


Vom Respekt zum Leben, der Liebe zur Qualität,  
dem Wissen, wo alles her kommt  
und wie man damit umgeht

# FLEISCH

von Joachim Gärtner



**E**s begann im Jahr 2004, als Stephan Otto ein feines Stück Wagyu-Beef auf seinen Grill legte und sich vor Begeisterung über das schöne und wertvolle Stück Fleisch kaum zurückhalten konnte. Noch in der Nacht rief er seine Brüder an und erzählte ihnen von seiner Idee, die er gerade hatte. Und damit war etwas geboren, das nicht nur geschäftlich grandiosen Erfolg hatte, sondern auch viele Menschen glücklich machte. Und macht: Otto Gourmet.

Die Brüder Wolfgang, Stephan und Michael Otto haben sich seither derart intensiv mit dem Thema Fleisch befasst, wie kein Anderer. Die Intention war nicht, einfach nur mit Fleisch zu handeln. Sondern mit dem besten Fleisch der Welt. Von Tieren, die nicht in Massenhaltungen groß gemästet, sondern artgerecht und liebevoll aufgezogen werden. Mit Fleisch, das nicht von Tieren stammt, die Tausende von Kilometern in engen Transportern gequält wurden. Mit Fleisch, das ohne Gifte und Hormone zustande gekommen ist. Von passionierten Züchtern.

Eine schwere Aufgabe hatte man sich da gestellt. Und man war sich bestimmt noch nicht wirklich bewusst, welchen Aufwand das tatsächlich erforderte. Aber die Aufgabenstellung war nicht nur interessant, sondern traf eine Marktlücke. Derartige Qualitätskontrollen – von der Zucht bis zum Endprodukt – gab es im Handel noch gar nicht und waren auch sehr in Frage gestellt, da sie das Fleisch womöglich stark verteuern würden. Die Aufgabe bestand ja schließlich darin, nicht nur im nahen Umfeld nachzusehen, wie das Fleisch entsteht. Die interessantesten Herkunftsländer bestimmter Fleischsorten liegen nicht mal eben vor der Haustür, sondern sind in der ganzen Welt verstreut. Das Grauvieh aus dem Engadin ist da noch recht nah, für Bison, Wagyu-Beef oder Black Angus muss man dann schon recht weit reisen.

Das Thema Fleisch endet nicht beim Rind. Da gibt es noch die äußerst vielseitige Welt der Schweine, von denen viele sehr schmackhafte Arten auf deutschen Tellern kaum gesehen wurden. Und die vielen Arten von Federvieh, Schafen, Ziegen, Hasen, Straußen und Kängurus. Man hatte sich also eine Aufgabe gestellt, die zu bewältigen mit sehr großem Aufwand behaftet war. Aber im Laufe der Zeit ist man dem Ziel immer näher gekommen, und das Heinsberger Unternehmen „Otto Gourmet“ ist bei internationalen Spitzenköchen und vielen anspruchsvollen Privat-Konsumenten einfach nicht mehr wegzudenken.



Wolfgang und Stephan Otto

Nach wie vor sind die Brüder sehr häufig in der Welt unterwegs, um als Produkt-Scouts die Züchter zu besuchen und sich vor Ort ein Urteil zu bilden. Da geht es um die Haltung der Tiere, deren Genetik und Stammbäume, der Herkunft des Futters, die Art der Schlachtung genauso wie Transport und Lagerung. Alles zusammen ist – neben der Verantwortung gegenüber dem Leben – wichtig für die Qualität des Fleisches. Denn die Transporte, in denen die Tiere auf engstem Raum eingepfercht sind und in überhitzten Transportern ohne Wasser ums Überleben kämpfen, sind nicht nur schlimm für die Tiere. Die vielen Stresshormone „versauen“ das Fleisch, sodass es nicht mal für wenig Geld gekauft und verzehrt werden sollte.

Abgesehen von der Fleisch-Qualität, sollten wir in unserer heutigen Zeit gebildet und informiert genug sein, um eigene Verantwortung zu zeigen. Da ist es nicht mehr zu dulden, wenn – nur aus Ersparnisgründen – mit Gewalt gemästete Gänse auf den Tisch kommen, billige Hähnchen aus der Massenhaltung als Tiefkühlware den Weg in unsere Küche finden und Eier gekauft werden, die nicht aus der Freilandhaltung stammen. Der Verzehr von tierischen Produkten ist ein Luxus, der auch sein Geld wert sein sollte – allein schon aus ethischen Gründen.

Nun haben die Brüder Wolfgang und Stephan Otto ihr in sieben Jahren gesammeltes Wissen über Fleisch in einem Buch zusammengefasst. Ein Buch, das sich liebe- und hingebungsvoll dem Thema Fleisch widmet, von den Arten, ihrer Zucht, den Produzenten. Vom Zerlegen des Tieres in die Stücke und von der Zubereitung des Fleisches – über Niedrigtemperaturgaren, Sous vide, Schmoren, Braten und Grillen. Alles wird so beschrieben, dass auch der Ungeübte beim Kochen Erfolg hat. Von der Warenkunde bis zum feinen Fleischgericht auf dem Tisch, gekocht und angerichtet von 21 Starkköchen, die ihre Rezepte in Wort und Bild preisgeben. Mit traumhaften Fotografien von Thomas Ruhl, dem bekannten Creativ Director, Designer und Fotokünstler aus Köln.



Thomas Ruhl



# Porc Tartar, Apfel-Austern-Lasagne, D'Aquitainekaviar und grüner Apfel

## Joachim Wissler

### **Knuspriges Schweinemett/Porc Tartar:**

200 g Schweinegrieben, gewolft  
1 Schalotte geschält, fein gewürfelt und in Rapsöl farblos gedünstet  
schwarzer Pfeffer  
Maldon Sea Salt  
Puderzucker  
Salz  
200 g Pluma Rückendeckel  
30 g Apfelwürfel von fruchtigen, süßlichen Äpfeln (Braeburn)  
20 g Seaweat (Seegras-Austernmischung, getrocknet oder gesalzen, in Wasser eingeweicht)  
4 Wachteleier (nur das rohe Eigelb)  
100 ml grüne Sauce (siehe unten)

### **Apfel-Austern-Lasagne:**

1 grüner Apfel  
1 TL Guakernmehl  
4 aufgebrochene Gillardeau-Austern  
40 g d'Aquitainekaviar

### **Grüne Sauce:**

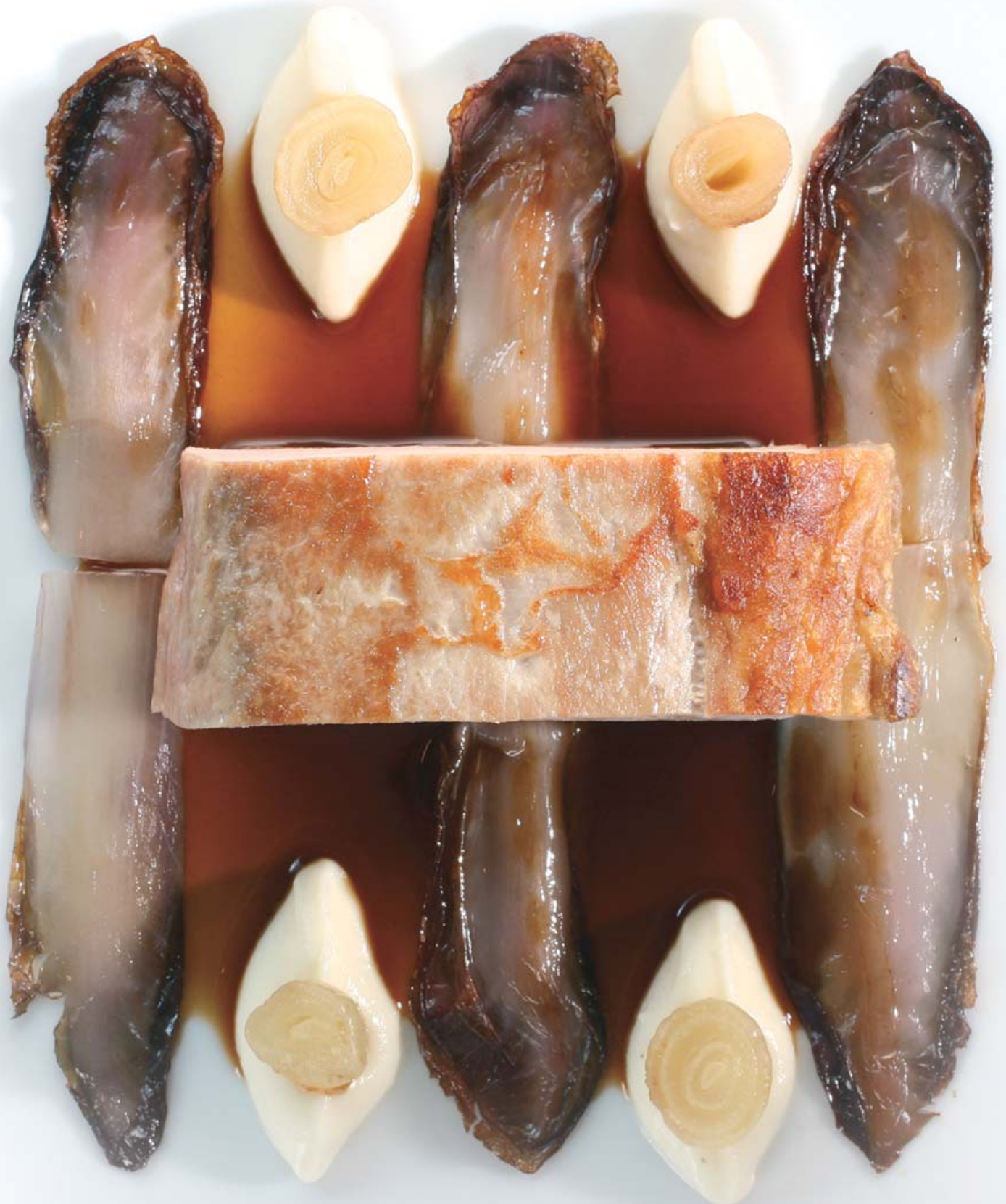
½ Bund grüne Saucenkräuter (Kerbel, Schnittlauch, Sauerampfer, Borretsch)  
100 g Schmand oder Crème fraîche  
2 Blatt in Wasser eingeweichte Gelatine  
Salz, gemahlener Cayennepfeffer  
Zucker, Zitronensaft  
Dijonsenf  
200 g geschlagene Sahne

Für die grüne Sauce die Kräuter waschen, schleudern und klein schneiden. Mit dem Schmand pürieren. Die Gelatine ausgedrückt erwärmen und mit 2 Esslöffeln der Kräutersauce vermengen. Anschließend die Gelatinemischung unter die ganze Kräutersauce rühren. Mit Salz, Cayenne, Zucker, Zitrone und einem Esslöffel Dijonsenf abschmecken. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und 2 Stunden kalt stellen.

Für die Austern-Lasagne den Apfel schälen, die Schale in Julienne schneiden und in Apfelsaft einlegen. Den geschälten Apfel mit einer asiatischen Schneidemaschine in lasagneartige 1,5 mm dicke Bahnen schälen. Die Bahnen auf einem feinen Tuch auslegen und mit wenig Guakernmehl bestäuben. Die Austern mit einem Abstand von ca. 20 cm nacheinander auflegen. Auf die Austern eine zweite Bahn Apfel legen und andrücken. Durch die leicht gelatineartige Bindung des Guakernmehles verbinden sich die Apfelbahnen miteinander. Bei Bedarf die Austernbahnen ca. 20 cm lang und 2,5 cm breit schneiden, so dass die Auster von beiden Seiten wenig coupiert wird. In die Hohlräume vor und hinter der Auster den Kaviar einfüllen, nachdem die Apfel-Austern-Lasagne aufrecht auf dem Teller aufgestellt wurde. Für das Porc Tartar die Schweinegrieben in einer Pfanne langsam knusprig ausbacken. Auf ein Sieb gießen, Fett abtropfen lassen und, mit wenig Puderzucker bestäubt und Salz bestreut, nochmals in der Pfanne karamellisieren. Das knusprige Griebenkrokant auf Küchenkrepp aufbewahren.

Das Schweinefleisch, von Sehnen und Fett befreit, fein wolfen und locker auf Pergamentpapier fallen lassen, mit den gedünsteten Schalottenwürfeln, schwarzem Pfeffer und Maldon Sea Salt würzen. Das Porc Tartar wie abgebildet neben der Auster anrichten und mit den knusprigen Grieben bestreuen, Apfelwürfel und Apfeljulienne sowie Seegras dekorieren. Das rohe Wachteleigelb mit der grünen Sauce entlang des Schweinemetts platzieren. Das Tartar soll zusammen mit der grünen Sauce, den knusprigen Grieben, dem Eigelb und den Apfelwürfeln vermischt abwechselnd mit der Auster gegessen werden. Um ein Säurespiel bei diesem Gericht zu erzeugen, empfiehlt es sich einen sphärischen Kaviar aus Sauerkrautsaft dazu zu reichen.

Mangalitzaschweinerücken  
mit geschmortem Chicorée und Perlzwiebeln  
Denis Feix



### Rezept für 4 Personen

600 g Mangalitza-Schweinerücken  
Rapsöl  
2 Thymianzweige  
1 grob geschnittene Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 Ei Butter  
Salz und Pfeffer

#### Sauce:

500 g Kalbsknochen (in Walnussgröße gehackt)  
etwas Pflanzenöl  
1 Karotte  
1/8 Knollensellerie  
1/2 Gemüsezwiebel  
200 ml Rotwein  
500 ml Kalbsfond  
einige Pfefferkörner  
1 Lorbeerblatt  
Je 3 Nelken und Wacholderbeeren  
1 Thymianzweig  
2 Petersilienzweige  
etwas Pfeilwurzelmehl  
Salz und Pfeffer  
brauner Zucker  
P.X.-Essig

#### Gemüse:

200 g Perlzwiebeln  
etwas Öl  
5 cl Portwein  
  
4 Chicorée  
etwas Knödelweiß  
2 cl Olivenöl  
4 cl weißer Portwein  
Salz und Pfeffer  
Zucker  
je 1 Rosmarin- und Thymianzweig

#### Blumenkohlpüree:

400 g Blumenkohl  
200 g Sahne  
Salz und Pfeffer

Für die Sauce die Kalbsknochen in etwas Pflanzenöl gleichmäßig braun anrösten. Karotte, Knollensellerie und Gemüsezwiebel ebenfalls walnussgroß schneiden und zu den Knochen geben. Mit Rotwein nach und nach unter gelegentlichem Schwenken ablöschen. Anschließend Kalbsfond, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Nelken, Wacholderbeeren und Thymianzweig zugeben, und bei kleiner Flamme 2 Stunden ziehen lassen. Petersilienzweige einlegen und weitere 10 Minuten ziehen lassen. Den Fond zuerst durch ein feines Sieb und anschließend durch ein Tuch in einen Topf passieren und nach Geschmack auf etwa die Hälfte reduzieren. Eventuell mit etwas in kaltem Wasser angerührtem Pfeilwurzelmehl binden und mit Salz, Pfeffer, braunem Zucker und P.X.-Essig abschmecken. Diese Sauce wird auch für die Perlzwiebeln benötigt. Die Perlzwiebeln schälen und in einem Topf mit etwas Öl anrösten. Mit Portwein ablöschen und reduzieren. Anschließend mit der Sauce auffüllen und ca. 20 Minuten garen, bis sie weich sind. Die Sauce samt Perlzwiebeln bis zum Anrichten zur Seite stellen.

Den Chicorée in etwas Knödelweiß und warmem Wasser für 10 Minuten einlegen. Aus Olivenöl und weißem Portwein mit Salz, Pfeffer und Zucker einen Fond vorbereiten. Den Chicorée in einen Vakuumbutel geben und den Fond sowie den Rosmarin- und Thymianzweig zugeben. Vakuumieren und ca. 20 Minuten im Wasserbad garen. Anschließend kalt abschrecken. Den Chicorée in schöne Blätter zerlegen und zum Anrichten à la minute in Olivenöl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Püree den Blumenkohl grob schneiden und in der Sahne weich kochen. Eventuell die Restflüssigkeit abgießen, und den Blumenkohl mit Salz und Pfeffer im Mixer zu Püree verarbeiten und durch ein Sieb streichen. Bis zum Anrichten zur Seite stellen.

Den Schweinerücken in einer Pfanne in Rapsöl gleichmäßig anbraten und im Ofen bei 90 °C ca. 35 Minuten garen. In Alufolie einwickeln und 10 Minuten ruhen lassen. Zum Anrichten ein weiteres Mal in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten. Thymian, Schalotte, Knoblauch und Butter zugeben, schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Servieren den gebratenen Chicorée anrichten. Das erhitzte Blumenkohlpüree zu Nocken formen und auf den Teller setzen. Die Sauce zum Kochen bringen. Die Perlzwiebeln anrichten, und die Sauce angießen. Den Schweinerücken wie beschrieben nachbraten, in 4 schöne Tranchen schneiden und auf den Teller setzen.

# Dreierlei vom Milchkalb mit Blumenkohl und Sherryessig

Christian Bau



## GUTES FLEISCH

Warenkunde, Stories, Grundrezepte  
und kreative Küche

Das großformatige Buch ist erschienen in der  
Edition Port Culinaire

Autoren: Stephan Otto, Wolfgang Otto, Thomas Ruhl

Fotograf/Gestalter: Thomas Ruhl

Umfang: 312 Seiten

Format: 24 x 28 cm

Edition Fackelträger

ISBN: 978-3-7716-4405-5

**Preis: 69,00 €**

Alle Fotos in diesem Bericht (außer Titelfoto):

Thomas Ruhl, [www.port-culinaire.de](http://www.port-culinaire.de)

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



## Rezept für 4 Personen

2 Kalbsfüße  
 200 g grob geschnittenes Wurzelgemüse (Karotte, Sellerie, Schalotte)  
 1 TL Dijon-Senf  
 Salz und Pfeffer aus der Mühle  
 Zucker  
 2 Eiweiß  
 Mehl  
 10 Blätter Brickteig (in feine Plättchen geschnitten)

### Jus:

200 g Kalbsparüren  
 Öl zum Braten  
 100 g fein geschnittenes Wurzelgemüse  
 3 El Sherryessig  
 100 ml roter Portwein  
 80 ml Madeira  
 250 ml Kalbsjus  
 150 g Butter  
 Salz und Pfeffer

1 Blumenkohl  
 Öl  
 Salz und Pfeffer aus der Mühle  
 Muskatnuss

### Püree:

1 El fein gewürfelte Schalotten  
 Butter  
 80 ml Gemüsefond  
 100 ml Sahne  
 Salz und Pfeffer aus der Mühle  
 Muskatnuss

### Couscous:

1 Blumenkohl  
 Etwas Butter  
 Salz und Pfeffer aus der Mühle  
 Muskatnuss

### Bries:

150 g Kalbsbries  
 etwas Wurzelgemüse  
 Salz und Pfeffer aus der Mühle  
 Mehl, Öl zum Braten

### Milchkalb:

500 g Kalbfleisch  
 Salz und Pfeffer aus der Mühle  
 etwas Butter  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Thymianzweig  
 2 Schalen Affilla-Kresse

Die Kalbsfüße mit dem Wurzelgemüse in gut gesalzenem Wasser weich kochen. Dann die Füße herausnehmen und alles an Fleisch abzupfen. Alles in kleine Würfel schneiden und in einen Topf geben. Mit etwas vom Kochfond wieder erwärmen und mit Dijon-Senf, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die noch heiße Masse in Klarsichtfolie zu Würsten eindrehen (2,5 cm Ø). Die Würste erkalten lassen und 1,5 cm dicke Scheiben herausschneiden. Die Eiweiße halbsteif aufschlagen. Dann die Scheiben in Mehl wenden, durch das Eiweiß ziehen und vorsichtig in dem geschnittenen Brickteig panieren. Die panierten Taler bei 180 °C in der Fritteuse goldgelb und knusprig frittieren.

Für die Jus die Kalbsparüren klein schneiden und mit etwas Öl in einem Topf anbraten. Das Gemüse zugeben und mitbraten. Dann mit Essig und Alkohol ablöschen und auf 1/3 reduzieren. Mit der Kalbsjus auffüllen und ca. 1 Stunde leise köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren und mit etwas kalter Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.

Vom Blumenkohl 20 schöne Röschen ausbrechen und zuschneiden, damit sie gleichmäßig sind. Diese kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und sofort wieder abschrecken und trocken legen. Die trockenen Röschen mit etwas Öl in einer Pfanne goldgelb braten und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.

Für das Püree den Rest des Blumenkohl, den wir für die Röschen benutzt haben, von dem dicken Strunk befreien und grob schneiden. Dann in einem Topf Schalotten mit etwas Butter anschwitzen, den Blumenkohl zugeben und kurz mitschwitzen. Das Ganze dann mit Geflügelfond und Sahne auffüllen und durchgaren. Wenn der Blumenkohl richtig weich ist, alles gut durchmischen, bis ein glattes Püree entsteht. Das Püree in einen Topf geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und zur gewünschten Konsistenz „abbrennen“.

Für das Couscous vom Blumenkohl nur die äußerste Schicht schön dünn mit einem Messer herunterschneiden. Die entstandenen Stücke dann kurz in einer Moulinette anmischen, bis es eine Couscous-artige Körnung erreicht. Das entstandene Couscous kurz in kochendes Salzwasser geben, sofort wieder abschrecken und auf einem Tuch trocken legen. In einer Pfanne etwas Butter aufschäumen lassen, das Couscous dazugeben, kurz mitschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Das Bries von der Haut befreien und mit etwas Wurzelgemüse in gut gesalzenem Wasser bei 80 °C pochieren. Wenn das Bries gar ist, aus dem Wasser nehmen und auskühlen lassen. Nun 20 schöne Röschen auszupfen und gut trocknen. Die Röschen mit Salz und Pfeffer würzen und ganz leicht mit Mehl bestäuben. Dann in einer heißen Pfanne mit etwas Öl goldgelb braten.

Für das Milchkalb Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten gut anbraten. Auf einem Rost im Ofen bei ca. 180 °C auf eine Kerntemperatur von 54 °C bringen. Einige Minuten ruhen lassen. In einer Pfanne etwas Butter aufschäumen, eine angedrückte Knoblauchzehe und einen Thymianzweig zugeben und das Fleisch darin kurz braten und nachwürzen.

Zum Anrichten das Couscous in die Mitte eines rechteckigen Tellers geben und das Fleisch in dünne Scheiben geschnitten darauflegen. Darum je 5 Blumenkohl- und 5 Briesröschen abwechselnd dekorativ anrichten. Oberhalb das Blumenkohlpuée ziehen. Dann mit etwas Affilla-Kresse garnieren und Sauce angießen.