

STEAKS vom Otto-Versand

DIE BRÜDER OTTO sind Edelmetzger und verschicken Fleisch an deutsche Spitzenköche. Die wissen, worauf es ankommt ...

Sie sind die Metzger der Kochelite. Acht der neun deutschen Dreiterneköche beziehen Steaks und Schnitzel von Otto Gourmet, dem Fleischversand der Brüder **Wolfgang, Stephan** und **Michael Otto**, Gründer von Deutschlands erstem Fleischkompetenz-Zentrum. BUNTE sprach mit ihnen.

Was zeichnet gutes Fleisch aus?

Wir wählen nach fünf Kriterien aus: Rasse, artgerechte Haltung, stressfreie Schlachtung, Reifegrad des Fleisches und absolute Rückverfolgbar-



keit. Wir kennen alle Züchter persönlich.

Sie liefern auch Schockgefrostetes. Wie bereitet man gefrorene Steaks richtig zu?

Fleisch in das Sieb legen, abtropfen lassen, zwei Stunden vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen, von beiden Seiten eine Minute heiß anbraten. Etwas ruhen lassen und dann zehn bis 15 Minuten bei 70 Grad im Ofen nachgaren. Federt das Fleisch, ist es optimal! Raus aus dem Ofen, noch mal fünf Minuten Ruhe und dann geschmolzene Butter drübergießen.

Ihr bestes Stück?



GRILL ROYAL Je besser das Fleisch, desto zarter das Steak, desto schöner der Sommer ...

Die Presa, also die Schulter vom Ibérico-Schwein Pata Negra.

Sie müssen sich ja durch die fleischliche Welt probieren. Was war das ausgefallenste, was Sie jemals gegessen haben? Da gibt's vieles: Seegurken, Lammhoden, Lachsnasen ...

Das klingt ja wie Dinner im Dschungelcamp ...

Ach, Sie wissen doch: Die Geschmäcker sind verschieden.

C. K.