

Verarbeiten von Fleischresten

Wo gehobelt wird, fallen bekanntlich Späne – also ist es ganz normal, dass in einer Fleischerei Reste von Fleisch und Wurstwaren übrig bleiben.



Lange Zeit galten solche Reste als Abfälle und wurden einfach entsorgt oder allenfalls noch als Tiernahrung verwendet. Doch es lassen sich aus diesen wunderbare Gaumenfreuden herstellen und auch kurz vor dem Ablauf stehende Ware kann verarbeitet werden. Köche wissen das schon lange und sprechen daher in der Küche nicht mehr von Abfällen sondern von „Anfällen“ – der Klassiker ist hier der sogenannte „Grand jus“, für den man alle Abschnitte von Fleisch (vor allem Rind, Kalb, Schwein) zusammen mit Knochen, Schwarten (z.B. von Schinken), Gemüseschalen und Wein einkocht – nach 8 bis 12 Stunden wird alles abgeseiht und anschließend der so

gewonnene Fond reduziert bis man eine fast Sirup-artige und hocharomatische Masse hat, die zum Würzen und Verfeinern verwendet wird.

Anfälle statt Abfälle

Man kann so einen Jus (oder in komplett reduzierter Form auch Glace genannt) natürlich auch in der Fleischerei herstellen und anschließend zum Beispiel in Gläser abgefüllt verkaufen. Doch das ist natürlich sehr viel Zeitaufwand und Arbeit.

Einmal mehr liefert uns die italienische Küche, welche Jahrhunderte von Armut geprägt war und so die cucina povera (Arme-Leute-Küche) entwickelt hat, heute noch viele fantasievolle Rezepte. Und was eignet sich besser zur Resteverwertung als Hülsenfrüchte, Rollgerste, Reis oder Pasta? So sind unsere Schinken-, Wurst- oder Speckfleckern beispielsweise aus dieser Tradition entstanden, denn man braucht dafür nur ein paar Reste klein hacken, in Öl oder Butter anschwitzen und mit der gekochten Pasta vermischen – und wenn andere Reste wie Zwiebel, Knoblauch, Gemüse, Obers, Butter, Kräuter etc. zu Hand sind, kann man das einfache Gericht durchaus fantasievoll verfeinern.

Genauso verhält es sich mit dem Reis. Der kann fast noch viel mehr als die Pasta und ist unglaublich vielseitig verwendbar. Ein einfacher Reis schmeckt mit gebratenem Speck schon super, noch besser mit ein paar gerösteten Grammeln. Was wird erst, wenn man ihn zu einem Risotto kocht? Ein klassisches Beispiel ist da der Risotto alla Pilota, benannt nach dem Vorarbeiter bei der Reisernte, dem sogenannten Pilota – der war ein einfacher Landwirt und sicher kein Spitzenkoch. Er durfte aber jedes Jahr den ersten geernteten Reis für seine Landarbeiter zu einem Risotto verkochen. Dafür wurde ebendieser Reis gekocht, während separat Reste von der Salsiccia-Produktion in Öl gebraten wurden – war der Reis fertig hat man ihn mit dem angebratenen Wurstbrät vermengt und mit geriebenem Käser bestreut serviert. Einfach und gut – mehr gibt es dazu nicht zu

sagen.

Köstliches mit Resten

Ähnlich verhält es sich da mit Rezepten aus dem Veneto, Venedig oder Triest – gerade hier gibt es eine Vielzahl von Gerichten, die mit Wurst-, Schinken- oder Fleischresten zubereitet werden. Egal ob in deftigen Eintöpfen mit Rollgerste und Bohnen, schnell zubereiteten Pastagerichten oder etwas eleganteren Risotti – immer kommen Reste zum Einsatz. Gekochte Rollgerste verschmilzt hier mit gebratenen Wurstresten zu einem tollen Essen, während übrig gebliebenes Salsiccia-Brät mit Butter und Wein zu einer großartigen Sauce für Tagliatelle verkocht wird, oder Fleischreste vom Rind im berühmten Risotto co le secole zu einer Delikatesse werden – ja manche von diesen Rezepten gehen eindeutig auf das Fleischerhandwerk zurück, wie beispielsweise der Risotto a la bechera (Risotto nach Fleischer-Art). Dieser Risotto a la bechera ist ein absoluter Klassiker der venezianischen Küche und besteht im Grunde nur aus verarbeiteten Resten wie Hühner-Innereien, Hühner-Klein, Abschnitten vom Rind- und Kalbfleisch sowie Knochenmark, die zusammen mit Gemüseresten (Zwiebel, Karotte, Sellerie), etwas Tomatensauce, Wein und Brühe mit Risotto-Reis verkocht werden und anschließend mit geriebenem Käse ein delikates Mahl ergeben. Die Fleischer waren stolz auf Rezepte dieser Art, denn sie waren nicht selten der Ansicht, dass die „dummen“ Köche nur mit den Edelteilen umzugehen verstehen, während sie auch aus den unedleren Stücken etwas schmackhaftes zubereiten konnten.

Toskanische Fleischsauce

Das genialste und einfachste Rezept dieser Art ist wahrscheinlich die Toskanische Fleischsauce (fälschlicher Weise oft als sugo bezeichnet, dabei handelt es sich vielmehr um ein ragù). Es gibt kein einheitliches Rezept dafür, jeder macht es, wie er möchte – und zwar jede Woche immer nur aus dem was „übrig“ geblieben ist. Mal ist das mehr Rind, mal mehr Lamm,

ein anderes mal sind es mehr Salsiccie oder Speck und dann wieder mehr Gemüse und weniger Innereien, denn auch Hühnerleber und ähnliches darf in den Topf. Was dabei herauskommt, ist nicht selten eine unglaubliche Geschmacksexplosion. Die Zubereitung dabei denkbar einfach: Alle Fleischreste (Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Esel – ganz egal was), die kurz vor dem Ablauf stehen, entbeinen (Fett bleibt dran), alle Reste von Rohwürsten wie Salsiccia & Co dürfen genauso hinein wie zu trocken gewordene Salami, dann natürlich Bauchspeck und Lardo der grad da ist. Nun sucht man alle Reste vom Gemüse zusammen (Zwiebel, Knoblauch, Karotte, Stangensellerie etc.) und wolft das gesamte Material an Fleisch, Wurst, Speck und Gemüse durch die 6mm Scheibe. Reichlich Olivenöl (man rechnet auf 10 kg Material 1 Liter Öl) in einer großen Kasserolle erhitzen und das gesamte Faschierte zusammen mit etwas Tomatensauce (500 ml Polpa auf 10 kg Material) darin sorgfältig unter ständigem Wenden (damit es nicht anbrennt) anbraten – das ist das wichtigste und das dauert einige Stunden (3 bis 5 Stunden locker, wenn man es richtig macht). Wenn alles gut geröstet und sehr trocken wird, kommt reichlich lieblicher Weißwein dazu (1 Liter auf 10 kg Masse), Gewürze wie Zimt, Nelke, Muskatnuss, Thymian, Pfeffer (aber nicht zuviel, weil ja schon die Gewürze aus der Wurst drin sind) und Wasser – danach alles weitere 6 bis 8 Stunden auf kleinster Flamme zu einer dicken Sauce verkochen, die nur noch mit Salz abgeschmeckt wird. Viel Zeitaufwand, aber er lohnt sich.

Wer es nicht so aufwendig mag, der kann sich ja an die schnelle Triestiner Variante halten, die besteht nur aus Wurstresten, die in Butter gebraten und anschließend mit Wein verkocht werden – das Ergebnis ist nicht minder gut, weshalb es hier angeführt sein soll:

Tagliatelle mit Wurstbrät

Für die Tagliatelle con salsicce, malvasia e cannella (Tagliatelle mit Wurstbrät, Wein und Zimt) benötigt man 500 g frische Tagliatelle, 4 Salsicce (oder 400 g Wurstbrät, oder 400 g

Schweine-Faschiertes oder eine Mischung aus Faschiertem und Salsiccia oder auch eine Mischung aus Faschiertem Schweinefleisch, Salsiccia und Salamiresten), 200 bis 250 ml Malvasia-Wein, 75 g Olivenöl extravergine oder Butter, Zimt und Pfeffer aus der Mühle.

Die Salsicce häuten und mit einer Gabel zerdrücken (kann man sich sparen, wenn man keine fertig gefüllte Wurst nimmt). Öl oder Butter in einer Pfanne erhitzen und das Wurstbrät darin einige Minuten anbraten bis es kräftig angeröstet ist, dabei ständig rühren. Mit Wein aufgießen und diesen unter Rühren beinahe verkochen lassen, dann die Sauce kräftig mit Zimt würzen. Noch etwas Wein dazu geben und die Sauce simmern lassen. Zwischenzeitlich die Tagliatelle in Salzwasser vorgaren (nicht vollends fertig garen!), abtropfen lassen und in die Sauce geben, worin man sie noch 1 bis 2 Minuten nachgaren lässt. Abschmecken und heiß auftragen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at