

LUDWIG MAURER

RIND

COMPLETE

FROM NOSE TO TAIL
DAS KOCHBUCH

MATTHAES

für Misosuppe

z.B. Back
scharf
wunder für
rote Zwiebel
Klee
Bohnsensalat
Ausschale
Kartoffel
! Tost

Sans Vide Becker
Vacuum Beutel
Stärkeform
Becker
Schneckenhaus
HEU
Pili

Kohl fols

Vermicelli für V



LUDWIG MAURER

RIND

COMPLETE

FROM NOSE TO TAIL
DAS KOCHBUCH

FOTOGRAFIE: VOLKER DEBUS

MATTHAES VERLAG GMBH
Ein Unternehmen der dfv Mediengruppe

INHALT

6 – 7

**VORWORT
VON LUCKI MAURER**

8 – 9

**EIN GRUSS
VON TIM MÄLZER**

KAPITEL 1 / 10 – 47

COMPLETE

KAPITEL 2 / 48 – 79

B & C CUTS

KAPITEL 3 / 80 – 125

**INNERE WERTE /
SIGNATURE DISHES**

KAPITEL 4 / 126 – 157

HEIMAT RELOADED

KAPITEL 5 / 158 – 193

SLOW & FAST

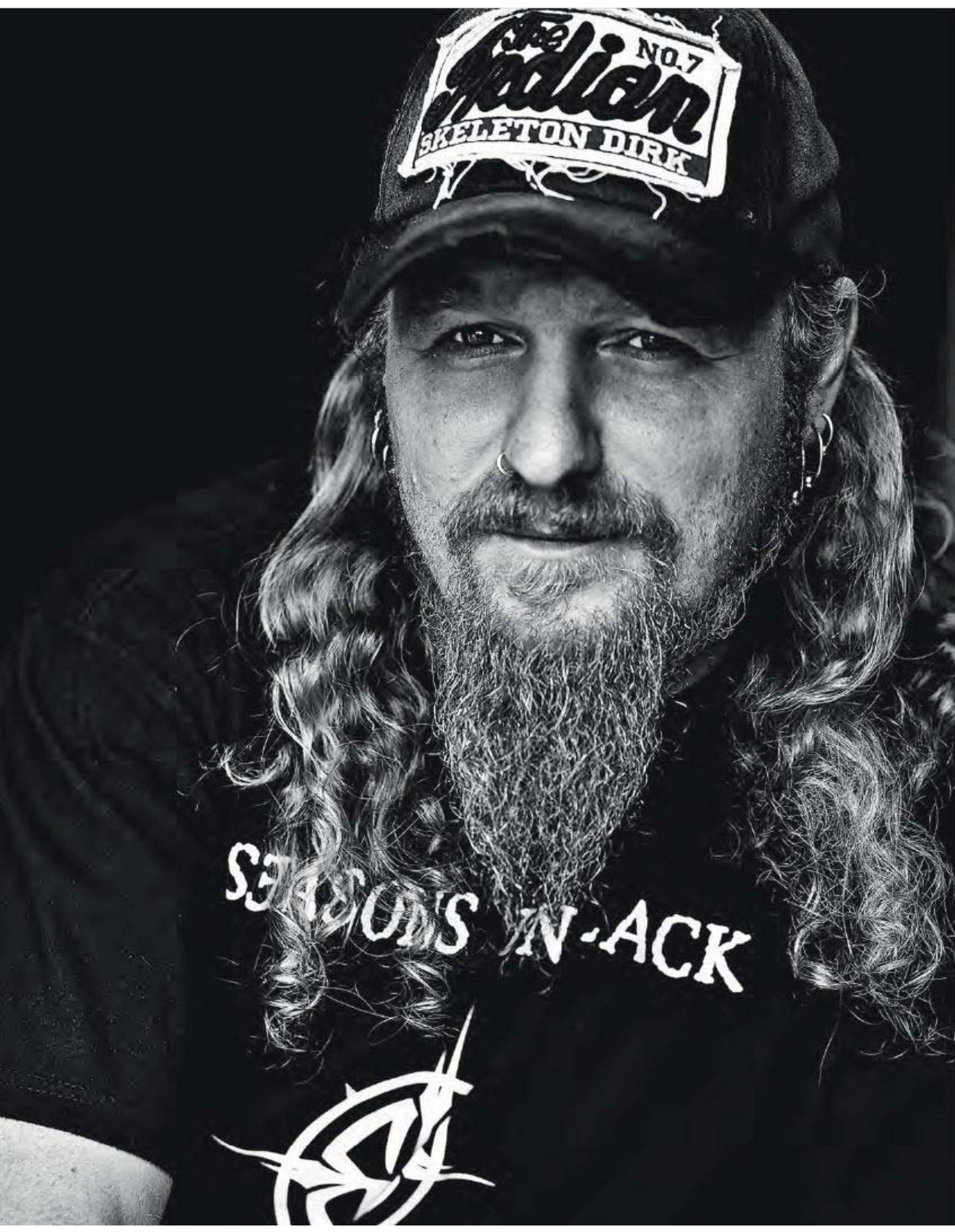
GRUNDREZEPTE 194

DANKE 200

ÜBER DEN AUTOR 205

REZEPTREGISTER 206

IMPRESSUM 208



The Indian
NO. 7
SKELETON DIRK

SEASONS IN-ACK



VORWORT VON LUCKI MAURER

„Nose to tail“ ... dieser Begriff ist in letzter Zeit immer öfter in aller Munde und hat sich in der Gastronomie zu einer ganz eigenen Sparte entwickelt. Spitzenköche wie Simon Tress, Wolfgang Müller, Georg Schweißfurth oder Christoph Hauser haben sich ebenso wie ich wieder einer uralten Tradition verpflichtet: Wir versuchen, von einem geschlachteten Tier möglichst alle Teile zu verwenden und daraus köstliche Gerichte zuzubereiten.

Ja, es ist tatsächlich eine alte Tradition. Natürlich haben wir das Rad nicht neu erfunden, und wir wollen das, was sich da neu entwickelt, auch gar nicht glorifizieren. Die traditionelle Kronfleischküche und das Metzger- und Fleischhauer-Handwerk sind seit Hunderten von Jahren „nose to tail“. Vielleicht haben wir das zwischendurch ein wenig aus den Augen verloren, weil wir uns zu sehr auf Filet und Co. eingeschossen hatten und weil ja jederzeit alles in Mengen verfügbar ist.

Aber spätestens seit dem Werk *Nose to Tail Eating* des britischen Kochs Fergus Henderson hat die ganzheitliche Verarbeitung von tierischen Lebensmitteln wieder eine neue Bühne gefunden, und das ist auch gut so! Die größten Chefs der Welt – beispielsweise Eckart Witzigmann – haben nie nur die Edelteile verwendet. Die besten Restaurants der Welt wie das legendäre Tantris von Chef Hans Haas in München verarbeiten schon immer halbe Rinder und nicht nur die Premium Cuts. Das ist beispielhaft! Es liegt einfach an der natürlichen Wertschätzung, am Respekt vor dem Lebensmittel Fleisch und dem Tier, von dem es stammt.

Ein Tier zu schlachten und im sprichwörtlichen Sinne mit Herz und Nieren von der Schnauze bis zum Schwanz zu verarbeiten, ist für mich kein Hype, son-

dern die einzige ethisch vertretbare Art und Weise, wie wir das Töten von Nutztieren rechtfertigen können. Schon in meiner Kindheit wurde mir eine perfekte Symbiose aus Landwirtschaft und kulinarischer Verarbeitung vorgelebt. Wenn man das Wort „Schlachtfest“ einfach mal auf sich wirken lässt, ist es eigentlich im ersten Moment sehr makaber: Wie kann man die Tatsache feiern, dass ein Lebewesen stirbt? Das ist doch eigentlich abstrus! Aber man kann – wenn man begreift, dass Fleisch etwas ganz Besonderes ist, mit dem man auf eine besondere, eben festliche Weise umgeht.

Das alles ist uralte und doch ganz neu. Ich habe für mich einen ganz eigenen Ansatz gefunden als ich begann Wagyu-Rinder auf einem Bio-Hof zu züchten und ihr Fleisch so zu vermarkten, dass möglichst nichts übrig bleibt. Ich habe einen Ansatz für mich entwickelt, der Tradition und Weitsicht in sich vereint. Der den Blick nach vorn richtet, ohne zu vergessen, woher wir kommen.

Darum geht es in meiner Arbeit als Rinderzüchter und als Koch – und darum geht es auch in diesem Buch. Einem Buch, das in Form und Inhalt sehr genau zeigt, was mir wichtig ist: Tradition, Avantgarde und – noch so ein Modewort, aber von großer Bedeutung! – Nachhaltigkeit in der Verarbeitung.

Und letztlich geht es immer wieder um ein einziges Wort. Es gibt Menschen, die sind der Ansicht, es wäre unpassend für meine Philosophie. Für mich ist es das einzig Passende: *Respekt*.

Rattenberg im August 2016

Ludwig Maurer



GRUSS VON TIM MÄLZER

ICH HABE LUCKI MAURER SCHON ZIEMLICH LANGE AUF DEM SCHIRM...

... viel länger wahrscheinlich, als er es ahnt. Vor ziemlich genau elf Jahren muss ich das erste Mal von ihm gehört haben – allerdings war ich damals noch nicht sicher, was ich von ihm halten sollte. Ich meine, schon Luckis Äußeres kann einen ja heute noch dazu bringen, vorsichtshalber die Straßenseite zu wechseln. Der Bart, die langen Haare, diese ganze Rock'n-Roll-Attitüde. Und wenn er in seiner Heavy-Metal-Band singt – direkt aus dem Kehlkopf übrigens –, das klingt furchterregend!

Ganz ehrlich: Am Anfang hielt ich seinen Auftritt für eine Masche. Ich dachte, da macht einer eine ganze Menge Wind. Man braucht so ein Outfit sicher nicht, um ein cooler Koch zu sein. Heute glaube ich: Dass ich (und mit mir sicher noch ein paar andere) solche Gedanken hatte, als ich Lucki kennenlernte, zeigt vor allem, wie wenig wir damals verstanden, worum es ihm ging. Und wie weit Lucki seiner Zeit schon immer voraus war. Heute ist mir klar, dass er einer der Ersten war, die wussten, was es bedeutet, Fleisch und tierischen Produkten in unserer modernen Welt Respekt entgegenzubringen.

Lange bevor PR-Agenturen Claims wie „from nose to tail“ erfunden haben, wusste Lucki nämlich schon, dass man als Koch, egal ob Profi oder Amateur, alle Teile eines Tieres verarbeiten muss. Nicht, weil das schick ist oder in irgendeinen Trend passt, sondern weil es sich so gehört – und weil er nur das seinen eigenen Tieren gegenüber als anständig empfinden konnte.

Für mich ist Lucki, wenn es ums Fleisch geht, Avantgardist und Vertrauensinstanz in einem. Ich habe lange überlegt, wie ich seinen besonderen Ansatz auf den Punkt bringen kann, und mir sind immer wieder

zwei Worte eingefallen: Natürlichkeit – denn niemand lebt das natürliche Verständnis fürs Lebensmittel Fleisch wie er. Und vor allem Ganzheitlichkeit – denn Lucki ist ja längst nicht nur Koch. Als Tierhalter und Züchter denkt er nicht kommerziell, sondern ethisch. Als Metzger versteht er unglaublich viel vom Produkt Fleisch. Ich glaube, erst dieser besondere Hintergrund – seine Lust daran, über den Tellerrand nur einer einzigen Profession zu gucken – hat ihn seine ganz eigene Philosophie finden lassen.

Und gerade weil er so viel mehr nachdenkt über Tiere und über Fleisch als die meisten seiner Kollegen, weiß er auch am besten, was man mit Fleisch alles anstellen kann: Als einer der Ersten hat er zum Beispiel die B-Cuts wieder salonfähig gemacht. Wie man eine Fledermaus, also die Lendenrose vom Schwein, zubereitet, habe ich von ihm gelernt. Bis dahin waren Fledermäuse für mich irgendwelche Flattermänner, die von der Decke hingen. Davon, wie mich sein leidenschaftlicher Umgang mit Innereien inspiriert hat, ganz zu schweigen. Lucki hat als Koch eine ganz eigene Stilistik entwickelt, die mich sehr beeindruckt und mit der ich mich über die Jahre viel beschäftigt habe. Er hat mich wirklich inspiriert. Und er ist einer der besten Köche, die ich kenne.

Wenn ich Lucki treffe, komme ich schon lange nicht mehr auf die Idee, die Straßenseite zu wechseln. Im Gegenteil: Gott sei Dank darf ich ihn mittlerweile meinen Freund nennen. Als Koch bedeutet er für mich aber fast noch mehr: Er ist ein Vorbild, und zwar im ganz wörtlichen Sinne. Es gibt wenige Kollegen, bei denen ich noch einmal in die Ausbildung gehen würde. Bei Lucki sofort.

Tim Mälzer



RINDERBRUST

Spannrippe / Flachrippe

Die Rinderbrust ist ein großes, vielseitig einsetzbares Stück. Die Brustspitze ist fest und gut zum Kochen geeignet. Da sie mit Fett durchzogen ist, bleibt sie schön saftig. Der Brustkern ist stärker durchwachsen und wird für Schmorgerichte und „Pulled Beef“ verwendet. Gefüllte Kalbsbrust ist ein beliebtes ländliches Festtagsgericht.



BEEF BRISKET

Im Rauch gegarte Rinderbrust



Beef Brisket stammt aus der Rinderbrust und besteht aus zwei Muskeln, die durch eine Fettschicht zusammengehalten werden. Das Brisket entsteht durch langsames Garen bei niedriger Temperatur in heißem Rauch, z. B. in einem Barbecue-Smoker. Pastrami wird aus dem Brisket aufgeschnitten.

Rezept Seite 182, 192

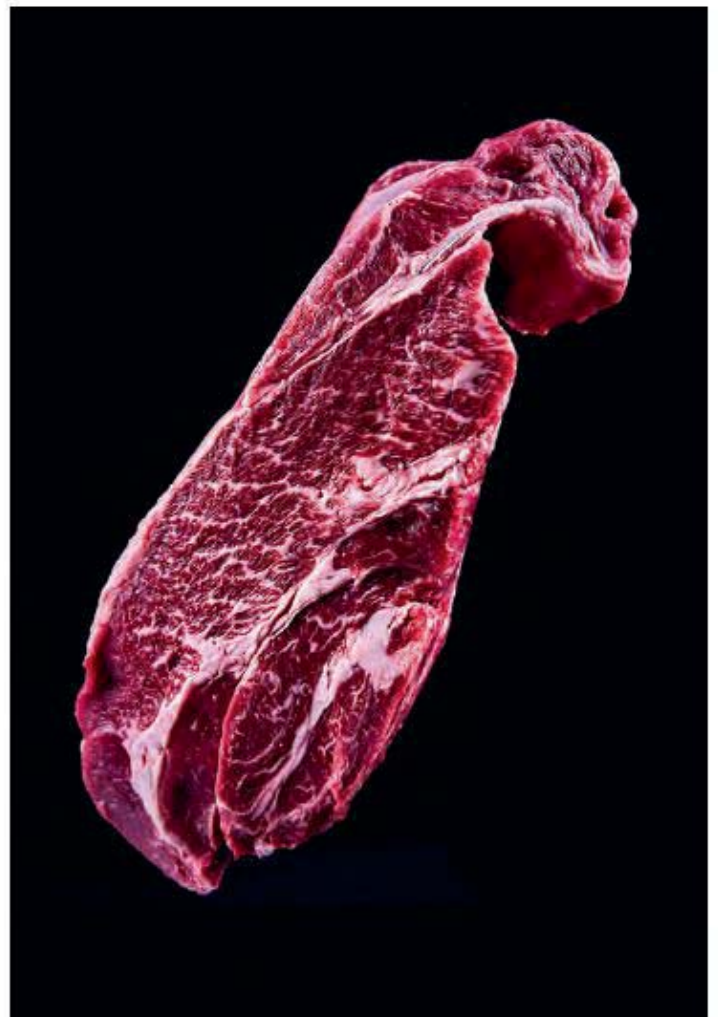
NACKEN

Kamm / Chuck roll



So ein ganzer Rindernacken ist ein großes Stück. Tatsächlich ist der Nacken eine der fleischreichsten und fettärmsten Partien. Das eher grobfaserige Fleisch mit dem kräftigen Geschmack wird ausgelöst und z. B. als Schmorbraten oder zum Gulasch verwendet, die Chuck roll auch für Nackensteaks.

Rezept Seite 166



INSIDE SKIRT

SALAT / PARMESAN / PINIENKERNE

INSIDE SKIRT

800 g Inside Skirt

Das Fleisch im Ganzen parieren und salzen. Scharf in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten. Kurz ruhen lassen. Zum Servieren in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden.

SALAT

1 Kopf Friséé
1 Kopf Trevisio
2 Hände voll Baby-Rucola
12 Datteltomaten
3 EL Pinienkerne
Alter Balsamico-Essig
Olivenöl

Die Blattsalate waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne anrösten. Den Balsamico in einer Sauteuse oder Pfanne auf die Hälfte reduzieren lassen, dann etwas abkühlen lassen und mit dem Olivenöl zu einem Dressing verrühren. Den Salat anrichten und das Dressing darüberträufeln.

PARMESANCHIP

100 g Parmesan

Den Parmesan reiben und in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen, sodass sich eine zusammenhängende Schicht bildet. Vorsichtig mit einem Pfannenheber herausnehmen und kalt werden lassen, sodass der Chip in Stücke gebrochen werden kann. Zu Steak und Salat servieren.

ZUM ANRICHTEN

Abrieb von 1/2 Bio-Limette



OCHSENLIPPEN

SYLTER ROYAL

OCHSENLIPPE

400 g Ochsenlippe (Ochsenmaul)
1 l Weißwein
200 ml Weißweinessig
10 Lorbeerblätter
4 Zwiebeln
1 Karotte
1/2 Sellerieknolle
1 Bund Liebstöckel
5 Macisblüten
3 EL Vadouvan-Gewürzmischung
5 Pimentkörner
1 EL Zucker
5 Wacholderbeeren
Salz

Alle Zutaten in einen großen Topf geben und mit 3 l Wasser aufgießen. Aufkochen und die Ochsenlippe in dem Sud 2 Stunden garen lassen. Anschließend abgießen, den Fond passieren und beiseite stellen.

Die Ochsenlippe in eine Pressform geben und 24 Stunden gekühlt pressen. Vorsichtig aus der Form nehmen und in dünne Streifen schneiden.

KORIANDERÖL

2 Bund Koriander
100 ml Rapsöl

Die Korianderblätter bei 85 °C 1 Stunde im Backofen trocknen. Mit dem Rapsöl fein mixen.

AUSTERN

4 Austern
100 g Mehl
1 Ei
100 g Semmelbrösel
Öl zum Braten

Die Austern öffnen, abtropfen lassen und trocken tupfen. Mit Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln panieren. In Pflanzenöl in der Pfanne braten.

SESAMVINAIGRETTE

100 ml Sesamöl
50 g Miso-Paste
Saft und abgeriebene Schale von 2 Bio-Limetten
Alle Zutaten zu einer Vinaigrette verrühren.

ZUM ANRICHTEN

Austernkresse



FLEDERMAUS-STEAK

CHIMICHURRI

FLEDERMAUS-STEAK

1 Fledermaus-Steak

Salz, Zucker

Butter zum Braten

Mit Salz und Zucker würzen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Danach 10 Minuten ruhen lassen. Die Kerntemperatur sollte 55 °C betragen.

ZUM ANRICHTEN

Mit Chimichurri servieren (Grundrezept, siehe Seite 197).





„Damit wir Fleisch essen können, muss zuvor ein Tier sterben. Das klingt hart, aber wir müssen das wissen und mit diesem Wissen gut und respektvoll umgehen. Das heißt auch, wirklich alles vom Tier zu verwerten. Wenn ein Rind geschlachtet wird, sind das 420 Kilo Schlachtkörper. Und ein Rind besteht nun mal nicht aus zwanzig Filets, sondern aus vielen verschiedenen Teilen. Jedes Teil als „Edelteil“ zu behandeln – das ist das Ziel meiner Arbeit.“

LUDWIG MAURER

COMPLETE: REZEPTE AUS ALLEN TEILEN DES RINDES
SIGNATURE DISHES & HEIMAT RELOADED: ALTE UND NEUE LIEBLINGSGERICHTE
SLOW & FAST: LANGSAM ZUBEREITET FÜR DEN SCHNELLEN HUNGER
EXTRA: WARENKUNDE UND DIE BESTEN CUTS FROM NOSE TO TAIL

RINDFLEISCH – ES GIBT NUR EDELTEILE!

ISBN 978-3-87515-413-9

