



Manuela Rüther

BACKE BRUST UND BAUCH

Second Cuts – fast vergessene Fleischstücke
mit Biss und Charakter

atVERLAG



© 2018

AT Verlag, Aarau und München

Lektorat: Nicola Härms, Rheinbach

Fotos: Manuela Rütter, www.elaruether.de

Foodstyling: Petra Wegler

Styling: Bettina Bormann

Grafiken: Christine Rütter

Mitarbeit Rezepte: Susann Kreihe

Grafische Gestaltung und Satz: AT Verlag

Druck und Bindearbeiten: Graspö CZ, a. s.

Printed in Czechia

ISBN 978-3-03800-082-2

www.at-verlag.ch

Der AT Verlag, AZ Fachverlage AG, wird vom Bundesamt für Kultur
mit einem Strukturbeitrag für die Jahre 2016–2020 unterstützt.

INHALT

7	VORWORT	136	Kalbsbrust
8	EINLEITUNG	142	Schulter
8	Fleischqualität	152	Kalbstafelspitz
10	Fleisch aus Übersee?	158	Haxe und Beinscheibe
11	Ein Wort zu Knochen, Fett und Bindegewebe	164	Kalbschwanz
11	Einkauf	170	Markknochen
14	Ibérico-Fleisch		
14	Fleischzuschnitte	177	EXKURS HAUSSCHLACHTUNG
14	Garmethoden		
19	RIND	181	SCHWEIN
22	Ochsenbacke	184	Schweineohren
28	Nacken mit Fehlrippe	190	Schweinebäckchen
36	Rippen	196	Kinn oder Papada (Ibérico-Schwein)
42	Rinderbrust	202	Nacken
48	Schulter	208	Feder oder Pluma (Ibérico-Schwein)
54	Onglet	214	Geheimes Filet oder Secreto (Ibérico-Schwein)
60	Bauchlappen, Bavette	220	Schulter und Presa (Ibérico-Schwein)
66	Keule, Oberschale	226	Dicke Rippe, Brust
72	Bürgermeisterstück	232	Schweinebauch
78	Fledermaussteak	238	Spareribs
84	Tafelspitz	244	Keule
90	Wade und Beinscheiben	250	Kachelfleisch
96	Ochenschwanz	256	Haxe, Eisbein
104	Markknochen	262	Schweinefuß
		268	Schweineschwanz
109	EXKURS GRILLEN	275	Bezugsquellen, Adressen, Literatur
115	KALB	276	Dank
118	Kalbsbäckchen	276	Die Autorin
124	Kalbsnacken und Fehlrippe	277	Sachstichwortverzeichnis
130	Rippen	279	Rezeptverzeichnis



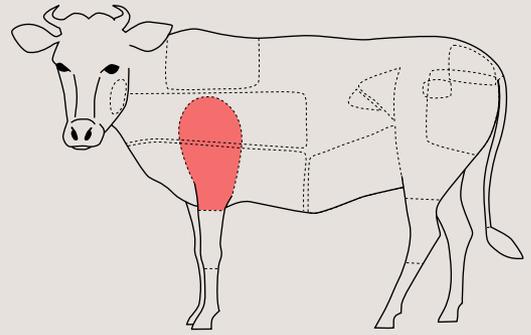
VORWORT

Lange Zeit war es üblich, ein Schlachttier in wertvolle und weniger wertvolle Stücke einzuteilen. Man sprach von den sogenannten Edelteilen oder A-Cuts und den Nicht-Edelteilen, auch B-, C- oder Second Cuts genannt. Als Edelteile galten Rücken, Filet und Teile der Keule, als Nicht-Edelteile der ganze Rest des Tieres, also etwa 80 Prozent. Das Problem einer solchen Unterteilung: Man wertet einen kleinen Teil des Schlachttieres auf und unterstellt, dass dieser Teil am besten schmeckt. Der Rest ist »second best«, also zweite Wahl. Glücklicherweise findet seit einigen Jahren ein Umdenken statt. Der englische Küchenchef Fergus Henderson begründete Ende der 1990er-Jahre mit seinem Kochbuch »Nose to Tail Eating – A Kind of British Cooking« die Nose-to-Tail-Bewegung. Der Grundsatz: Wenn wir schon Tiere essen, dann wenigstens mit Respekt. Und Respekt bedeutet, dass wir alles von ihnen verwerten: vom Rüssel bis zum Schwänzchen.

Heute ist das Fleischangebot so vielfältig wie noch nie, und manchmal ist es schwierig, sich zu orientieren. Mit dem Grillboom kamen Steak-

Cuts aus den USA zu uns, die Namen tragen wie Flat Iron Steak, Spider oder Flank Steak und aus der Schulter oder gar aus dem Bauchlappen geschnitten werden. Aus Spanien kam das Fleisch des Iberischen Schweins mit speziellen Teilstücken wie Secreto, Pluma oder Presa. Überdies hat jedes Land seine eigene Zerlegetradition, sodass ein und dasselbe Fleischstück viele verschiedene Namen haben kann. Wer ahnt schon, dass es sich bei Nierenzapfen, Leistenfleisch, Herzzapfen und Onglet um denselben Zuschnitt handelt? Hier möchte das vorliegende Buch ansetzen, und es möchte Ideen liefern, was man aus den weniger bekannten Teilstücken von Rind, Kalb und Schwein zubereiten kann. Damit man den Überblick behält, befindet sich am Anfang jedes Kapitels eine schematische Darstellung des Schlachttieres, in der alle Cuts, die in dem Buch aufgeführt werden, eingezeichnet sind. Auf den folgenden Seiten werden die Zuschnitte einzeln vorgestellt und in verschiedenen Varianten zubereitet. Lassen Sie sich überraschen, wie bunt und lecker die Küche mit Second Cuts wird.

SCHULTER



BEZEICHNUNGEN

Deutschland: Schulter, Blatt, Bug, Schaufel mit Deckel; Dicker Bug mit Deckel; Mittelbug, Schaufelstück, Latte, Schulterspitz; Falsches Filet, Schulterfilet

Schweiz: Schulter mit Schulterfilet, Dicke Schulter, Schulterspitz

Österreich: Schulter mit Magerem Maiserl, Schulterschertzel, Dicke Schulter

Frankreich: Jumeau à bifteck mit Paleron, Macreuse à bifteck, Macreuse à pot-au-feu, Jumeau à pot-au-feu

USA: Chuck mit Top Blade und Flat Iron Steak

ZUSCHNITT

Die Schulter macht einen großen Teil des Rindervorderviertels aus. Ihr Fleisch ist vielseitiger einsetzbar und preiswerter als das der Keule. Angeboten werden folgende Teilstücke: Dicker Bug mit Deckel, Mittelbug, auch Schaufelstück genannt, und Falsches Filet, auch Schulterfilet genannt, welches seinen Namen der filetartigen Form verdankt. In Amerika werden aus dem Top Blade, also dem Mittelbug, die Flat Iron Steaks geschnitten. Um diese zu gewinnen, muss die dicke Mittelsehne aus dem Bug entfernt werden. So ergeben sich zwei Steaks von je 500–700 Gramm.

ZUBEREITUNG

Die Teilstücke der Schulter sind unterschiedlich beschaffen und lassen sich dementsprechend zubereiten. Alle Teile eignen sich zum Schmoren, da das langfaserige Fleisch von Bindegewebe und

Sehnen durchzogen ist. Aus Dickem Bug und Mittelbug lassen sich große Bratenstücke für Schmor- und Sauerbraten gewinnen oder Rouladen schneiden. Der Bugdeckel ist prädestiniert für Gulasch und Ragout. Etwas überraschend erscheint, dass sich kurzbratfähige Steaks aus dem Mittelbug schneiden lassen: die Flat Iron Steaks. Sie können als Ganzes (500 bis 700 Gramm) oder als Steaks von 250 bis 350 Gramm rosa gebraten oder gegrillt werden (Seite 50). Wer sie sous-vide garen möchte, sollte sie eine Stunde bei 48 bis 50 Grad im Wasserbad ziehen lassen, dann mit grobem Salz würzen und in Butterschmalz nachbraten. Aus dem Falschen Filet lässt sich Tatar zubereiten (Seite 53).

GESCHMACK

Die Schulter war jahrelang zweite Wahl, wird mittlerweile aber aufgrund ihrer Vielseitigkeit und ihres kernigen Geschmacks von vielen Köchen höher geschätzt als die Keule. Man sollte gut marmoriertes Fleisch von Weiderindern verwenden, das über genügend intramuskuläres Fett verfügt. Denn Fett, Bindegewebe und Sehnen verleihen dem Fleisch eine saftige Konsistenz und einen vollmundigen Geschmack. Darüber hinaus entsteht eine reichhaltige Sauce. Die Steaks aus der Schulter schmecken kerniger als die aus dem Rücken und haben eine festere Struktur. Sie müssen nach dem Braten lange genug ruhen und sollten möglichst dünn und unbedingt quer zur Faser aufgeschnitten werden.



Dicker Bug



Falsches Filet



Flat Iron Steaks aus dem Mittelbug



Mittelbug, Schaufelstück

NIERENZAPFEN VOM GRILL MIT SPARGEL, RUCOLA UND OLIVEN

Medium rare oder medium gebraten, schmeckt das Onglet vollmundig und aromatisch. Brät man es länger, wird das Fleisch aber zu fest.

Für 4 Personen

Für das Fleisch

und die Marinade:

1 mittelscharfe Chilischote
einige Zweige Rosmarin
100 ml Olivenöl
1 Nierenzapfen à 1,2 kg
Fleur de Sel
Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl zum Beträufeln

Für den Salat:

2 Bund weißer Spargel
1 Bund grüner Spargel

1 Knolle Fenchel
250 g Cherrytomaten
3 Frühlingzwiebeln
125 g Rucola
100 g schwarze, trocken
eingelegte Oliven ohne Kern
1 Knoblauchzehe
3 EL frisch gepresster
Zitronensaft
1 Prise Zucker
5 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Chilischote samt Kernen fein hacken. Die Rosmarinnadeln abstreifen, fein hacken und mit der gehackten Chili und dem Olivenöl mischen. Das Fleisch entlang der Mittelsehne in zwei Teile zerlegen. Die Sehne dabei herausschneiden. Das Fleisch mit der Marinade in einen Gefrierbeutel geben. Diesen gut verschließen und das Fleisch mindestens 6 Stunden kalt stellen.

Den weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. Vom grünen Spargel nur den unteren Teil schälen und ebenfalls die Enden abschneiden. Die Spargelstangen in dünne Scheiben schneiden. Den Fenchel halbieren, den Strunk entfernen und die Knolle in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Cherrytomaten halbieren. Die Frühlingzwiebeln in Scheiben schneiden. Die vorbereiteten Zutaten mit dem Rucola und den Oliven in einer Schüssel vermischen. Den Knoblauch sehr fein hacken und mit dem Zitronensaft, dem Zucker und dem Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Grill anheizen und dabei eine heiße und eine weniger heiße Grillzone einrichten. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, die Kräuter abstreifen und das Fleisch mit Fleur de Sel würzen. Die Fleischstücke auf der heißen Grillzone von beiden Seiten kräftig grillen, dann auf der weniger heißen Zone unter mehrmaligem Wenden indirekt etwa 10 Minuten nachgrillen. Dabei die Kerntemperatur messen: Bei 56 Grad sind die Nierenzapfen medium rare, bei 58 Grad medium. Das Fleisch in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen.

Den Salat mit dem Dressing marinieren. Das Fleisch dünn gegen die Faser aufschneiden, mit etwas Fleur de Sel und Pfeffer bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und zusammen mit dem Salat servieren.

TIPP Alternativ können Sie das Onglet in der Pfanne anbraten und im Backofen bei 100 Grad etwa 10 Minuten nachgaren. Auch dabei die Kerntemperatur messen und das Fleisch vor dem Anschneiden kurz ruhen lassen.



DANK

Mein Dank geht an:

Igor Trushkin

Christine Rütter

Petra Wegler und Bettina Bormann

Susann Kreihe

Hans-Georg Pestka,

www.genusshandwerker.de

Metzgerei Schuth,

www.fleischerfachgeschäft-schuth.de

Martin Theisinger, www.mmh-bio.de

Stefan Itter, www.eiwels-kirchberg.de

DIE AUTORIN

MANUELA RÜTHER

geboren 1979 in Ostwestfalen, kochte nach dem Abitur in verschiedenen Sterneküchen. Seit 2008 ist sie freischaffende Fotografin und Autorin. Ihre Bilder, Geschichten und Rezepte, die zahlreiche Auszeichnungen erhalten haben, erscheinen regelmäßig in Magazinen und Büchern sowie in ihrem Blog.

www.elaruether.de

SACHSTICHWORTVERZEICHNIS

- Abgedeckter Rücken 28
Baby Back Ribs 130, 238
Bäckchen, Schwein 190, 192, 195
Bäckchen/Bäggli, Kalb 118,
120, 123
Backe, Rind 22, 24, 27
Bacon 232
Bauch(schäl)rippen 238
Bauch, Schwein 232, 234, 237, 238
Bauchlappen, Rind 60, 62, 65
Bavette/Bavettli 60, 62
Beinscheibe, Kalb 158, 160
Beinscheibe, Rind 90, 95
Bindegewebe 11
Blatt 48, 142, 220
Boned Chuck 28
Boston Butt 202, 220
Braten 15
Brisket 42, 44, 136, 226
Brust, Kalb 130, 136, 138, 141, 148
Brust, Rind 42, 44, 47
Brust/Brüstel, Schwein 226, 232
Brustkern/Mittelbrust, Rind 42
Brustspitze, Schwein 226
Brustspitze/Brustbein, Rind 42
Bug 48, 142, 220
Bugscherzel 90
Bürgermeisterstück/-steak 72,
74, 77
Butcher Steak 54
Chuck 28, 48, 142
Crowdbutching 13, 275
Culotte Steak 84
Deckchen 250
Deckelchen 78
Dicke Rippe 226, 228, 231
Dicke Schulter 48, 142, 220
Dicke Wade 90
Dicker Bug 48, 142, 147
Dicker Spitz 130
Dry Aging 10
Dünnung 60
Eckstück, Stotzen/Keule 66, 244
Eisbein 256
Entrecôte 28, 33, 34, 124, 129
Falsches Filet 48, 53, 142, 220
Feder, Ibérico-Schwein 208, 210
Federstück 36
Fehlrippe, Kalb 124
Fehlrippe, Rind 28
Fett 11
Flache Schulter 220
Flanke 60
Flanksteak 7, 8, 60, 62, 65
Flat Iron Steak 7, 8, 48, 50
Fledermaussteak 78, 80, 83, 250
Fleischeinkauf 11
Fleischqualität 8
Fleischreifung 10
Frikandeau 244
Fuß, Schwein 262, 264, 267
Garmethoden 14
Geheimes/Verstecktes Filet,
Ibérico-Schwein 214, 216, 219
Goder 196
Grillen 17, 109
Hals, Schwein 202
Hals/Halsgrat, Kalb 124
Hals/Halsgrat, Rind 28
Hanger Steak/Hanging Tender 54
Hausschlachtung 177
Haxe, Kalb 158, 163
Haxe, Schwein 256
Herzzapfen 54
Hesse, Vorder-/Hinter- 90, 158
Hinteres Ausgelöstes 28, 124
Hinterschinken 244
Hohrücken 28
Hose 60
Hüfer-/Hieferschwanzel 72
Hüferscherzel 66
Huft-/Hüftdeckel/-zapfen 84, 152
Huft/Hüfte 66, 244
Iberisches Schwein 7, 14, 183, 196,
208, 214, 220
Kachelfleisch 78, 83, 250, 252, 255
Kaiserteil 244
Kamm, Kalb 124
Kamm, Rind 28
Kamm, Schwein 202, 244
Keule, Rind 66
Keule, Schwein 244, 249
Kinn, Ibérico-Schwein 196,
198, 201
Knochen 11
Kochen/Sieden 15
Kotelettrippen 238
Lappensteak/-stück 60
Latte 48
Leistenfleisch 54
Leiterchen 238
Leiterstück 36
Lempen 60
Loin Ribs 238
Mageres Maiserl 48, 142, 220
Marinaden 109
Markknochen 104, 106, 170,
172, 175

- Marmorierung 11
 Mittelbug 48, 50, 142
 Mittelrippenstück 28, 124
 Nachbrust, Rind 42
 Nacken, Kalb 124, 126
 Nacken, Rind 28, 30
 Nacken, Schwein 202, 204, 207, 220
 Niedrigtemperaturgaren 15
 Nierenzapfen 54, 56, 59
 Nuss 66, 244, 249
 Oberschale, Schwein 244, 246
 Oberschale/Schale, Rind 66, 68, 71
 Ochsenbacke/-bäckchen/-backerl 22, 24, 27
 Ochsenchwanz/-schlepp 96, 100, 102
 Ohren, Schwein 15, 177, 184, 186, 189, 264, 267
 Onglet 54, 56, 59
 Onlinehandel 12, 275
 Ossobuco 158, 160
 Papada, Ibérico-Schwein 196, 198, 201
 Pastoren-/Pfaffenstück 72
 Pfote/Pfötchen 262
 Pluma, Ibérico-Schwein 208, 210, 213
 Poire 66, 68
 Pökeln 17
 Presa, Ibérico-Schwein 220, 225
 Pulled Pork 204, 220, 226
 Querrippe 36, 130, 132, 135
 Räuchern 17
 Rippchen, Schwein 238, 240, 243
 Rippen, Kalb 130, 132
 Rippen, Rind 36
 Rosenspitz 84, 152
 Rosenstück 244
 Rubs 109
 Runder Mocken 244
 Schalblattl 78
 Schale, Knöpfel/Schlögel 66, 244
 Schaufel/-stück 48, 142, 220, 222
 Schichtfleisch 36
 Schinken 244
 Schlögel 66, 244
 Schlussbraten 244
 Schmer 232
 Schmoren 15
 Schopfbraten 202
 Schulter, Ibérico-Schwein 220, 222, 225
 Schulter, Kalb 142, 144, 147, 148, 151
 Schulter, Rind 48, 50, 53
 Schulter, Schwein 220, 222, 225
 Schulterdeckel 142
 Schulterfilet 48, 142, 220
 Schulterschenkel 220
 Schulterscherzel 48, 142, 220
 Schulterspitz 48, 142, 220
 Schwanz, Kalb 164, 166, 169
 Schwanz, Rind, siehe Ochsenchwanz
 Schwanz, Schwein 15, 268, 270
 Schweineschopf 202
 Secreto, Ibérico-Schwein 214, 216, 219
 Siedefleisch 84
 Solomillo de pulmón 54
 Sous-vidé-Garen 17
 Spannrippe 36, 130
 Spareribs 238, 243
 Spider Steak 7, 78, 250
 Spitzbein 262
 St. Louis Cut 238
 Stelze 158, 256
 Stotzen 244
 Tafelspitz, Kalb 152, 154, 157
 Tafelspitz, Rind 84, 86, 89
 Tafelstück 66
 Top Butt Cap 84
 Tri-Tip 72
 Unterschale 244
 Unterspälte 66, 244
 Vakuumreifung 10
 Vögerl 158
 Vorderschinken 220
 Wade, Kalb 158
 Wade, Rind 90
 Wädli 256
 Wadschinken/-stutzen 90
 Wammerl 232
 Weißes Stück 72
 Wet Aging 10
 Wiener Zerlegung 78
 Zuschnittarten 8, 14, 78
 Zwerchfellpeiler 54
 Zwerchrippe/-spitz 36, 130
 Zwischenrippenstück 28, 33, 124, 129

REZEPTVERZEICHNIS

RIND

Backe

- Geschmorte Ochsenbacke mit Fenchel 24
- Lauwarmer Bäckchensalat mit Aprikosen, Radicchio und Balsamico 27

Bauchlappen, Bavette

- Bavette mit gegrilltem Lauch und Paprika-Walnuss-Salsa 62
- Flanksteak-Roulade mit Rucola und gegrilltem Spargel 65

Brust

- Beef Brisket aus dem Ofen 44
- Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsauce, Rübstieler-Kartoffel-Stampf und Äpfeln 47

Bürgermeisterstück

- Bürgermeistersteak mit Erbsen und Pancetta 74
- Geschnetzeltes mit Pak Choi, Spargel und Kräutern aus dem Wok 77

Fledermaussteak

- Curry mit Thai-Basilikum, Kokos und Kartoffeln 83
- Gegrilltes Fledermaussteak mit Koriander, Kopfsalat und Paprikamais 80

Keule, Oberschale

- Mediterrane Rouladen mit Tomaten, Oliven und Salbei 71
- Poire-Carpaccio mit Apfel, Birne, Walnüssen und Roquefort 68

Markknochen

- Grundrezept Rinderfond/Bratensauce 106

Nacken mit Fehlrippe

- Entrecôte vom Grill mit Rucolapesto 34
- Entrecôtebraten mit Gemüsesugo 33
- Geschmorte Rinderhalsstücke mit Roter Bete, Ingwer, Chili und Orange 30

Ochschwanz

- Grüne Ochschwanzpralinen mit Ochschwanzsuppe 100
- Ochschwanzragout mit Speck und Pilzen 102

Onglet

- Nierenzapfen vom Grill mit Spargel, Rucola und Oliven 56
- Onglet »sous vide« mit Rotweinschalotten 59

Rippen

- Borschtsch 38
- Rinderrippe vom Grill 41

Schulter

- Flat Iron vom Grill mit Feigen 50
- Tatar vom Falschen Filet mit Walnüssen, Äpfeln, Ei und Petersilie 53

Tafelspitz

- Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Meerrettich 86
- Tafelspitzterrinen mit Roter Bete und Apfel 89

Wade und Beinscheiben

- Asiatische Rindfleischsuppe mit Koriander 95
- Linseneintopf mit geschmorter Beinscheibe, Balsamico und Honig 92

KALB

Bäckchen

- Kalbsbäckchen-Carpaccio mit Radieschen, Äpfeln und Nüssen 123
- Kalbsbäckchen in Dark Ale mit Selleriepüree 120

Brust

- Frikassee mit Frühlingsgemüse 138
- Gefüllte Kalbsbrust mit Frühlingskräutern und Morcheln 141

Haxe und Beinscheibe

- Geschmorte Kalbshaxe mit Trauben 163
- Ossobuco alla milanese 160

Markknochen

- Geröstetes Knochenmark à la Henderson 175
- Grüne Markklößchen 172

Nacken und Fehlrippe

- Gefüllter Kalbshals mit Apfel, Speck und Zwiebeln 126
- Gegrilltes Entrecôte mit eingelegten Balsamicokirschen 129

Rippen

- Geschmorte Querrippe mit Pak Choi, Mais und Teriyaki-Sauce 132
- Krosse Rippe mit persischem Rub und Minzjoghurt 135

Schulter

- Geschnetzeltes mit Kräuterseitlingen und Wintersalaten 151
- Kalbsgulasch mit Sellerie-Zitrus-Topping 148

Krosse Schnitzel mit Tomaten-Rucola-Salat 144

Schulterbraten mit Portwein, Pilzen, Speck und Radicchio 147

Schwanz

Kalbschwanzsuppe mit Erbsen, Zuckerschoten und Frühlingszwiebeln 166

Lauwarme Kalbschwanzpastete mit Pfifferlingen 169

Tafelspitz

Kalbstafelspitz-Salat mit Chicorée, Fenchel und Orange 157

Rosa Tafelspitz mit Spargel-Wildkräuter-Risotto 154

SCHWEIN

Backe

Krosse Bäckchen-Pralinen mit Radieschen 195

Spanferkelbäckchen mit Pflaume und Rosmarin 192

Bauch

Asia-Schweinebauch aus dem Römertopf 237

Krosser Rollbraten mit Zitrone, Kapern und Oliven 234

Dicke Rippe, Brust

Confierte Dicke Rippe mit Knoblauch und Kräutern 231

Dicke Rippe in grüner Erbsensuppe 228

Feder oder Pluma (Ibérico-Schwein)

Gegrilltes Pluma mit Knoblauch-Bohnen-Püree 210

Sommerrollen mit glasiertem Pluma und Kräutern 213

Füße

Schweinefuß-Terrine mit würzigen Salaten 267

Wirsing-Kartoffel-Eintopf mit Schweinefuß 264

Geheimes Filet oder Secreto (Ibérico-Schwein)

Gebratenes Secreto mit Bittersalaten, Wassermelone und roter Zwiebel 219

Geräuchertes und gegrilltes Secreto mit Gurken-Knoblauch-Joghurt 216

Haxe, Eisbein

Gegrillte Haxe mit Limette, Ingwer und grünem Gemüse 261

Gepökelte Haxe mit Sauerkraut, Speck und krossen Petersilienwurzeln 258

Kachelfleisch

Kachelfleisch vom Grill mit Spargel-Panzanella 252

Sandwich mit krossem Kachelfleisch und würzigem Salat 255

Keule

Nussbraten in Kräuter-Salz-Kruste 249

Saltimbocca vom Schwein mit süß-saurem Kürbis 246

Kinn oder Papada

(Ibérico-Schwein)

Gebratenes Kinn mit Linsen und krossem Grünkohl 198

Sandwich mit Schweinekinn und Knoblauchmayo 201

Nacken

Curry-Schwein mit Ingwer und Chicorée 207

Pulled Pork mit Tomaten-Bier-Sud 204

Ohren

Brot mit krossem Ohr, Bohnen, Paprika und Kapern 186

Gepökelte Schweineohren mit geröstetem Spitzkohl 189

Schulter und Presa

(Ibérico-Schwein)

Krosses Schäufele mit bunten Tomaten 222

Rosa Presa mit gegrillten Pimientos 225

Schwanz

Schweineschwänzchen mit Chili, Knoblauch und Ingwer 273

Schweineschwanzpralinen, Garnelen und Zitrusmayo 270

Spareribs

Gepökelte Rippchen mit Petersilienwurzelpüree und Röstzwiebeln 240

Geräucherte Spareribs mit BBQ-Sauce 243