JURA WAGYU

GEREIFT ZUM HOCHGENUSS

WAGYU AUS DER FRÄNKISCHEN SCHWEIZ

Warum bis nach Kobe gehen?
Die wohl wertvollste Rinderrasse trifft fränkische Ursprünglichkeit. Eine Verbindung mit Starpotenzial in der Gourmet- und Grillszene sowie in der Spitzengastronomie. Eine wohl einzigartige Fleischstruktur, durchzogen von Fett-äderchen, welche beim Braten zu einem nie gekannten Aroma dahinschmelzen. Saftig, zart und ein wahres Geschmacksfeuer-werk auf Ihrer Zunge.

Fränkisch Japanische Traum-Hochzeit

Traumhochzeit im Wiesenthal
700 kg pure Kraft und Anmut
Jura Wagyu-Rinder - das ist eine
Kreuzung aus Wagyu-Bullen aus
Japan mit fränkischem Fleckvieh.
Auf den Wiesen des Öko-Landwirt
Ehepaars Susanne und Peter Hofmann
wachsen diese prächtigen Tiere heran.
Nach 3 Jahren glücklichen Lebens in freier
Natur, ausschließlich ernährt mit Futter
aus eigenem Bio-Anbau und mit den
frischen Gräsern, Kräutern und Blumen
auf den Weiden, kommen Sie zur
Schlachtung. Im Jahr sind es nur
50 Tiere - denn der Grundsatz
lautet: Klasse statt Masse!

Kobe oder Wagyu

Wo liegt der Unterschied?
Wagyu heißt die Rasse, Kobe-Rinder stammen aus der gleichnamigen japanischen Region. Wie bei der Nürnberger Bratwurst, darf der Begriff „Kobe"-Steaks nur verwendet werden, wenn die Rinder auch wirklich in dieser Region aufgewachsen sind. Historisch gesehen waren Wagyu-Rinder in Japan Arbeitstiere. Die Tiere mussten täglich harte Arbeiten verrichten. So entwickelten diese Tiere eine einzigartige Muskulatur, reich an intramuskulärem Fett. Das ist die Grundlage für den ganz besonderen Geschmack dieses edlen Fleisches. In feinen Äderchen zieht sich das Fett durch die Struktur und verleiht dem Wagyu-Fleisch eine unglaubliche Optik, bei der jeder Steak-Kenner mit der Zunge schnalzt.

Pure Fleisch-Ess-Lust

Eine wohl einzigartige Fleischstruktur, durchzogen von Fettäderchen, welche beim Braten zu einem nie gekannten Aroma dahinschmelzen. Saftig, zart und ein wahres Geschmacksfeuerwerk auf Ihrer Zunge. Wie gesagt, es gibt weit mehr als nur das Filet.

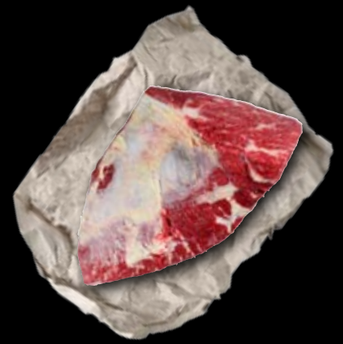
Handwerkskunst & Reifezeit

Mit einem geübten Auge, einem sicheren Schnitt und viel Erfahrung lösen unsere Metzger die besten Stücke aus gut und gerne 500 kg Wagyu-Fleisch aus. Kein Gramm dieser Kostbarkeit soll verloren gehen. Aus kleinen Stücken werden dann später z.B. unsere köstlichen Burger Patties. In unserem Reiferaum herrscht ein ganz spezielles Reifeklima. Erst nach 6 Wochen kommen die feinen Stücke zum Verkauf. Besonders die Stücke mit Knochen entfalten erst nach dieser Zeit ihr ganz besonderes, intensives, leicht nussiges Aroma.

AUSGEWÄHLTE CUTS

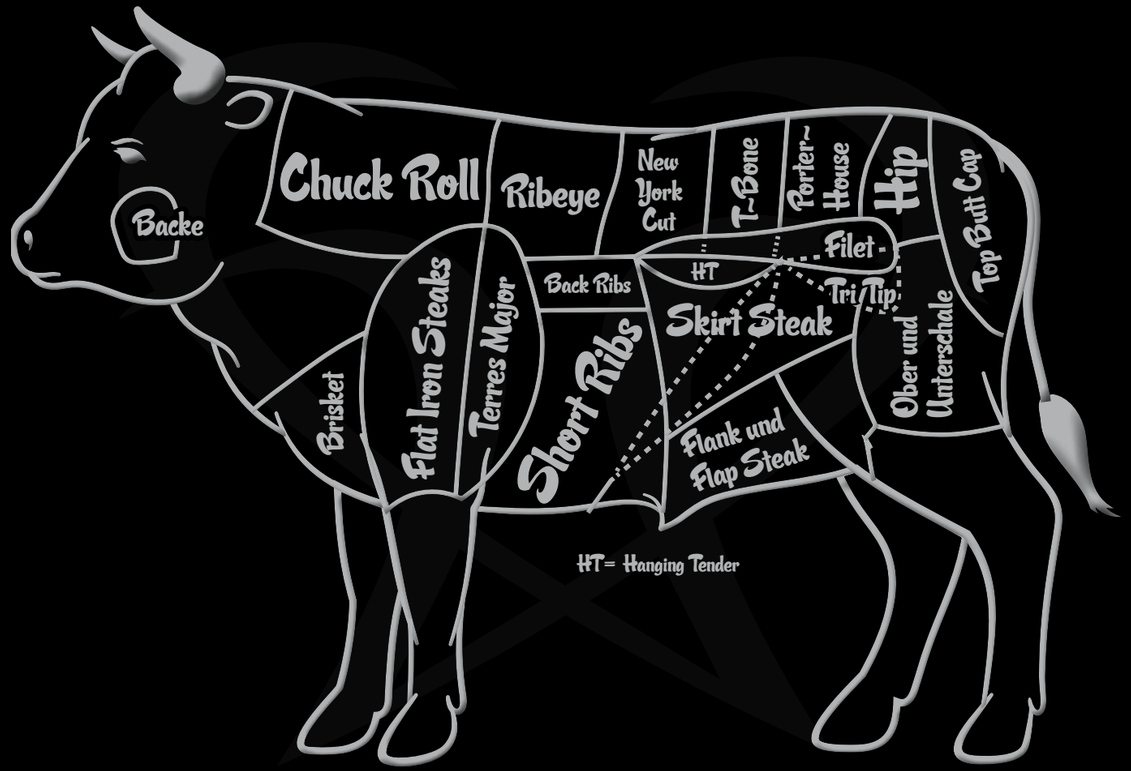
STEAKWISSEN FÜR EINGEFLEISCHTE – STEAKS GANZ KLASSISCH

LENDE/FILET: Das längliche Fleischstück unterhalb der Wirbelsäule wird kaum beansprucht und ist daher besonders zart und mager. Aus dem dünneren vorderen Teil der Lende wird das Filet Mignon geschnitten. Aus dem mittleren die Medaillons und aus dem dickeren Ende gewinnt man das Chateaustück. Angegrillt wird es wie andere Steak-Cuts scharf und dann lässt man es im indirekten Bereich nachgaren.



TAFELSPITZ/PICANHA: Der Tafelspitz ist ein Schnitt aus der Keule. Dieses Stück ist vielseitig einsetzbar. Man kann es schmoren, grillen, kochen und als Geschnetzeltes verarbeiten.

T-BONE STEAK: Es wird aus demselben Bereich wie das Rumpsteak gewonnen, dabei trennt aber ein T-förmiger Knochen das Rumpsteak vom Filet. T-Bone Steaks haben in der Regel eine Dicke von drei bis vier Zentimetern und wiegen zwischen 600 und 800 Gramm. Gegrillt wird es wie Rumpsteak.



ROASTBEEF/RUMPSTEAK: Es stammt aus dem mittleren Rücken und hat einen gleichmäßigen Fettrand. Den sollte man auch dran lassen, da er das Fleisch beim Grillen saftig hält. Auch wieder scharf anbraten und danach indirekt ziehen lassen.

HOCHRIPPE (RIB-EYE, ENTRECOTE): Das Rib-Eye ist ein Fettauge im Fleisch, das aus dem weiter hinten liegenden Teil des vorderen Rückens geschnitten wird. Das Fleisch ist fein marmoriert und daher zart und aromatisch. Lässt man den Knochen am Cut, sieht der Zuschnitt aus wie eine Axt – daher auch der Name Tomahawk-Steak. Beim Grillen scharf anbraten und dann im indirekten Bereich ziehen lassen.

BÜRGERMEISTERSTÜCK: Es stammt aus der Keule und liegt oberhalb der Kugel. Die kurze Muskelfaser macht es zu einem der zartesten Stücke. Aus diesem Grund haben schon in früheren Zeiten die Metzger dieses Stück für die Pastoren und Bürgermeister ihrer Stadt zur Seite gelegt. Es ist gut marmoriert und eignet sich sehr gut als Grillgericht, besonders vom Spieß, aber auch als Steaks oder Bratengericht.

AUSGEWÄHLTE CUTS

STEAKWISSEN FÜR EINGEFLEISCHTE – SPECIAL CUTS FÜR KENNER

FLANK: Die Flank Steaks werden aus dem Bauchlappen (bzw. Dünnung, Flanke) geschnitten und sind sehr geschmacksintensiv. Das Flanksteak sollte man ein bis zwei Stunden im Smoker oder Backofen bei 60 - 80°C ziehen lassen, bevor man es sehr scharf angrillt oder brät. Die Kerntemperatur sollte nach dem Ruhen 55 - 57°C betragen. Auch möglich ist das übliche Bratverfahren für Steaks, erst scharf anbraten und anschließend auf die bereits genannte Kerntemperatur ziehen lassen. Beim Flanksteak läuft die Fleischfaser mit der Länge und sollte unbedingt gegen diese, in dünne Tranchen, aufgeschnitten werden.

BEEF BRISKET: Der Brisket ist die Rinderbrust. Der Metzger kennt es als Brustkern, den vom Knochen gelösten Seiter der Rinderbrust. Das Brisket besteht aus zwei Muskeln. Dem sogenannten Flat und dem Point. Diese beiden Muskeln werden von einer Fettschicht getrennt, die das Flat bedeckt. Die Fettschicht nennt man Fat Cap. Brisket eignet sich wunderbar für den Smoker oder für Low and Slow Gerichte. Um ein ideales Genusserlebnis zu haben, empfehlen wir Ihnen vor dem Aufschneiden die beiden Muskeln, Flat und Point, entlang der Fettschicht zu trennen, da die Fasern der beiden Muskeln quer zueinander verlaufen.

DER NACKEN: Wird auch Fehlrippe genannt und ist mit reichlich Fett durchwachsen. Das macht den Geschmack aromatisch. Beim Grillen sollte man den Nacken entweder als Fleischspieß grillen oder am Stück mit der Niedriggarmethode. Und erst anschließend in Scheiben schneiden.

SPIDER: Das Spidersteak liegt flach auf dem Hüftknochen. Seinen Namen bekommt es durch seine Marmorierung, die die Muskeln wie das Netz einer Spinne durchzieht. Das Fleisch ist etwas fester im Biss und wunderbar aromatisch. Kurz scharf anbraten, es darf innen noch roh sein.

BEEF RIBS (BACK-RIBS UND SHORT RIBS): Diese Kultstücke werden auch Querrippe oder Spannrippe genannt. Die Back Ribs sitzen oben am Rückgrat und beinhalten auch eher viel Fleisch zwischen den Knochen, weniger auf den Knochen. Die Short Ribs befinden sich weiter unten zum Bauch des Tieres hin. Sie liegen zwischen Brisket (Rinderbrust) und Flank (Bauchlappen). In den Short Ribs ist viel intramuskuläres Fett enthalten... eben das „gute" Fett, welches für den Geschmack des Fleisches verantwortlich ist.

KOSTBARKEITEN GEKONNT ZUBEREITEN

SO GELINGT IHR WAGYU-STEAK!
Zart, saftig und vollendet im Geschmack, mit leicht nussiger Note und voller Energie! Aber worauf sollte man achten?
Sie bringen mit: Zeit, ein wenig gute Nerven und natürlich ein gutes Dry Aged Beef vom Meyer. Zum Braten brauchen Sie eine ordentliche Pfanne, feines Olivenöl und eine gehörige Portion Hitze – oder eben ein richtig schön heisser Grill mit „Weißglut". Erst, wenn das Öl beim Erhitzen anfängt, sich zu bewegen und kleine Kreise zieht, kommt das Steak in die Pfanne. Nun brauchen Sie gute Nerven, denn allzu bald wird Ihr Impuls einsetzen, das Steak wenden zu wollen. Aber nein – Geduld! Warten Sie ab, bis sich die Poren geschlossen haben. Dann bleibt das Fleisch saftig und erhält einen knusprigen Rand.

Lassen Sie es noch etwas weiterbrutzeln, bis es schön scharf angebraten ist. Dann wenden Sie es und bewahren Sie nochmals die Ruhe. Das Fleisch muss von beiden Seiten scharf angebraten und knusprig sein.
Ideal ist es, wenn es medium (also nicht ganz durch ist). Das erkennen Sie daran, wenn es sich z.B. mit dem Daumen nicht mehr eindrücken lässt und noch ein kleines bisschen nachgibt. Wenn Sie es „durch", also „welldone", haben wollen - was wir nicht hoffen - dann wenden Sie das Fleisch noch ein paar Mal.
Dazu eine pikante Soße, Kräuterbutter, eine Folienkartoffel oder Reis und frischer knackiger Salat – ein Genuss!

WICHTIG:
DIE KERNTEMPERATUR
Wir empfehlen die Verwendung eines Fleischthermometers. Stecken Sie das Fleischthermometer längs in das Fleisch. Bedenken Sie, dass die Temperatur zu Beginn des Ruhevorgangs nochmals leicht ansteigt.

Raw: 45 bis 50 Grad
Medium raw: 50 bis 54 Grad
Medium: 54 bis 56 Grad
Medium well: 56 bis 60 Grad
well done: 60 Grad

METZGEREI MEYER | Kirchenweg 39 | 90419 Nürnberg
Tel. 0911 - 330723 | Fax: 0911 - 3938308
kontakt@metzgerei-meyer.de | www.metzgerei-meyer.de
Mo. 7:00-14:00 Uhr | Di.-Fr. 7:00-18:00 Uhr | Sa. 7:00-12:30

METZGEREI Meyer