Speziell beliebt: Special Cuts vom Rind

*Erich Schlumpf** – **Unsere Ernährung befindet sich im Wandel – und damit auch der Fleischkonsum. Noch bis vor Kurzem galt das Filet in unserer Esskultur unangefochten als edelstes Stück. Doch heute wecken unbekannte Fleischstücke, selbstgemachte Würste oder aufwändigere Zubereitungsarten die Neugier der Konsumentinnen und Konsumenten. Die Nische der experimentierfreudigen Geniesser wächst. Die Zeit ist reif für Special Cuts, die genussvolle Alternative zu Entrecôte & Co.**

Es gibt verschiedene Arten, ein geschlachtetes Tier zu zerlegen und in jedem Land gehen die Metzger unterschiedlich vor. Neben den traditionellen Standardschnitten (Prime Cuts) werden auch bei uns zunehmend die bisher «unbekannten Schnitte» (Special Cuts) angewendet, wodurch die herrlichsten Alternativen zu den knappen, so genannten Edelstücken, entstehen. Raritäten, welche beim Rind vor allem aus dem Bauch, der Brust und der Schulter als Steak geschnitten werden und sich besonders für das kurze Braten eignen. Special Cuts stehen stellvertretend für eine vielfältige Kulinarik und für eine optimale Wertschöpfung tierischer Produkte. Wenn man bedenkt, dass die Edelstücke beim Rind nur gerade ein paar wenige Prozente ausmachen, ist es auch ökologisch und aus Respekt gegenüber dem Tier sinnvoll, Special Cuts zu verwenden.

Mit dem richtigen Know-how kann man aus den Special Cuts feinste Grillstücke machen.

Special Cuts – Fleisch vom Feinsten

In der Fleischbranche und in der Gastronomie kann man heute bereits den Beginn einer Art Renaissance dieser vergessenen und vermeintlich neuen Schnitte beobachten. Was heute als Special Cut bezeichnet wird, war früher jedoch gängige Praxis. Während zum Beispiel das «Onglet» im Welschland auch heute noch ein ziemlich bekanntes und beliebtes Stück ist, schlummerte es in der Deutschschweiz lange in Vergessenheit. Seit etwa drei Jahren steigt die Nachfrage nach den verschiedenen «neuen alten» Stücken aber stetig.

Special Cuts stammen aus Muskeln, die stärker belastet werden als etwa das Filet. Durch die höhere Belastung entstehen dickere Muskelfaserpakete, die dem Fleisch eine grobfaserige Struktur und mehr Textur geben. Zudem enthalten die Muskeln teilweise mehr Bindegewebe (Kollagen). Und so sind Special Cuts auf den ersten Biss weniger zart als die Edelstücke.

Wie aus Special Cuts feinste Delikatessen werden

Die besten Special Cuts stammen von mittel- bis vollfleischigen Rindern, Ochsen und Munis mit einer gleichmässigen, ausgeprägten Fettabdeckung. Und weil ältere Tiere grundsätzlich das aromatischere Fleisch liefern, kommen auch ausgesuchte Kühe in Frage – Rindfleisch darf durchaus Biss haben.

Früher wurden Special Cuts oft geschmort. Mit dem richtigen Know-how kann man aber aus diesen Schmorstücken feinste Grillstücke machen. Für die Zubereitung von Special Cuts eignen sich unterschiedlichste Methoden. Egal ob modern oder klassisch, viele Wege führen zu einem erfolgreichen Resultat.

Natürlich kommt es beim Zubereiten auch auf das Fleischstück an. Hanging Tender zum Beispiel ist anspruchsvoll, weil es etwas dicker ist als ein «normales» Steak – grillieren eignet sich deshalb besonders gut. Das gilt auch für das Outside Skirt. Einfach zuzubereiten ist das Flat Iron, wie ein Entrecôte eben – und es schmeckt auch sehr ähnlich. Wichtig für alle Stücke ist es jedoch, sie etwa eine Stunde vor Gebrauch aus dem Kühlschrank zu nehmen.

Doch letztlich führt nicht nur die richtige Zubereitungsart zum kulinarischen Erfolg, denn beste Fleischqualität fängt bereits bei einer optimalen Tierhaltung an. ■

Vergleiche auch den Buchtipp S. 61.

** Erich Schlumpf ist Leiter Produkte-PR, Gastro, Ernährung bei Proviande/«Schweizer Fleisch».*

Flat Iron
Flat Iron-Steaks stammen aus dem Schulterspitz. Pro Schulterspitz ergeben sich zwei Steaks à 500-700 g. Flat Iron-Steaks haben sehr wenig Fett und einen schön dezenten Geschmack.

Tri-tip
Eingeklemmt zwischen Huft und Stotzen befindet sich das ca. 1000 g schwere Tri-tip (weisses Stück oder Bürgermeisterstück). Es enthält keine Sehnen, wenig Fett und ist meist schön marmoriert.

Onglet / Hanging Tender
Das Onglet (400–500 g) ist ein Stück aus dem Zwerchfell. Pro Rind gibt es dieses nur ein Mal. Es sitzt an dessen oberen Ende, gleich neben der Leber.

Flank-Steak
Der Muskel aus der Bauchdecke (800–1000 g) hat eine schöne Struktur. Er besteht aus Muskelfasern, die sich einmal längs von einem Ende des Muskels zum andern durchziehen.

Outside Skirt
Als Outside Skirt bezeichnet man das äussere Leistenfleisch. Pro Tier erhalten wir zwei Outside Skirt-Steaks von je ca. einem Kilo.