

TOMAHAWK-STEAK
MIT BRATGEMÜSE UND
SÜSSKARTOFFEL



www.chefsculinar.de



Wir leben Foodservice

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Bunsenstraße 5
24145 Kiel
Tel.: +49 (0) 431 7108-4540
Fax: +49 (0) 431 7108-1230

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Winsberggring 25
22525 Hamburg
Tel.: +49 (0) 40 85190-0
Fax: +49 (0) 40 85190-2950

CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG

Holtumsweg 26
47652 Weeze
Tel.: +49 (0) 2837 80-100
Fax: +49 (0) 2837 80-332

CHEFS CULINAR Ost GmbH & Co. KG

Patterken 2
06686 Lützen OT Zorbau
Tel.: +49 (0) 34441 95-5
Fax: +49 (0) 34441 95-6000

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Herrenholz 1
23556 Lübeck
Tel.: +49 (0) 451 8903-0
Fax: +49 (0) 451 8903-2780

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Ernst-Abbe-Straße 2
17033 Neubrandenburg
Tel.: +49 (0) 395 5589-0
Fax: +49 (0) 395 5589-1500

CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG

In der Rohrgewann 15
55597 Wöllstein
Tel.: +49 (0) 6703 304-100
Fax: +49 (0) 6703 304-160

CHEFS CULINAR Süd GmbH & Co. KG

Im Zusamtal 1
86441 Zusmarshausen
Tel.: +49 (0) 8291 851-0
Fax: +49 (0) 8291 851-1000



www.chefsculinar.de

CHEFS CULINAR
EIN UNTERNEHMEN VON CITTI·JOMO·RINGEL



**MEISTER
FRISCH**[®]
QUALITÄT & FRISCHE
DEUTSCHE FÄRSE



SPECIAL CUTS

Steaks für Kenner

CHEFS CULINAR
EIN UNTERNEHMEN VON CITTI·JOMO·RINGEL

Preis zzgl. gesetzl. Umsatzsteuer. Angebot freibekannt. Arzen vorbehalten.
Anbieterkennzeichen zu Zustellstellen und Abgabegen. des. finden Sie im Internet bei www.pord.de. Gerne stellen Ihnen auch unsere Kundenmexico zur Verfügung.
Herausgeber: CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG · Holzmarktstr. 1 · 24113 Kiel
02.10.15-800

CHEFS CULINAR Plus
EIN UNTERNEHMEN VON CITTI·JOMO·RINGEL
Rezept auf www.chefsculinarplus.de



BURGER
„BIG APPLE-CHEESE“

CHEFS CULINAR Plus
EIN UNTERNEHMEN VON CITTI-JOMO-RINGEL
Rezept auf www.chefsculinarplus.de

Side Cuts oder auch Bistro Cuts - Steaks der Extraklasse, bisher kaum bekannt!

Zum „Rind“ gibt es zurzeit kaum ein interessanteres Thema als das der „Side Cuts“ bzw. „Bistro Cuts“. So werden die Teilstücke des Rindes bezeichnet, die nicht im klassischen Sinne als Kurzbratstücke - als Steaks - bekannt sind. In aller Munde sind sicherlich nach wie vor das Filet, das Roastbeef, das Entrecôte und die Hüfte. Doch genau diese Stücke Fleisch sucht der Kenner nicht. Er favorisiert „Flat Iron“ (Steakschaukel), „Chuck Eye Roll“ (Steakhochrippe) oder das sogenannte Tomahawk-Steak - um nur einige zu nennen.

Aber was verbirgt sich eigentlich hinter diesen Begriffen und warum sind sie auf einmal so beliebt? Diese Cuts waren natürlich immer schon da, wurden jedoch in Deutschland durch unsere Esskultur für andere Zwecke und Gerichte verwendet.

Schaut man sich die Übersetzung einzelner Side Cuts an, erkennt man schnell Ihre Bedeutung in unserer Esskultur:

- **Flat Iron:** Schildstück der klassischen Rinder- oder Sauerbraten
- **Chuck Eye Roll:** Rinderhochrippe ohne Knochen

Die Amerikaner beherrschen das Zubereiten von Steaks und das Thema „BBQ“ in Perfektion. Dabei wurde im Land der unbegrenzten Möglichkeiten immer schon eine andere Schnittführung gewählt, um Teilstücke zu bekommen, die sich für den Grill eignen. Somit kamen schnell neben der Vielzahl klassischer und bekannter Steakstücke auch unzählige Side bzw. Bistro Cuts hinzu.

SIDE CUTS

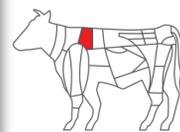
VON DEUTSCHEN FÄRSSEN



MEISTERFRISCH
Chuck Eye Roll
Steak-Hochrippe ohne Knochen,
Stück ca. 3 - 4 kg,
aus dem Färsenvorderviertel



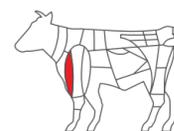
kg



MEISTERFRISCH
Flat Iron
Steak-Schaukelstück,
Mittelbug (Bugblatt), PAD,
Stück ca. 700 g,
aus dem Färsenvorderviertel



kg



SPECIAL STEAKS

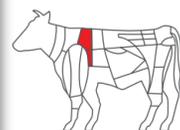
VON DEUTSCHEN FÄRSSEN



MEISTERFRISCH
Tomahawk-Steak
mit Knochen,
in Scheiben, ca. 800 - 1200 g,
aus dem Färsentrecôte



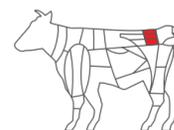
kg



MEISTERFRISCH
T-Bone-Steak
mit Knochen und mit Filet,
in Scheiben,
aus dem Färsenrücken



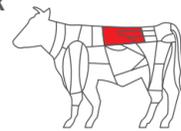
kg



MEISTERFRISCH
Porterhouse-/Club-Steak
mit Knochen, ohne Filet,
in Scheiben,
aus dem Färsenrücken



kg



BURGETZ & Co.

VON DEUTSCHEN FÄRSSEN



MEISTERFRISCH
Rindfleischburger
gewürzt mit Pfeffer und Salz



0,1 kg St kg



0,15 kg St kg



0,18 kg St kg



CHEFS CULINAR Plus
EIN UNTERNEHMEN VON CITTI-JOMO-RINGEL
Rezept auf www.chefsculinarplus.de



FLAT IRON-STEAK
AUF LAUCH-ESPUMA UND
SPARGEL-MELONEN-SALAT

Was macht ein gutes Stück Fleisch aus?

- **Die Rasse:** Einsatz von Rassen mit gutem Fleischansatz
- **Die Haltung:** ausreichend Bewegung und frische Luft
- **Die Fütterung:** Mischung aus Weide, Maissilage, Kraftfutter
- **Aufzuchtzeit:** 18 - 24 Monate
- **Reife:** Mix aus Trocken- und Vakuumreife, 24 - 30 Tage

Werden diese Punkte erfüllt, bekommt man ein hochwertiges Stück Fleisch, das in seiner Qualität und Marmorierung die besten Voraussetzungen mitbringt. Die Basis für ein gutes Steak bildet ein Muskel mit einer hohen intramuskulären Fetteinlagerung - die sogenannte Marmorierung. Mit einer ausreichenden Reife von ca. 4 - 5 Wochen erhält man dann auch hervorragende Teilstücke. Mit der richtigen Zubereitungsart wie z. B. Niedertemperaturverfahren, Smoker oder 800-Grad-Grill werden diese Steaks zum Geschmackserlebnis!

Interesse an einem guten Stück Fleisch? Wir von CHEFS CULINAR bieten unseren Kunden beste Teilstücke vom Rind - blättern Sie dazu gern durch unsere Bildergalerie:

www.chefsculinarplus.de

Zubereitung

Bei der Zubereitung dieser Steaks bietet sich als Garmethode das Niedertemperaturverfahren an. Hierbei wird das Steak nur kurz scharf angebraten und danach im Backofen/Kombidämpfer langsam auf den Garpunkt gebracht. Danach lässt man es kurz ruhen, damit sich die Fleischsäfte setzen und serviert es als ganzes Steak oder tranchiert es.