

«FÜR DAS BESTE FLEISCH IST NUR DAS BESTE GUT GENUG.»

ROLAND EGLI, BEREICHSLEITER SORTIMENTSMANAGEMENT FRISCHE, TopCC AG





Das beste Salz
Fleur des Alpes
«Gourmet», 130 g

Verfeinern Sie Ihr Steak mit hochwertigem Gourmetsalz aus den Schweizer Alpen. Dieses Fleur des Alpes ist 100% natürlich, reich an Mineralien und offenbart alle Aromen im Fleisch.

Das beste Fleisch
Swiss Premium
Weiderind, Hohrücken

Wählen Sie Ihren «Special Cut» von unserem Swiss Premium Weiderind. Dank der Weidehaltung hat das Fleisch bedeutend mehr Omega-3-Fettsäuren, ist feinfasrig und hat eine besondere würzige Note.

3 SCHRITTE ZUM PERFekten STEAK.



«FÜR DAS PERFEKTE STEAK BRAUCHT ES NICHT VIEL. ABER VON ALLEM DAS BESTE.»

Qualität, Qualität und noch einmal Qualität. Das braucht es für ein butterzartes, geschmacksintensives Steak. Wenn Sie diese drei Schritte beachten, ist der kulinarische Hochgenuss schon fast garantiert.

Schritt 1: Verwenden Sie nur das beste Fleisch: z.B. unser Swiss Premium Weiderind.

Unser Weiderind ist ein exklusives Produkt, das höchste Ansprüche erfüllt. Mit diesem Label werden ausschliesslich in der Schweiz geborene und aufgezogene Limousin-, Angus- oder Simmentaler Rinder ausgezeichnet. Das Fleisch ist dank der Weidehaltung der Rinder sehr feinfasrig, hat einen wunderbaren Geschmack und versorgt Sie mit bedeutend mehr wertvollen Omega-3-Fettsäuren als herkömmliches Rindfleisch. Die Tiere sind im Frühling und im Sommer mindestens 8 Stunden täglich auf der Weide oder auf der Alp. Im Winter werden die Tiere in tierfreundlichen Laufställen mit viel Bewegungsfreiheit gehalten. Wir bieten eine Vielzahl von Weiderindstücken an. Ihr TopCC Metzger berät sie gerne, damit Sie genau das Stück erhalten, das Ihnen am besten schmeckt.

Die beste Pfanne Grillpfanne DIAMANT, 28 cm

In dieser hochwertigen und langlebigen Alugusspfanne mit Edelstahlgriff und absolut kratzfester Antihafbeschichtung gelingt das Swiss Premium Weiderind perfekt.

Schritt 2: Bei der Zubereitung muss alles stimmen: z.B. die Qualität der Grillpfanne.

Nehmen Sie das Fleisch mindestens eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank, damit es bis zum Braten die ideale Temperatur hat. Die Grillpfanne sollte von höchster Qualität sein, wie z.B. unsere Grillpfanne «Diamant». Diese massive, langlebige Aluminiumgusspfanne mit Edelstahlgriff leitet, verteilt und hält die Hitze hervorragend. Dabei bleibt die Form auch bei hohen Temperaturen absolut stabil. Dies ist entscheidend für das Gelingen des Bratguts. Ein weiteres Plus ist die kratzfeste Antihafbeschichtung als Nanokomposit mit eingebundenen Diamantkristallen. Insgesamt eine Pfanne, auf die auch Profis schwören. Lassen Sie die Pfanne gut aufwärmen, bevor Sie das Bratöl- oder -fett (auch hier nur beste Qualität) hineingeben. Achten Sie auf die Hitzestabilität der Öle/Fette. Ist alles auf der richtigen Temperatur, braten Sie das Fleisch auf beiden Seiten schnell an und wenden es dann idealerweise nur noch ein Mal. Ob Rare, Medium oder Well Done, das ist dann Ihre persönliche Entscheidung.

Schritt 3: Würzen Sie das Fleisch dezent und nur mit dem Besten: z.B. unserem Alpensalz.

Bestes Fleisch hat selbst bereits ein hervorragendes Aroma und kann auch allein stehen. Beim Würzen empfehle ich Salz und Pfeffer. Mischen Sie feines Alpen- oder Meersalz mit etwas Pfeffer, mörsern oder mahlen Sie die Mischung und stellen Sie sie in einem Schälchen auf den Tisch. So kann jeder am Tisch selbst entscheiden, ob er das Gourmet-Steak unverfälscht oder gewürzt geniessen will. Ob man Fleisch vor oder nach dem Braten würzen soll, ist fast eine Glaubensfrage, die wohl niemand abschliessend beantworten kann. Falls Sie das Fleisch vor dem Braten würzen möchten, tun Sie dies auf jeden Fall erst kurz vor dem Braten, wenn das Fleisch bereits Zimmertemperatur hat. Würzt man das Fleisch zu früh, zieht es den Fleischsaft aus dem edlen Stück und macht es trocken. Das wäre schade.

En Guete.



Roland Egli, Bereichsleiter
Sortimentsmanagement Frische



Roland Egli ist für den zentralen Einkauf der Frischprodukte zuständig. Dazu gehört auch unser vielfältiges Fleischangebot. Der gelernte Koch steht selbst immer noch leidenschaftlich gerne am Herd und weiss, wie man aus den qualitativ besten Rohprodukten die leckersten Gerichte zubereitet.



SWISS PREMIUM WEIDERIND. VON VORNE BIS HINTEN DER REINE GENUSS.

Vom Swiss Premium Weiderind verkaufen wird selbstverständlich nicht nur Steaks. Gemäss unserer Devise «nose to tail» bieten wir viele weitere Cuts an, denn schliesslich wollen wir nichts von

diesem wunderbaren Fleisch verschwenden. Hier noch ein paar Anregungen, was Sie aus unserem Swiss Premium Weiderind sonst noch Feines zaubern könnten.



1. Entrecôte Double

Mit einem saftigen Entrecôte werden Sie viel Bewunderung für Ihre Kochkünste ernten. Beachten Sie Folgendes, und das Lob ist Ihnen sicher. Erhitzen Sie die Grillpfanne auf höchster Stufe, Öl beigegeben und das Entrecôte beidseitig ca. 1 Min. anbraten. Dann den Herd auf mittlere Hitze runterschalten und wenn die gewünschte Garstufe erreicht ist, das Fleisch herausnehmen und mit einer Alufolie zugedeckt ca. 8 Min. ruhen lassen. So können sich der Saft und die gewünschte Fleischrötung gleichmässig verteilen. Empfehlung Garstufe: Medium Rare 50 Grad / Medium 55 Grad.



2. Flat Iron Steak

Dieser Special Cut vom Rindsschulterspitz hat wenig Fett und kann einem Entrecôte locker die «Schulter» bieten. Am besten wird es so zubereitet: Ofen auf 120 Grad vorheizen. Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden. Pfanne auf höchster Stufe erhitzen, Öl dazugeben. Das Fleisch mit dem Knoblauch und je einem Zweig Thymian und Rosmarin beidseitig 1 Min. anbraten. Danach die Pfanne direkt in den Ofen stellen und ca. 20 Min. fertiggaren. Die optimale Kerntemperatur dabei: 52 Grad.



3. Ragout / Voressen

Ein Ragout – auch Voressen genannt – ist ein Schmorgericht. Das Fleisch wird in Würfel geschnitten und in viel Flüssigkeit gekocht. Diese wird am Schluss zu einer feinen Sauce, in der sich alle Aromen vereinen. Dauert etwas, kocht sich aber sozusagen von alleine.



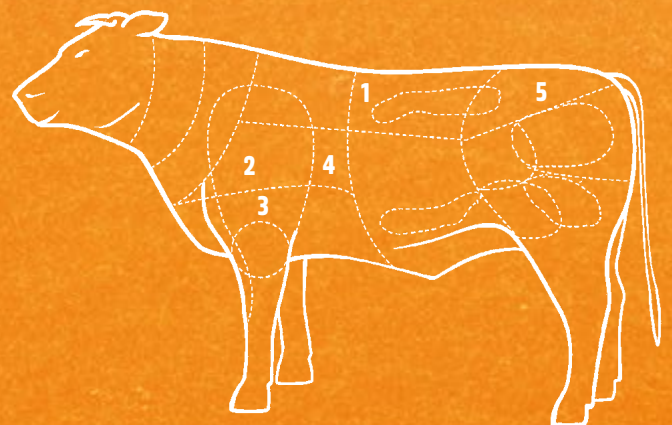
4. Rindsasado

Gut Ding will Weile haben. Das gilt auch bei diesem Gericht. Marinieren Sie die Rindsrippen ca. 24 Stunden vor der Zubereitung. Anschliessend garen Sie die Rippchen bei ca. 120 Grad etwa 5 Stunden lang. Damit die Rippchen schön saftig bleiben, sollten Sie diese stündlich mit Olivenöl oder Salzwasser bepinseln. Dazu mundet eine traditionelle argentinische Chimichurri-Vinaigrette hervorragend.



5. Huft

Die schmale Huft, auch bekannt als Huftfilet, ist bestens geeignet für ein feines, frisch von Hand geschnittenes Fondue chinoise. Der Huftdeckel lässt sich hervorragend niedergaren und ist eine leckere, preiswerte Alternative zu einem Roastbeef.



FRAGEN ZUR ZUBEREITUNG? IHR TopCC METZGER HILFT IHNEN GERNE WEITER.

Wir hoffen, dass wir mit den oben kurz beschriebenen Gerichten Ihren Appetit auf ein paar kulinarische Abenteuer mit Swiss-Premium-Weiderind wecken konnten. Falls Sie Fragen zu der Zubereitung haben, fragen Sie einfach Ihren TopCC Metzger.

Er gibt Ihnen gerne konkrete Tipps und Rezepte. Er schneidet Ihnen auch jedes Stück auf die von Ihnen gewünschte Portionsgrösse zurecht. Wir freuen uns auf Sie.