

Alles eine Frage des Namens

Ottos kleine Fleischkunde:
US-Schnitte beim Rindfleisch



Nahezu jedes Land mit eigener Fleischproduktion zerlegt den Körper eines Tieres in unterschiedliche Stücke - je nach landesüblichem Verzehr und Essgewohnheiten. Daher gibt es z. B. in den USA Schnitte, die in Deutschland entweder gar nicht oder unter einem anderen - oft französischen - Namen bekannt sind.

Tenderloin Das zarteste und begehrteste Fleischstück, allgemein bekannt als Filet, wird aus dem Rücken geschnitten. Lediglich zwei Prozent des Rindes können als Filetstück genutzt werden. Weil die Rückenmuskulatur nur wenig beansprucht wird, ist das Fleisch besonders feinfaserig und mager. Bekannte Gerichte sind das Filet Mignon (ca. 250-300 Gramm schwer, erstmals erwähnt 1906 in dem Buch „The Four Million“ von O. Henry. Das französische „mignon“ steht für „klein/niedlich“) oder das Chateaubriand (ein dick geschnittenes Stück, groß genug für zwei Personen, zu Napoleons Zeiten entwickelt für den französischen Politiker und Schriftsteller François Chateaubriand).

Strip Loin Bei uns eher bekannt als Rumpsteak oder Roastbeef. Weitere Bezeichnungen sind Zwischenrippen-, Lenden- oder Nierenstück. Es stammt aus dem vorderen Rücken, ist sehr saftig und besitzt einen einseitigen Fettrand. Als Steak geschnitten, wiegt es 200 bis 300 Gramm. Roastbeef wird auch gerne als ganzer Braten zubereitet.

Ribeye Das Zwischenrippenstück - auch bekannt als Entrecote oder „Hohe Rippe“ - wird von vielen Fleischliebhabern als bestes Steak an-



gesehen. Charakteristisch ist das deutlich sichtbare Fetttauge. Von hier aus durchlaufen Fettäderchen das Fleisch. Sie machen es saftig und das Fett dient als ausgezeichneter Geschmacksträger.

T-Bone Das T-Bone enthält den klassischen Knochen in T-Form. Es wird aus dem vorderen Bereich des Rückens geschnitten. Auf der einen Seite des Knochens befindet sich das Filet, auf der anderen Seite das Roastbeef. Das T-Bone hat einen Filetanteil von 1,2 cm und wiegt ca. 700 Gramm.

Porterhouse Das Porterhouse wird aus dem hinteren Bereich des Rückens geschnitten. Im Gegensatz zum T-Bone-Stück hat es einen fast dreimal so großen Filetanteil (mehr als drei Zentimeter) und wiegt ca. 800 Gramm (großes Foto).

Sirloin Besser bekannt als Hüftsteak. Es wird aus dem Kern der Hüfte geschnitten. Das US Sirloin ist nicht zu verwechseln mit dem UK Sirloin, welches das Roastbeef ist.



Spezielle Schnitte:

Tri Tip Der in Deutschland unter dem Namen Bürgermeister- oder Pastorenstück bekannte Schnitt stammt aus der Nische zwischen Hüfte und Kugel. Die Form eines gut parierten (= geschnittenen) Tri Tips erinnert an eine Haifischflosse. Der Name stammt noch aus einer Zeit, als der Metzger dieses zarte und saftige Stück für den Pastor oder Bürgermeister reservierte.



Top Butt Cap Das Top Butt Cap stammt aus der Hüfte und wird auch als Hüftdeckel, Picanha oder Coulotte bezeichnet. Im Deutschen hat sich aufgrund der charakteristischen, spitz zulaufenden Form der Name „Tafelspitz“ etabliert, der aus der österreichischen Küche stammt.



Top Butt Flap / Flap Steak Das Top Butt Flap hat keine deutsche Bezeichnung. Es wird aus der Flanke geschnitten. In Frankreich wird es als Bavelette Aloyau bezeichnet. Es handelt sich um ein flaches, stark marmoriertes, sehr saftiges Stück.



Skirt Steak Auch bekannt als Saumfleisch gehört es zum Muskelfleisch und ist der dünnere Teil des Zwerchfells vom Rind. Die Fettmarmorierung ist deutlich höher als z. B. beim Flank Steak, daher ist das Fleisch sehr saftig und geschmacksintensiv. Dieses geschmackvolle Stück ist in der mittelamerikanischen Küche und im Südwesten der USA sehr beliebt und wird oft für „Fajitas“ genommen.



Hanging Tender Das „zarte Hängende“ ist als Onglet sehr bekannt in der französischen Küche und ist eins der wenigen Fleischstücke, die es nur einmal pro Tier gibt. Der in Deutschland kaum bekannte „Nierenzapfen“ durfte in früheren Zeiten nur bei Metzgern verkauft werden, die auf die Verarbeitung und den Verkauf von Innereien spezialisiert waren.



Flat Iron Der Schnitt aus der Schultermitte erinnert an ein altmodisches Bügeleisen und wird daher auch „Flat Iron“ genannt. Charakteristisch für das in Österreich auch als „Schulterschmelze“ bekannte Stück, ist die gallertartige Sehne, die quer durch das Fleischstück verläuft. Diese wird für den Flat-Iron-Schnitt entfernt.



Flank Steak Das bekannteste Steak-Stück in den USA wird aus dem unteren hinteren Rippenbereich geschnitten und wird nach oben durch das Roastbeef begrenzt. Es wird auch als Bauchlappen, Hose oder Bavelette Flanchet bezeichnet und wird unter Feinschmeckern sehr geschätzt, weil es mager, aber trotzdem sehr geschmacksintensiv ist. Nach der Zubereitung gegen die Faser in dünne Streifen aufschneiden.

Teres Major Der Teres-Major-Muskel ist ein Teil vom dicken Bugstück und wird auch als Metzgerstück oder flaches Filet bezeichnet. Achtung, nicht mit dem falschen Filet verwechseln, das ebenfalls aus der Schulter geschnitten wird. Man kann es entweder kurz gebraten als Steak oder als Filetmedaillons servieren.