

# Meisterlich grillen mit Stauferico®

und den deutschen Grillmeistern des Southside-BBQ-Teams

Jeden Monat wollen wir Ihnen Wissenswertes rund um das Thema Genuss und Qualität von Fleisch vermitteln und Ihnen ein Staufenfleisch-Kochrezept unseres Sternekochs Helmut B. Schulz präsentieren.

Das **Southside-BBQ-Team** rund um den Teamchef **Simon Kuch** besteht aus begeisterten Hobby-Grillern aus dem süddeutschen Raum und schloss sich 2009 zusammen, um regelmäßig ihrem gemeinsamen Hobby nachzugehen. Bereits 2010 konnte das Team bei den Deutschen Grillmeisterschaften im Amateur-Bereich gewinnen. Wobei mit Amateur nur gemeint ist, dass keiner aus dem Team hauptberuflich Koch, Metzger oder ähnliches ist. Denn alles andere ist bei den derzeit 5 Männern und 2 Damen höchst professionell. Zum Beispiel wurde der Grill extra aus den USA importiert. Natürlich achten die Grillmeister auch genau darauf, dass nur beste Zutaten auf dem Grill landen. Deshalb sind sie von **StaufenFleisch** und speziell von der neuesten Schöpfung **Stauferico®** so überzeugt. Besonders auf dem Grill machen sich die strengen Qualitätsanforderungen von **StaufenFleisch** bemerkbar.

Überzeugen auch Sie sich von der Zartheit, Saftigkeit und dem natürlichen Geschmack von

**StaufenFleisch®**  
*nicht anders.*

Nur erhältlich in ausgewählten Metzgereien und Restaurants:



Die Deutschen Grillmeister von 2010 schwören auf Stauferico®



Oben: Das Team setzt mit Stauferico® auf absolute Qualität auf dem Grill



Rechts: Teamchef Simon Kuch beim Grillen im Stauferico®-Zelt

Die geschlachteten Rinder, beispielsweise, dürfen nicht zu mager sein, um eine ausreichende Marmorierung vorzuweisen. Diese Marmorierung (intra-muskuläres Fett) garantiert, dass das Fleisch beim Grillen besonders zart und saftig wird. Dennoch ist ein Stück vom **Stauferico®**-Schwein auf dem Grill ein absolutes Highlight bei den Mitgliedern des Southside-BBQ-Teams. Die Kreuzung aus dem wertvollen Iberico-Eber mit dem **StaufenFleisch**-Mutterschwein kann genetisch bedingt besonders viel intramuskuläres Fett einlagern und ist auch nach dem Grillen an Zartheit und Saftigkeit kaum zu überbieten. Deshalb wollen die Deutschen Grillmeister von 2010 bei den diesjährigen Deutschen Grillmeisterschaften in Schwäbisch Hall gerade mit **StaufenFleisch** ihren Titel verteidigen.

**StaufenFleisch®**  
– Fleischqualität, die man schmeckt!

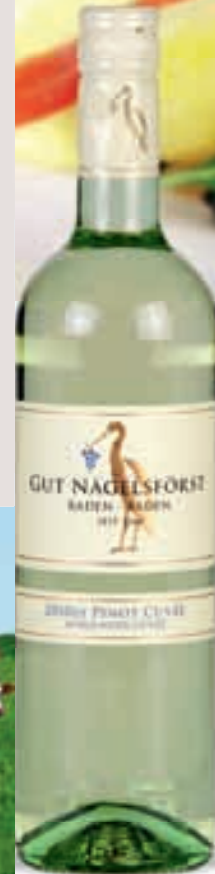


Vom MetzgerSchlachthof  
Göppingen, der Stauer-Stadt

*Kulinarisches aus dem Ländle*  
mit **StaufenFleisch®**



Jeden Monat neu:  
Rezepte zum Sammeln!



*Sous-Vide gegartes Rinderfilet  
vom StaufenFleisch  
mit Zitronen-Hollandaise,  
gebratenem grünem Spargel und neuen Kartoffeln*

# Zutaten

für 4 Personen

## Rinderfilet

- 800 g vakuumiertes Rinderfilet
- 2 l Wasser
- zerdrückter schwarzer Pfeffer
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- 2 blanchierte, gehäutete und entkernte Tomaten in Streifen geschnitten
- 40 g flüssige Butter
- Meersalz aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- frischer Basilikum

## Gebatener grüner Spargel

- 600 g grüner Spargel
- 40 g Butter
- 20 ml Olivenöl
- 2 geschälte und fein gehackte Schalotten
- 1 Prise Zucker
- Salz aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Sauce Hollandaise

- 325 g Butter (ergibt ca. 250 ml geklärte Butter)
- 3 Eigelb
- 1 Schalotte in feine Ringe geschnitten
- 50 ml trockener Weißwein
- Saft einer Zitrone
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 Lorbeerblatt
- zerdrückte schwarze Pfefferkörner
- Salz aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle oder Cayenne Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 Sahnekapsel

## Gekochte neue Kartoffeln

- 8 - 12 St. neue Kartoffeln
- 50 g Butter
- Meersalz aus der Mühle



*Sous-Vide gegartes Rinderfilet vom StaufenFleisch  
mit Zitronen-Hollandaise, gebratenem grünem Spargel und neuen Kartoffeln*

**StaufenFleisch®**  
nichts  
anderes.



[www.staufenfleisch.de](http://www.staufenfleisch.de)

## Rinderfilet

### Vorbereitung

Das Rinderfilet mit den zerdrückten Pfefferkörnern, dem Thymian- und dem Rosmarinzweig von Ihrem StaufenFleisch-Metzger vakuumieren lassen!

### Zubereitung

Das vakuumierte Rinderfilet mit einem digitalen Einstichthermometer in den heißen Pochierfond geben. Bei 65 °C bis zu einer Kerntemperatur von 56 °C pochieren. Rinderfilet herausnehmen, aus dem Beutel nehmen und warm stellen. Sollten Sie keinen Einstichthermometer haben, können Sie das Filet auch klassisch bis zum gewünschten Garpunkt braten.

## Gebatener grüner Spargel

### Vorbereitung

Die Spargelenden wegschneiden und den unteren Teil des Spargels mit einem Schälmesser schälen. In einem genügend großen Topf Wasser zum kochen bringen, salzen und die Spargelstangen darin ca. 4-5 Minuten kochen. Den Spargel sorgfältig aus dem Wasser heben und mit kaltem Wasser abschrecken.

### Zubereitung

Die Butter und das Olivenöl in einer Saucenpfanne aufschäumen lassen und die gehackten Schalotten

etwa 3 Minuten darin dünsten. Dann den Spargel hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

## Sauce Hollandaise

### Zubereitung

Butter schmelzen und klären. Schalotten, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, den Saft der Zitrone und den Weißwein in einen Topf geben und ca. 3 Minuten einreduzieren lassen. Anschließend die Reduktion durch ein feines Sieb gießen. Eigelb mit 4 EL Reduktion über dem Wasserbad bei ca. 70 °C aufschlagen und die Butter mit ca. 50 °C tröpfchenweise hinzugeben. Nach und nach unterrühren. Mit den Gewürzen abschmecken. Die Sauce Hollandaise in den 0,5L iSi Gourmet Whip Plus, bzw. den iSi Thermo Whip PLUS füllen. 1 Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Wer keinen iSi-Spender besitzt, kann die Sauce auch klassisch anrichten.

## Gekochte neue Kartoffeln

### Zubereitung

Neue, ungeschälte Kartoffeln (Stückgewicht ca. 60 – 80 g) waschen und im Salzwasser sieden, bis sie innen weich sind. Kartoffeln abschütten und in zerlassener Butter in einer Pfanne schwenken und mit Meersalz aus der Mühle würzen.

## Anrichten

Das Rinderfilet tranchieren und mit flüssiger Butter abglänzen. Mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen und auf den gebratenen grünen Spargel, mit den neuen Kartoffeln anrichten. Hollandaise aus dem Spender aufsprühen oder klassisch trappieren, mit den Tomatenstreifen und den Basilikumblättern ausgarnieren. Die restliche Hollandaise separat in einer Sauciere servieren.

Auf Anfrage erhalten Sie bei Ihrem StaufenFleisch-Metzger Isi-Spender und Einstichthermometer.

## Dazu empfehlen wir Ihnen:

### Weingut Nägelsförs – Pinot Cuvée

Kraftvoller Grauer Burgunder und feiner Weißer Burgunder vereint zu einem Wein.

Ein idealer Allrounder auf dem Tisch.

Duftet nach Birne und Citrus, leicht nussig. Sehr kompletter Wein!

