


Vom Respekt zum Leben, der Liebe zur Qualität,
dem Wissen, wo alles her kommt
und wie man damit umgeht

FLEISCH

von Joachim Gärtner



Es begann im Jahr 2004, als Stephan Otto ein feines Stück Wagyu-Beef auf seinen Grill legte und sich vor Begeisterung über das schöne und wertvolle Stück Fleisch kaum zurückhalten konnte. Noch in der Nacht rief er seine Brüder an und erzählte ihnen von seiner Idee, die er gerade hatte. Und damit war etwas geboren, das nicht nur geschäftlich grandiosen Erfolg hatte, sondern auch viele Menschen glücklich machte. Und macht: Otto Gourmet.

Die Brüder Wolfgang, Stephan und Michael Otto haben sich seither derart intensiv mit dem Thema Fleisch befasst, wie kein Anderer. Die Intention war nicht, einfach nur mit Fleisch zu handeln. Sondern mit dem besten Fleisch der Welt. Von Tieren, die nicht in Massenhaltungen groß gemästet, sondern artgerecht und liebevoll aufgezogen werden. Mit Fleisch, das nicht von Tieren stammt, die Tausende von Kilometern in engen Transportern gequält wurden. Mit Fleisch, das ohne Gifte und Hormone zustande gekommen ist. Von passionierten Züchtern.

Eine schwere Aufgabe hatte man sich da gestellt. Und man war sich bestimmt noch nicht wirklich bewusst, welchen Aufwand das tatsächlich erforderte. Aber die Aufgabenstellung war nicht nur interessant, sondern traf eine Marktlücke. Derartige Qualitätskontrollen – von der Zucht bis zum Endprodukt – gab es im Handel noch gar nicht und waren auch sehr in Frage gestellt, da sie das Fleisch womöglich stark verteuern würden. Die Aufgabe bestand ja schließlich darin, nicht nur im nahen Umfeld nachzusehen, wie das Fleisch entsteht. Die interessantesten Herkunftsländer bestimmter Fleischsorten liegen nicht mal eben vor der Haustür, sondern sind in der ganzen Welt verstreut. Das Grauvieh aus dem Engadin ist da noch recht nah, für Bison, Wagyu-Beef oder Black Angus muss man dann schon recht weit reisen.

Das Thema Fleisch endet nicht beim Rind. Da gibt es noch die äußerst vielseitige Welt der Schweine, von denen viele sehr schmackhafte Arten auf deutschen Tellern kaum gesehen wurden. Und die vielen Arten von Federvieh, Schafen, Ziegen, Hasen, Straußen und Kängurus. Man hatte sich also eine Aufgabe gestellt, die zu bewältigen mit sehr großem Aufwand behaftet war. Aber im Laufe der Zeit ist man dem Ziel immer näher gekommen, und das Heinsberger Unternehmen „Otto Gourmet“ ist bei internationalen Spitzenköchen und vielen anspruchsvollen Privat-Konsumenten einfach nicht mehr wegzudenken.



Wolfgang und Stephan Otto

Nach wie vor sind die Brüder sehr häufig in der Welt unterwegs, um als Produkt-Scouts die Züchter zu besuchen und sich vor Ort ein Urteil zu bilden. Da geht es um die Haltung der Tiere, deren Genetik und Stammbäume, der Herkunft des Futters, die Art der Schlachtung genauso wie Transport und Lagerung. Alles zusammen ist – neben der Verantwortung gegenüber dem Leben – wichtig für die Qualität des Fleisches. Denn die Transporte, in denen die Tiere auf engstem Raum eingepfercht sind und in überhitzten Transportern ohne Wasser ums Überleben kämpfen, sind nicht nur schlimm für die Tiere. Die vielen Stresshormone „versauen“ das Fleisch, sodass es nicht mal für wenig Geld gekauft und verzehrt werden sollte.

Abgesehen von der Fleisch-Qualität, sollten wir in unserer heutigen Zeit gebildet und informiert genug sein, um eigene Verantwortung zu zeigen. Da ist es nicht mehr zu dulden, wenn – nur aus Ersparnisgründen – mit Gewalt gemästete Gänse auf den Tisch kommen, billige Hähnchen aus der Massenhaltung als Tiefkühlware den Weg in unsere Küche finden und Eier gekauft werden, die nicht aus der Freilandhaltung stammen. Der Verzehr von tierischen Produkten ist ein Luxus, der auch sein Geld wert sein sollte – allein schon aus ethischen Gründen.

Nun haben die Brüder Wolfgang und Stephan Otto ihr in sieben Jahren gesammeltes Wissen über Fleisch in einem Buch zusammengefasst. Ein Buch, das sich liebe- und hingebungsvoll dem Thema Fleisch widmet, von den Arten, ihrer Zucht, den Produzenten. Vom Zerlegen des Tieres in die Stücke und von der Zubereitung des Fleisches – über Niedrigtemperaturgaren, Sous vide, Schmoren, Braten und Grillen. Alles wird so beschrieben, dass auch der Ungeübte beim Kochen Erfolg hat. Von der Warenkunde bis zum feinen Fleischgericht auf dem Tisch, gekocht und angerichtet von 21 Starköchen, die ihre Rezepte in Wort und Bild preisgeben. Mit traumhaften Fotografien von Thomas Ruhl, dem bekannten Creativ Director, Designer und Fotokünstler aus Köln.



Thomas Ruhl



Porc Tartar, Apfel-Austern-Lasagne, D'Aquitainekaviar und grüner Apfel

Joachim Wissler

Knuspriges Schweinemett/Porc Tartar:

200 g Schweinegrieben, gewolft
1 Schalotte geschält, fein gewürfelt und in Rapsöl farblos gedünstet
schwarzer Pfeffer
Maldon Sea Salt
Puderzucker
Salz
200 g Pluma Rückendeckel
30 g Apfelwürfel von fruchtigen, süßlichen Äpfeln (Braeburn)
20 g Seaweat (Seegras-Austernmischung, getrocknet oder gesalzen, in Wasser eingeweicht)
4 Wachteleier (nur das rohe Eigelb)
100 ml grüne Sauce (siehe unten)

Apfel-Austern-Lasagne:

1 grüner Apfel
1 TL Guakernmehl
4 aufgebrochene Gillardeau-Austern
40 g d'Aquitainekaviar

Grüne Sauce:

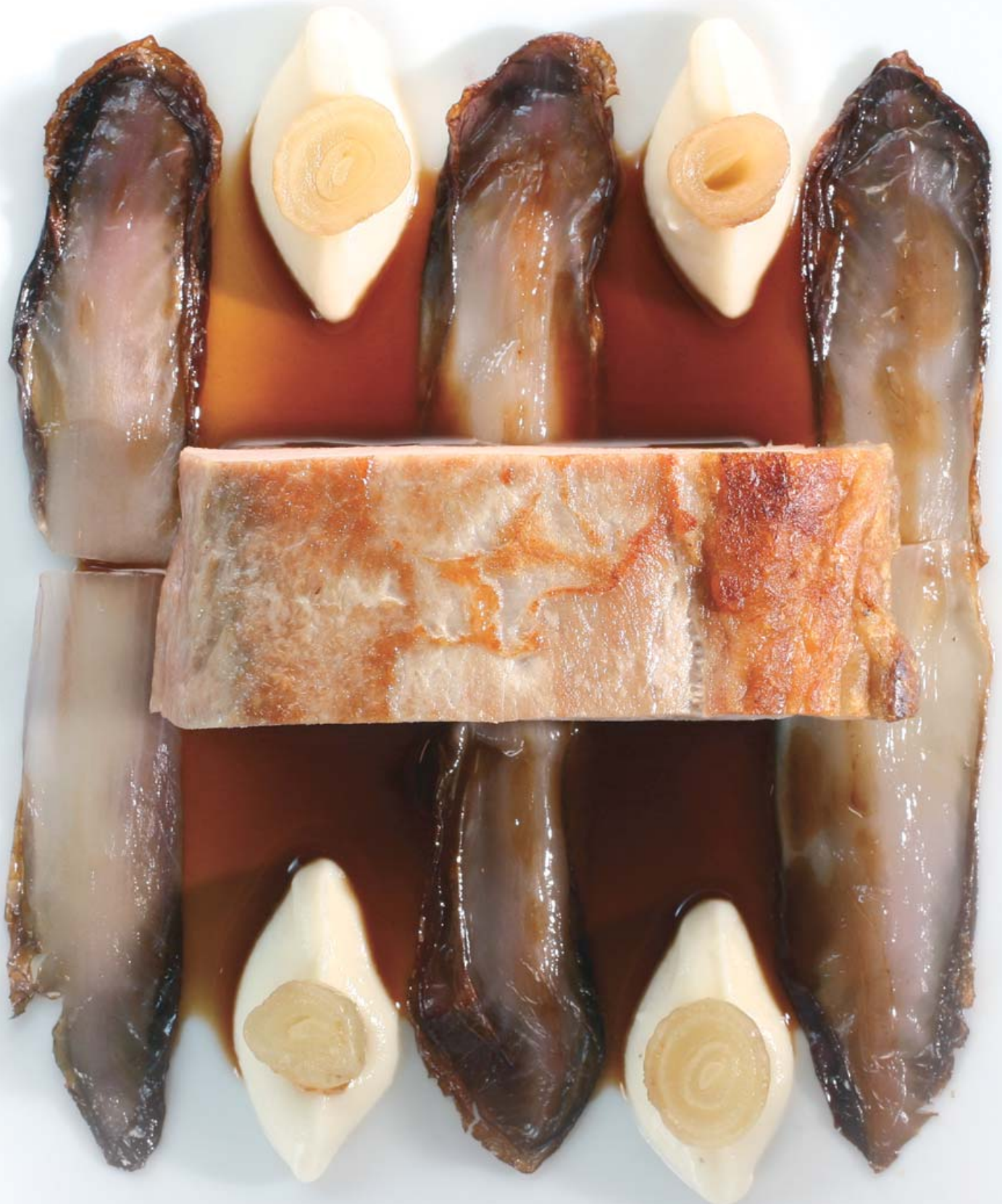
½ Bund grüne Saucenkräuter (Kerbel, Schnittlauch, Sauerampfer, Borretsch)
100 g Schmand oder Crème fraîche
2 Blatt in Wasser eingeweichte Gelatine
Salz, gemahlener Cayennepfeffer
Zucker, Zitronensaft
Dijonsenf
200 g geschlagene Sahne

Für die grüne Sauce die Kräuter waschen, schleudern und klein schneiden. Mit dem Schmand pürieren. Die Gelatine ausgedrückt erwärmen und mit 2 Esslöffeln der Kräutersauce vermengen. Anschließend die Gelatinemischung unter die ganze Kräutersauce rühren. Mit Salz, Cayenne, Zucker, Zitrone und einem Esslöffel Dijonsenf abschmecken. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und 2 Stunden kalt stellen.

Für die Austern-Lasagne den Apfel schälen, die Schale in Julienne schneiden und in Apfelsaft einlegen. Den geschälten Apfel mit einer asiatischen Schneidemaschine in lasagneartige 1,5 mm dicke Bahnen schälen. Die Bahnen auf einem feinen Tuch auslegen und mit wenig Guakernmehl bestäuben. Die Austern mit einem Abstand von ca. 20 cm nacheinander auflegen. Auf die Austern eine zweite Bahn Apfel legen und andrücken. Durch die leicht gelatineartige Bindung des Guakernmehles verbinden sich die Apfelbahnen miteinander. Bei Bedarf die Austernbahnen ca. 20 cm lang und 2,5 cm breit schneiden, so dass die Auster von beiden Seiten wenig coupiert wird. In die Hohlräume vor und hinter der Auster den Kaviar einfüllen, nachdem die Apfel-Austern-Lasagne aufrecht auf dem Teller aufgestellt wurde. Für das Porc Tartar die Schweinegrieben in einer Pfanne langsam knusprig ausbacken. Auf ein Sieb gießen, Fett abtropfen lassen und, mit wenig Puderzucker bestäubt und Salz bestreut, nochmals in der Pfanne karamellisieren. Das knusprige Griebenkrokant auf Küchenkrepp aufbewahren.

Das Schweinefleisch, von Sehnen und Fett befreit, fein wolfen und locker auf Pergamentpapier fallen lassen, mit den gedünsteten Schalottenwürfeln, schwarzem Pfeffer und Maldon Sea Salt würzen. Das Porc Tartar wie abgebildet neben der Auster anrichten und mit den knusprigen Grieben bestreuen, Apfelwürfel und Apfeljulienne sowie Seegras dekorieren. Das rohe Wachteleigelb mit der grünen Sauce entlang des Schweinemetts platzieren. Das Tartar soll zusammen mit der grünen Sauce, den knusprigen Grieben, dem Eigelb und den Apfelwürfeln vermischt abwechselnd mit der Auster gegessen werden. Um ein Säurespiel bei diesem Gericht zu erzeugen, empfiehlt es sich einen sphärischen Kaviar aus Sauerkrautsaft dazu zu reichen.

Mangalitzaschweinerücken
mit geschmortem Chicorée und Perlzwiebeln
Denis Feix



Rezept für 4 Personen

600 g Mangalitza-Schweinerücken
Rapsöl
2 Thymianzweige
1 grob geschnittene Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Ei Butter
Salz und Pfeffer

Sauce:

500 g Kalbsknochen (in Walnussgröße gehackt)
etwas Pflanzenöl
1 Karotte
1/8 Knollensellerie
½ Gemüsezwiebel
200 ml Rotwein
500 ml Kalbsfond
einige Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
Je 3 Nelken und Wacholderbeeren
1 Thymianzweig
2 Petersilienzweige
etwas Pfeilwurzelmehl
Salz und Pfeffer
brauner Zucker
P.X.-Essig

Gemüse:

200 g Perlzwiebeln
etwas Öl
5 cl Portwein

4 Chicorée
etwas Knödelweiß
2 cl Olivenöl
4 cl weißer Portwein
Salz und Pfeffer
Zucker
je 1 Rosmarin- und Thymianzweig

Blumenkohlpüree:

400 g Blumenkohl
200 g Sahne
Salz und Pfeffer

Für die Sauce die Kalbsknochen in etwas Pflanzenöl gleichmäßig braun anrösten. Karotte, Knollensellerie und Gemüsezwiebel ebenfalls walnussgroß schneiden und zu den Knochen geben. Mit Rotwein nach und nach unter gelegentlichem Schwenken ablöschen. Anschließend Kalbsfond, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Nelken, Wacholderbeeren und Thymianzweig zugeben, und bei kleiner Flamme 2 Stunden ziehen lassen. Petersilienzweige einlegen und weitere 10 Minuten ziehen lassen. Den Fond zuerst durch ein feines Sieb und anschließend durch ein Tuch in einen Topf passieren und nach Geschmack auf etwa die Hälfte reduzieren. Eventuell mit etwas in kaltem Wasser angerührtem Pfeilwurzelmehl binden und mit Salz, Pfeffer, braunem Zucker und P.X.-Essig abschmecken. Diese Sauce wird auch für die Perlzwiebeln benötigt. Die Perlzwiebeln schälen und in einem Topf mit etwas Öl anrösten. Mit Portwein ablöschen und reduzieren. Anschließend mit der Sauce auffüllen und ca. 20 Minuten garen, bis sie weich sind. Die Sauce samt Perlzwiebeln bis zum Anrichten zur Seite stellen.

Den Chicorée in etwas Knödelweiß und warmem Wasser für 10 Minuten einlegen. Aus Olivenöl und weißem Portwein mit Salz, Pfeffer und Zucker einen Fond vorbereiten. Den Chicorée in einen Vakuumbutel geben und den Fond sowie den Rosmarin- und Thymianzweig zugeben. Vakuumieren und ca. 20 Minuten im Wasserbad garen. Anschließend kalt abschrecken. Den Chicorée in schöne Blätter zerlegen und zum Anrichten à la minute in Olivenöl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Püree den Blumenkohl grob schneiden und in der Sahne weich kochen. Eventuell die Restflüssigkeit abgießen, und den Blumenkohl mit Salz und Pfeffer im Mixer zu Püree verarbeiten und durch ein Sieb streichen. Bis zum Anrichten zur Seite stellen.

Den Schweinerücken in einer Pfanne in Rapsöl gleichmäßig anbraten und im Ofen bei 90 °C ca. 35 Minuten garen. In Alufolie einwickeln und 10 Minuten ruhen lassen. Zum Anrichten ein weiteres Mal in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten. Thymian, Schalotte, Knoblauch und Butter zugeben, schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Servieren den gebratenen Chicorée anrichten. Das erhitzte Blumenkohlpüree zu Nocken formen und auf den Teller setzen. Die Sauce zum Kochen bringen. Die Perlzwiebeln anrichten, und die Sauce angießen. Den Schweinerücken wie beschrieben nachbraten, in 4 schöne Tranchen schneiden und auf den Teller setzen.

Dreierlei vom Milchkalb mit Blumenkohl und Sherryessig

Christian Bau



GUTES FLEISCH

Warenkunde, Stories, Grundrezepte
und kreative Küche

Das großformatige Buch ist erschienen in der
Edition Port Culinaire

Autoren: Stephan Otto, Wolfgang Otto, Thomas Ruhl

Fotograf/Gestalter: Thomas Ruhl

Umfang: 312 Seiten

Format: 24 x 28 cm

Edition Fackelträger

ISBN: 978-3-7716-4405-5

Preis: 69,00 €

Alle Fotos in diesem Bericht (außer Titelfoto):

Thomas Ruhl, www.port-culinaire.de

www.LaViaVita.de



