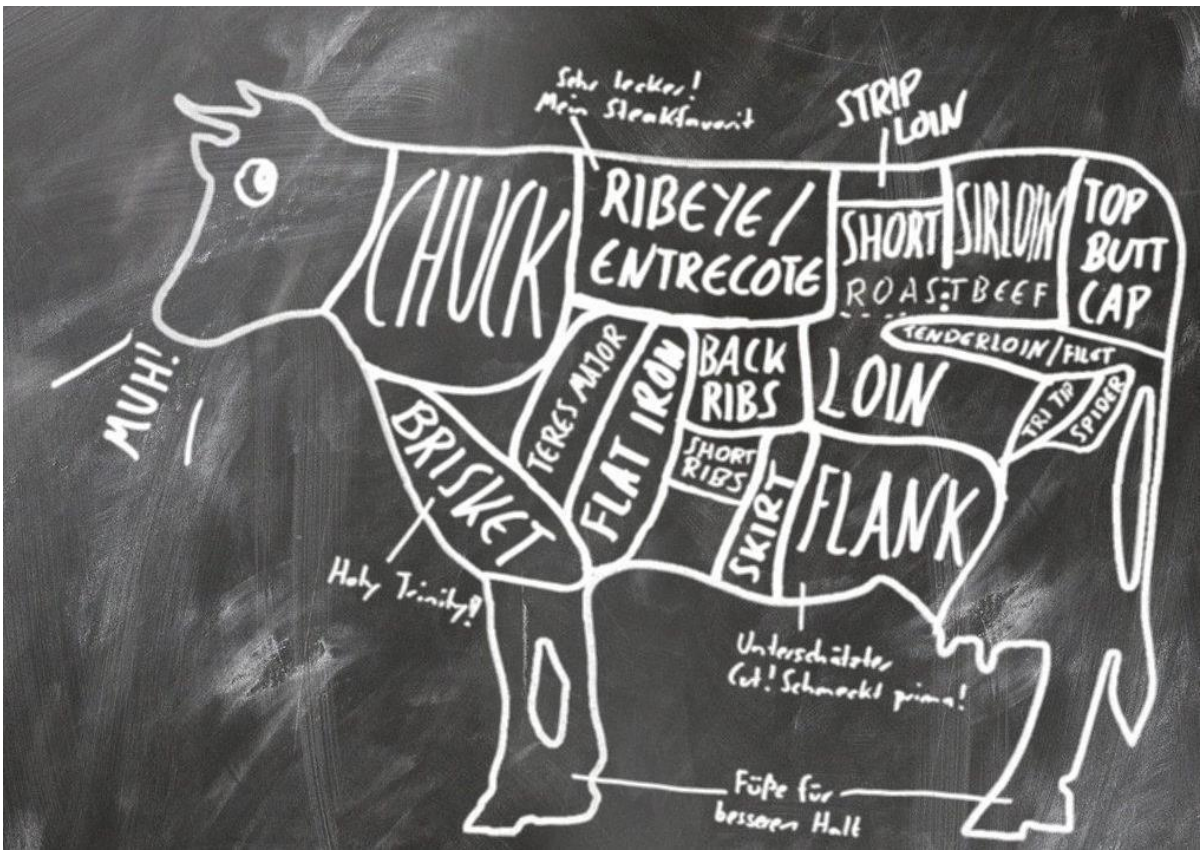
Die Eigelbe mit dem Zucker im Wasserbad cremig aufschlagen. Die Sahnemasse mit Vanillemark und Tonkabohnen einmal aufkochen. Anschließend unter die Eimasse rühren.

MEAT MASTERCLASS

US Zuschnitt	Britischer Zuschnitt	Französischer Zuschnitt	Deutsche Bezeichnung	Lage
Chuck Roll / Chuck Roast			Nacken / Zungenstück	Nacken
Teres Major		Petite Tender	Metzgerstück / Flaches Filet	Bug
Brisket			Rinderbrust / Brustspitz	Brust
Flat Iron	Butler's Steak		Rinderschulter / Schulterscherzel	Schulter
Ribeye-Steak / Tomahawk Steak		Entrecote	Hohe Rippe	Rücken
Short Loin / T-Bone Steak	Porterhouse Steak		T-Bone Steak	Rücken
Sirloin			Hüfte	Hüfte
Tenderloin		Filet	Lende	Rücken
Strip Loin Steak / Strip Steak	Sirloin		Roastbeef Rumpsteak	Rücken
Top Butt Cap		Culotte	Hüftdeckel / Tafelspitz	Hüfte
Spider Steak			Fledermaussteak / Kachelfleisch	Hüfte
Skirt Steak			Saumfleisch	Brust/Bauch
Flank Steak		Bavette	Bauchlappen / Dünnung	Bauch
Back Ribs				Brust/Bauch
Short Ribs			Querrippe	Brust/Bauch

Rindfleischteile





Cuts Rind

Rumpsteak: Das Rumpsteak (auch Striploin) ist aus dem hinteren Teil des Roastbeefs und lässt sich sowohl als Steak als auch am Stück unter der Kuppel grillieren. Es kommt aus dem hinteren Teil der Hüfte und ist dank seiner feinen Marmorierung und einem weißen Fettrand besonders herzhaft.

Entrecôte: Das Entrecôte, auch bekannt als Rib-Eye Steak, stammt aus dem Hochrücken, dem vorderen Teil des Rückenstrangs. Es ist das Zwischenrippenstück (entre = zwischen und côte = Rippe), das wegen seines charakteristischen Fettkerns – dem Auge (engl. Eye), saftig, zart und geschmacksintensiv ist.

Filetsteak: Das Filetsteak ist das edelste Stück des Rindes. Es stammt aus der Lende, einem kaum genutzten Muskel, und ist besonders zart und mager. Kleine Filet-Medaillons sind in den USA als Filet „Tenderloin“ oder auch als Lady’s Cut bekannt.

Chateaubriand: Hier kommt man gleich zweimal in den Genuss des Filets, denn das Chateaubriand ist nichts anderes, als ein doppeltes Steak aus der Mitte des Filets.

T-Bone Steak: Am T-Knochen des T-Bone-Steaks hängen sowohl Entrecôte als auch Filet. Es stammt aus dem hinteren Rücken, wiegt zwischen 500 g und 800 g und besticht mit seiner Zartheit und kräftigem Aroma.

Porterhouse-Steak: Das Porterhouse-Steak ist der große Bruder des T-Bone-Steaks und wiegt bis zu 900 g. Es hat einen größeren Filetanteil und ist kräftig im Geschmack.

Hüftsteak: Das Hüftsteak (Blume) ist die preiswerte Alternative zum Rumpsteak und ist ein Teilstück der Keule. Meist wiegt es um die 150 g. Achtung jedoch: Das Hüftsteak wird schnell trocken, deswegen sollte man es schonend verarbeiten.

Brisket: Unterhalb der Querrippe liegt die Rinderbrust. Sie ist als Beef Brisket - im Ganzen langsam geschmort - ein klassischer Bestandteil des amerikanischen Barbecues.

Spannrippe: Die Rippen sollte man lang marinieren und langsam grillieren. Dann fällt das Fleisch fast vom Knochen. Sie stammen aus dem Federstück, das im vorderen Brustbereich liegt.

Sirloin-Steak: Ein Riesensteak! Das sehr große und sehr magere Sirloin-Steak (auch Kugel), stammt aus dem hinteren Ende des flachen Roastbeefs und kann bis zu 2 kg wiegen. Im Geschmack ist es sehr intensiv.

Bürgermeisterstück: Das Bürgermeisterstück ist etwas ganz besonders Feines. Es stammt aus dem inneren Bereich der Hüfte, oberhalb der Kugel und ist, dank seiner starken Marmorierung, besonders zart und saftig. Daher auch der Namen, denn früher war dem Bürgermeister stets das Beste vorbehalten.

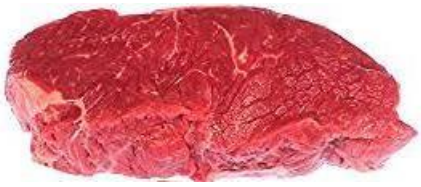
Flank Steak: Dieses flache Stück aus der unteren Rippe ist hierzulande nicht sehr bekannt. Einzig, weil es schnell zäh wird und schwer zuzubereiten ist. Aber wenn man es lange mariniert und nur kurz, sehr heiß grillt (Achtung: nicht durchbraten), ist es eine Köstlichkeit.

Tafelspitz: Man kennt ihn meist als klassischen Schmorbraten. Der Tafelspitz – auch bekannt als Hüftdeckel – ist das spitz zulaufende, zarte Schwanzstück. Wer richtig vorsichtig ist, kann das magere Fleisch auch grillen.

FLEISCHZUSCHNITTE

Flanksteak

Sirleonsteak



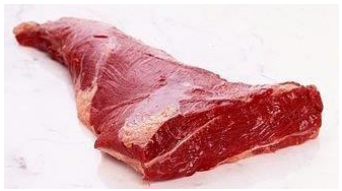
Rumpsteak

Rinderhüfte

Tomahawksteak

Porterhouse

Rindertafelspitz



Bürgermeisterstück

Ribeyesteak