



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE SONDERAUSGABE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

FOODPAIRING: IN QUALITAS VERITAS

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM MÄRZ

FRÜHLINGS- GEFÜHLE FÜR IHREN TELLER

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

IM WEIN LIEGT DIE WAHRHEIT...

AUSGABE März/2023

FOODPAIRING: IN QUALITAS VERITAS

Das Geheimnis einer guten Partnerschaft ist, nicht nur Wein und Fleisch betreffend, offensichtlich: Nicht im Alkoholgehalt, sondern in der Qualität liegt die Wahrheit. Und die kann sowohl bei Fleisch als auch bei Weinen sehr unterschiedlich ausfallen. Eine große Bandbreite unterschiedlicher Anbauformen, Geschmackssorten und Charaktere, die resultiert aus Know-How, Leidenschaft und Hingabe der Erzeuger, ist am Ende entscheidend für die Qualität. Dass diese beiden landwirtschaftlichen Produkte grundsätzlich gut zusammenpassen, ist unbestritten. Auch, dass wir Fleischliebhaber aus der Welt des Weins viel lernen können. Das bezieht sich allerdings nicht auf die Faustregel: „Helles Fleisch zum Weißwein, dunkles Fleisch zum Rotwein“. Denn die stimmt zwar oft, aber nicht immer. Wer sich stur daranhalten will, dem entgeht – ebenso wie beim Konsum ungewöhnlicher Fleischarten – oder –teile – tatsächlich einiges. Solide Weinkenntnisse können dennoch hilfreich sein: Denn dass Wein-Irrtümer mitunter tödlich enden, wusste schon James Bond! In „Liebesgrüße aus Moskau“ verrät sich so der feindliche Agent Grant: Rotwein zum Fisch hätte ein echter Brite nie geordert.

Außerhalb des Kinosaales gibt es durchaus einige grundlegende Ansätze, die man sich als Gourmet merken sollte: Entscheidend für eine gelungene Kombination aus Fleisch und Wein sind nämlich in erster Linie die Zubereitungsart und begleitende Saucen sowie Beilagen. Die Abstimmung von Wein und Fleisch ist also immer ein Prozess, der ein wenig Aufmerksamkeit erfordert. Richtiggemacht, profitieren beide Lebensmittel voneinander, harmonisieren, begleiten oder betonen sich gegenseitig sogar im allerbesten Sinne. Diesen Prozess nennt man auch Foodpairing. Durch gekonnte Paarungen von Aromen, die einander so weit wie möglich ähneln entstehen manchmal ungewöhnliche Kombinationen. Rein praktisch betrachtet sprechen wir aber gerne einige Empfehlungen aus. Generell gilt: Ein leichter Wein gehört zu einem leichten Fleischgericht, ein intensives Mahl braucht einen intensiven Wein. Ein fruchtiger Wein will auch ein fruchtiges Essen bzw. fruchtige Komponenten als Partner haben. Und: Der Wein im letzten Gang sollte stets süßer sein als die Nachspeise.

Was die Partnerschaft zwischen Wein und bestimmten Fleischsorten angeht, haben wir ebenfalls einige Tipps: Beginnen wir mit dem Huhn, einer Fleischsorte, die in unseren Breiten sehr beliebt ist. Gekocht empfehlen wir Weißwein zu verwenden, vor allem den leicht prickelnden, der das Kochen noch verstärken muss. Frittiertes oder gebratenes Hähnchen mag lieber den leicht säuerlicher Roséwein, der dessen Geschmack optimal unterstreicht. Sie essen Ihr Steak am liebsten blutig? Dann greifen Sie doch zu einem aromatisierten Weißwein. Alles, was Sie hingegen grillen, verlangt nach einem tanninhaltigen Rotwein. Der starke Geschmack des Getränks darf im besten Fall eine explosive Kombination erzeugen. Generell gilt für alle Paarungen: Der begleitende Wein sollte immer dafür sorgen, dass der Geschmack des zubereiteten Fleisches am Gaumen hervorgehoben wird, ohne ihn zu überdecken. Wer beim Kochen Wein verwendet, sollte den jeweils landestypischen Wein ebenfalls auf den Tisch bringen: Zu französischem Essen passt am besten ein Bordeaux, zur bayerischer Hausmannskost vielleicht ein Spätburgunder. Die jeweiligen Aromen sind durch das Kochen auch im Fleisch enthalten und harmonisieren wunderbar mit dem Wein, der zum Essen getrunken wird.

Wer das Etikett bzw. die Auszeichnung in der Fleischtheke richtig liest, erfährt sowohl bei Wein als auch bei Fleisch viel über Qualität und Herkunft. Bitte nicht von bunten Bildern oder kreativen Qualitätssiegeln ablenken lassen. Qualität zeigt sich nicht an der Verpackung, groß mundige Werbeversprechen oder irreführenden Angaben zu Haltung oder Herkunft. Sondern in erster Linie an zufriedenen Gesichtern am Esstisch, am glücklichem Kauen und bekömmlichen Mahlzeiten – allein oder in Gesellschaft. Qualität setzt sich eben immer durch!



EMPFEHLUNGEN IM MÄRZ

FRÜHLINGSGEFÜHLE FÜR IHREN TELLER

BÜRGERMEISTERSTÜCK von der Färs	2,99 € / 100g
SCHWEINELENDCHEN zart und mager	1,71 € / 100g
KIKOK BRUST SUPREME ein besonderer Genuss	2,19 € / 100g
PUTEN-PASTRAMI geräuchert und heißgegart	2,59 € / 100g
PUTENAUFSCHNITT gemischt	1,99 € / 100g
WEIßE BRATWURST mit Kalbfleisch, gebrüht	1,69 € / 100g
MAULTASCHEN hausgemacht	1,59 € / 100g
FRÜHLINGSZWIEBEL-FRISCHKÄSE aus unserer Feinkostküche	2,05 € / 100g

WENN'S MAL WIEDER SCHNELLER GEHEN SOLL

PUTENRAGOUT mit Brokkoli schnelle Pfanne des Monats	1,91 € / 100g
---	---------------



PUTENPASTRAMI

Bei uns gibt es die moderne und leckere Variante des mageren Putenschinkens, denn wir mögen ihn lieber saftig.

Aus von Hand zugeschnittenen Stücken aus ausgewählten Putenbrüsten werden von unseren Metzgern die beliebten Putenpastramis hergestellt. Mit Tandoori-Gewürz verfeinert und in unserer großen Anlage liebevoll gegart ein magerer und herzhafter Genuss. Auch geeignet für tolle Sandwich-Kreationen!



KIKOK-SUPREME BRUST

Unsere Kikok-Hähnchen zeichnen sich besonders durch die zart gelbe Farbe der Haut und des Fleisches aus. Diese kommt durch die besondere Fütterung des Hähnchens. Überwiegend Mais macht das Fleisch besonders aromatisch, aber auch die Haltung der inzwischen zur Marke geworden in Kikok-Hähnchen – für die übrigens nur alte Hühnerrassen in Frage kommen – ist besonders. Hier wird besonders auf das Tierwohl geachtet. Und das schmeckt man auch. Tolles Fleisch, das auch mal eine etwas zu lange Garzeit verzeiht.



EINE KLEINE WARENKUNDE

Was Sie schon immer über unsere Spezialitäten wissen w(s)ollten

BÜRGERMEISTERSTÜCK VOM RIND

Dieses tolle Teilstück liegt beim Rind zwischen der Hüfte und der Rindernuss – also ein zartes Stück aus der Keule. Das typisch dreieckige Stück, das an eine Haifischflosse erinnert, hat eine zarte Fleischstruktur und stark marmoriertes Muskelfleisch.

Durch den aromatischen Geschmack ist es auch vielseitig in der Zubereitung: schmoren, grillen und smoken machen dieses Teilstück besonders vielseitig.

Vorteil zum Tafelspitz: es ist zwar etwa nur halb so groß, aber dafür stärker marmoriert und benötigt eine kürzere Garzeit.



MAULTASCHEN

Hausgemacht. Und das mit viel Fingerspitzengefühl. Das Grundbrät unserer Maultaschen besteht neben Schweinefleisch, Weißbrot und Ei vielerlei Gewürze und enthält final mit dem Nudelteigmantel die typische Form. Röstzwiebeln geben das besondere Aroma unserer Maultaschen. Schmecken Sie diese raus?

Ob in einer deftigen Brühe oder in Butterschmalz angebraten – verfeinert mit Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern – Maultaschen haben ihre Liebhaber.



IM WEIN
LIEGT DIE
WAHRHEIT...

... ODER AUCH MEIN
RINDFLEISCH



MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im März

Rezept für 3 Person

Vorbereitung ca. 30 Min. / Garzeit ca. 85 Min. + Fond ca.50 Min.

BESCHWIPSTER BÜRGERMEISTER

Bürgermeister Stück, mal anders! ... in Rotweinreduktion

Zutaten

- 1 Bürgermeister Stück (circa 900 g)
- 2 Zwiebeln
- 1 Stück Sellerie (ca. 120 g)
- 3 Karotten,
- 1 Stück Lauch (ca. 10 cm)
- 750 ml Rotwein (vollmundig, zum Beispiel Merlot),
- 800 ml Rinderfond
- 3 Zehen Knoblauch
- 4 Zweige Thymian
- 3 Zweige, glatte Petersilie
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer (ganz)
- Zwei Lorbeerblätter,
- 4 Körner Piment (ganz)
- 2 Gewürznelken
- 4 EL neutrales Öl
- Salz nach Gefühl

Gemüse schälen und würfeln, Topf erhitzen mit etwas Öl. Das Gemüse langsam anbraten, bis es goldbraun gebraten ist. Rotwein zugeben, dazu den zerdrückten Knoblauch, die Gewürze und die Kräuter geben. Im offenen Schmortopf die Rotweinformischung stark einreduzieren lassen. Das dauert circa 50 Minuten. Fleisch würzen und auf der Fettseite in einer hoch erhitzten Pfanne in etwas Öl anbraten. Ist diese goldbraun, das Bürgermeister-Stück auf die Fleischseite drehen und den Backofen währenddessen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Rotweinreduktion angießen, nicht ganz bedeckt. Thymian dazugeben und vorsichtig salzen, die Soße reduziert nochmals. Backofen auf 160 °C runterschalten, Fleisch mit geschlossenem Deckel circa 75 Minuten schmoren lassen. Ist das Fleisch fertig, vorsichtig aus dem Schmortopf haben, von Gemüseresten befreien.

Die Sauce hat jetzt, wie das Fleisch, durch den Rotwein, eine besonders intensive Farbe. Die Sauce aus dem Schmortopf durch ein Sieb geben und in einem kleineren Topf auffangen. Diese gerne nach Geschmack nochmals einkochen lassen oder binden. Am besten das Fleisch in Scheiben schneiden und in die Soße liegen (ohne dass die Sauce gekocht).

Dazu passen hervorragend gequetschte und angebratenen Drillingskartoffeln (smashed potatoes), blanchierter Brokkoli und ein cremiges Karotten-Gemüse.

Warum heißt das Stück vom Rind so?

Schon in der frühen Zeit war dieser Cut vom Rind sehr beliebt und nicht gerade günstig. Er blieb daher in der Regel nur weltlichen Würdenträgern wie dem Bürgermeister oder dem Pastor vorbehalten. Daher kommt diese Bezeichnung.

Ein wunderbares Stück Rindfleisch, das auch als Steak, dem „Tri Tip“, seit den 1950er Jahren in den USA und jetzt auch seit einigen Jahren bei uns einen festen Platz auf dem Grill und Smoker hat.

UNSERE WOCHEN-SCHMANKERL JETZT ONLINE.



Unseren Wochen-Schmankerlplan finden Sie ab sofort nur noch Online oder als Aushang in unseren Filialen. Mit dem rechts stehenden QR-Code können Sie diesen einfach abrufen.



ALLES NEU. DER UMWELT ZULIEBE!

Nachhaltig wirtschaften und leben ist bei uns ein großes Thema. Ebenso auch Ressourcen zu schonen. Darum gibt es ab sofort keine Wochenzettel mehr, sondern diese monatlich erscheinende, kleine Broschüre und das nur, solange der Vorrat reicht.



Metzgerei Moser GmbH Landsberg am Lech
Katharinenstr. 39 | Tel. 08191/2386
Ludwigstr. 158 | Tel. 08191/427826
Am Penzinger Feld 9 | Tel. 08191/4281971
info@metzgerei-moser.de

www.metzgerei-moser.de

