Cook-Art Rezepte-Sammlung

Verkostung edler Fleischsorten

Präsentiert von Fleischsommelier Mario Hilt – Metzgerei Kohnen-Hilt, Eupen

ABERDEEN ANGUS

Aberdeen-Angus-Fleisch ist bekannt für seinen zarten, saftigen und geschmacksvollen Charakter aufgrund der feinen Marmorierung und der fleischigen Beschaffenheit. Es ist das Ergebnis einer Rasse, die für ihre Robustheit, frühreife Eigenschaften und hohe Schlachtkörperausbeute gezüchtet wird. Die Zucht konzentriert sich auf Weidehaltung, was zur Fleischqualität beiträgt.

Geschmack und Textur: Sehr zart, saftig und geschmackvoll durch eine feine Fettmarmorierung. Qualität: Hochwertiges Rindfleisch mit gutem Nährwert, das beim Braten oder Grillen wenig schrumpft und zart bleibt. Farbe: Kräftig rote Farbe.

RETINTA

Retinta-Fleisch stammt von Rindern der spanischen Retinta-Rasse, die für ihre ausgezeichneten Eigenschaften bekannt ist. Durch die extensive Haltung im Südwesten Spaniens entsteht ein besonders intensiver, aromatischer Geschmack.

Qualität: Exklusiv und hochwertig, mit ausgezeichneten geschmacklichen Eigenschaften. Geschmack: Besonders geschmacksintensiv und zart – ähnlich wie Rib-Eye-Steak.

ONGLET / HANGING TENDER

Das Onglet (Nierenzapfen) ist ein saftiges und aromatisches Stück aus der Brusthöhle des Rindes. Es handelt sich um einen Stützmuskeln des Zwerchfells. Geschmack: Intensiv, würzig, leicht eisenhaltig, erinnert an Leber oder Herz – ohne den typischen Innereiengeschmack. Würzung: Benötigt oft nicht mehr als Salz und Pfeffer.

ARAIGNÉE

Araignée-Fleisch (auch Spider Steak, Fledermaus oder Schlossbeindeckel genannt) ist ein seltenes, aromatisches Stück aus dem inneren Teil der Rinder- oder Schweinekeule.

Eigenschaften: Kräftige Marmorierung, die einem Spinnennetz ähnelt – saftig, zart und ideal zum Grillen oder Kurzbraten. Geschmack: Intensiv und aromatisch. Garmethode: Am besten für hohe Temperaturen – z. B. Grill oder Pfanne.

HOLSTEIN RIND / SIMMENTALER

Holstein-Fleischrinder sind ursprünglich Milchrinder, werden aber zunehmend auch auf Fleischansatz gezüchtet.

Geschmack: Aromatisch-herb und würzig.
Struktur: Grobfaserig, aber dennoch zart und gut marmoriert.
Zubereitung: Schonend bei niedrigeren Temperaturen garen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

PRESA IBÉRICO

Presa Ibérico ist ein Premiumstück vom Ibérico-Schwein mit hoher Marmorierung, nussigem Aroma und besonders zarter Textur. Der Geschmack entsteht durch die Eichelmast.

Geschmack: Intensiv und aromatisch, mit nussigen Untertönen.
Textur: Zart und saftig, vergleichbar mit Wagyu-Rind.
Zubereitung: Ideal zum Grillen, Braten, Kurzbraten oder im Ofen. Am besten rosa gegart servieren (Kerntemperatur ca. 60 °C). Bei direkter, hoher Hitze etwa 3 Minuten pro Seite anbraten. Anschließend bei niedrigerer Temperatur im indirekten Bereich garziehen. Nach dem Garen 2–3 Minuten ruhen lassen, damit sich die Säfte verteilen können.

Lust auf noch mehr kulinarische Ideen?
Unter www.cook-art.be gibt es Inspiration satt!
Bestes Kochzubehör findet Ihr in der "Boutique des Chefs"
bei Cook-Art Eupen. Bestes Fleisch und Tipps vom Profi gibt es
bei Fleischsommelier Mario Hilt
von der Metzgerei Kohnen-Hilt in Eupen.