

Rezept des Monats: Lyoner mit Spargel

Spargel und Wurst sind eine köstliche Symbiose - und viele Spargelfans können es gar nicht mehr erwarten ...



© Beigestellt



REZEPT DES MONATS powered by
WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*

LYONER MIT SPARGEL

Spargel und Wurst sind eine köstliche Symbiose – und viele Spargelfans können es gar nicht mehr erwarten ...

Kaum ein Gemüse steht so sehr für den Frühling wie der Spargel. Je nach Region wird der Spargel zwischen März und Juni geerntet und darf während dieser Zeit auf keiner Speisekarte fehlen! Durch die vielen Anbaugebiete „vor der Haustür“ kommt er frisch auf den Teller. In puncto Vielseitigkeit ist der Spargel ohnehin ungeschlagen, ebenso wie im Geschmack. Spargel verfügt über ein klar definiertes, aber nicht zu dominantes Eigenaroma, weshalb er sich wunderbar kombinieren lässt. Auch verschiedensten Fleischwaren verleiht Spargel eine frühlingshafte Note – vom Spargelschinken mit passender Spargelumhüllung bis hin zur Lyoner mit Spargel, die Möglichkeiten sind so zahlreich wie schmackhaft.

Foto: <https://www.gewuerz.at> | begehrt, Futurism

Verarbeitung

- Das Fleisch- und Fettmaterial getrennt durch die 3-mm-Scheibe wölben und gut kühlen.
- Das gewolfte Magerfleisch mit den Zutaten (außer den Spargelstücken) in den Kutter geben und alles einige Runden laufen lassen.
- Circa die Hälfte der Eismenge zufügen und auf guten Verband weiterkuttern.
- Bei einer Brättemperatur von ca. 4°C das Fettmaterial zugeben und auf 12°C hochkuttern.
- Danach das restliche Eis in den Kutter geben und bis zu einer Brättemperatur von 10°C fertig kuttern, dabei die Spargelstücke gleichmäßig untermischen.
- Das Brät in Wursthüllen füllen.
- Die Würste bei 76°C auf eine Kerntemperatur von 72°C brühen.
- Safe-Faser Därme mit Wasser gut – bis in den Kern – kühlen.
- WI-BAR® Därme im Betriebsraum abkühlen lassen und erst dann in den Kühlraum bringen.

Material

25 kg Schweinefleisch SII
 20 kg Schweinefleisch SIII
 15 kg Schweinefleisch SVI
 20 kg Schweinefleisch SVIII
 20 kg Wasser/Eis

Zutaten pro kg

6 g Lyona, Art.-Nr.: 230019
 2 g Lakarom Spargel, Art.-Nr.: 254551
 15 g Spargelstücke grün, Art.-Nr.: 249792
 2 g Superba, Art.-Nr.: 227140
 4 g Cotonic S, Art.-Nr.: 227189
 20 g Nitritpökelsalz

Wursthülle

Unbedruckt NK 75/50
 SAFE-FASER rot, Art.-Nr.: 502552
 Unbedruckt NK 90/50
 WI-BAR®-B rot, Art.-Nr.: 525005

Hier können Sie das Rezept als PDF downloaden (einfach auf das Bild klicken).

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at