



Natürlich Genuss pur

PRESSEINFORMATION

Düsseldorf, Oktober 2011

Gut Ding will Weile haben

TV-Koch Stefan Wiertz empfiehlt Festtagsrezepte mit zartem Charoluxe-Rindfleisch

Mit fallenden Temperaturen steigt wieder die Lust auf deftigere Gerichte. Und so ist es nicht verwunderlich, dass in vielen Familien Rindfleischrezepte fest auf dem weihnachtlichen Menüplan stehen. Denn ein saftiger Rinderbraten oder zartes Filet wärmen an den kalten Festtagen zugleich Körper und Seele.

Damit der Weihnachtsgenuss perfekt wird, sollte man beim Fleischeinkauf unbedingt auf Qualität achten. Besonders zart und saftig ist das Fleisch der französischen Charolais-Rinder und deren Kreuzungen. Es ist in Deutschland unter dem Namen Charoluxe in gut sortierten Fleischtheken zu finden. Die Tiere für das Markenfleischprogramm werden ausschließlich zur Fleischherstellung gezüchtet, erhalten rein pflanzliches Futter und dürfen sich während Aufzucht und Mast frei bewegen – ein Garant für zartes, fein marmoriertes Fleisch.

Langsames Garen als Geheimrezept

Ein bekennender Fan des Charoluxe-Rindfleischs ist Stefan Wiertz. Der "Hans Dampf an allen Töpfen" arbeitet als TV-Koch, Moderator, Rezeptentwickler, Buchautor und hat sogar ein Kochbuch mit dem programmatischen Titel "Fleisch satt!" geschrieben.

An Charoluxe schätzt der selbsternannte "Genusssnomade" die hochwertige artgerechte Herstellung und die Zartheit des Fleisches, die er in seinen Rezepten optimal zur Geltung bringt.



Für die Festtage hat er drei besonders raffinierte Charoluxe-Rezepte kreiert. Ihre Zubereitung ist simpel, erfordert jedoch etwas mehr Vorbereitungszeit. Denn Wiertz



lässt das Fleisch langsam bei niedriger Temperatur garen, damit es schön zart bleibt. Wer also an den Weihnachtstagen genügend Garzeit einplant, wird mit "Lauwarmem Salat vom Charoluxe-Tafelspitz", "Charoluxe-Burgunder-Braten" oder "Sous-vide gegartem Charoluxe-Entrecôte mit Tartar" belohnt. Gut, dass sich das Weihnachtsfest über drei Tage erstreckt!

Die erwähnten Rezepte von Stefan Wiertz finden sich im Anhang. Eine weitere Auswahl aromatischer Rindfleischgerichte sowie Informationen über Charoluxe-Rindfleisch und Bezugsquellen gibt es auch unter www.charoluxe.de.

Diese Pressemitteilung steht inklusive Fotos zum Download bereit unter <http://www.sopexa.de/de/presse/329>.

Pressekontakt

Sopexa S.A., Deutschland
Barbara Peters
Sternstr. 58, 40479 Düsseldorf
Tel. 0211/49808-27, Fax: 0211/49808-21
barbara.peters@sopexa.com
www.charoluxe.de

Wer steckt hinter Charoluxe?

Verantwortlich für die Rindfleischmarke ist ein Zusammenschluss der sieben französischen Firmen Bigard, Bressuire Export, Charal, Elivia, Montluçon Viandes, Sicavyl und Socopa Viandes, in deren Produktionsstätten das Charoluxe-Fleisch verarbeitet wird. Ein Netz von zahlreichen kleinen bäuerlichen Betrieben liefert das hochwertige Fleisch. Als „Hüter des guten Geschmacks“ bürgen die Firmen für die Einhaltung der strengen Kriterien des Lastenheftes und achten auf deren Anpassung an aktuelle Entwicklungen.

Lauwarmer Salat vom Charoluxe-Tafelspitz

Für 6 Personen
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Kochzeit: ca. 4,5 Stunden



Zutaten:

Tafelspitz:

1 kg Charoluxe-Tafelspitz
2 EL Arganöl, ersatzweise anderes Öl
Salz

Sud:

2 Möhren
1 Sellerieknolle
2 Gemüsezwiebeln
1 Lauchstange
2 EL Ahornsirup
2 EL gerösteter Szechuanpfeffer, ersatzweise schwarzer Pfeffer
1 EL fein gewürfelten frischen Ingwer
1 EL Öl
5 l Wasser

Salat:

5 Stangen Staudensellerie
3 weiße Zwiebeln
2 Salatgurken
5 Knoblauchzehen
1 EL brauner Zucker
5 EL fein geschnittener Koriander
Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Sud:

Für den Sud Möhren, Sellerie und Gemüsezwiebeln schälen und fein würfeln. Lauch waschen und in feine Streifen schneiden. Alles kurz andünsten, gehackten Ingwer, Szechuanpfeffer und Ahornsirup hinzufügen und mit 5 Litern Wasser ablöschen. Sud bei simmernder Hitze ca. 2 Stunden einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren, Sud auffangen.

Für den Tafelspitz:

Den Charoluxe-Tafelspitz auf ein Geschirrtuch legen, Tuch zuknoten und den Tafelspitz im vorbereiteten Sud bei simmender Hitze (ca. 65° C) ca. 2,5 Stunden garziehen.

Für den Salat:

Staudensellerie in feine Streifen schneiden, Zwiebeln schälen und stifteln. Gurke längs halbieren, entkernen und halbmondförmig in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und in braunem Zucker karamellisieren lassen. Alle Zutaten vermischen, nach Belieben mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne kurz anschwanken.

Tafelspitz noch warm in feine Scheiben und dann in Streifen schneiden. Mit etwas Arganöl und Salz würzen und zusammen mit dem lauwarmen Salat anrichten.

Charoluxe-Burgunder-Braten

Für 6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit: ca. 4,5 Stunden

Zutaten:

1 Kilo Charoluxe-Rindfleisch aus dem Mittelbug

10 rote Zwiebeln

10 Knoblauchzehen

1 Sellerieknolle

Honig

Zitronenthymian

2 Liter Spätburgunder, am besten aus der Bourgogne

1 unbehandelte Zitrone



Zubereitung:

Backofen auf 100°C vorheizen.

Charoluxe-Rindfleisch im Bräter ohne Fett rundum scharf anbraten. Zum Ruhen auf ein Brett legen. In der Zwischenzeit Zwiebeln und Knoblauch schälen und halbieren, Sellerie schälen und fein würfeln. Alles zusammen mit etwas Honig und Zitronenthymian im Bräter glasieren. Mit Rotwein auffüllen und 20 Minuten stark einkochen lassen. Den Charoluxe-Braten hinzugeben, mit geschlossenem Deckel in den vorgeheizten Backofen stellen und ca. 4 Stunden garen.

Zitrone heiß waschen und Schale in Zesten schneiden.

Fleisch in Scheiben schneiden und leicht auseinander zupfen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Olivenöl beträufeln. Sauce durch ein Sieb passieren, mit dem Rindfleisch servieren. Je nach Gusto Zitronenzeste dazugeben.

Dazu passt ein Sellerie-Kartoffel-Püree.

Sous-vide gegartes Charoluxe-Entrecôte mit Tartar

Für 6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Kochzeit: ca. 60 Minuten

Zutaten:

1,5 Kilo Charoluxe-Entrecôte
Je 1 rote und eine weiße Zwiebel
2 Senfgurken
5 Oliven
Olivenöl
Zitronensaft
Salz & Pfeffer
1 Zweig Rosmarin
1 EL brauner Zucker



Zubereitung:

Tartar:

500 Gramm Charoluxe-Entrecôte mit dem scharfen Messer sehr fein würfeln. Zwiebeln schälen, fein würfeln und kurz in Öl glasieren. Gurken und Oliven fein würfeln. Fleisch mit 3 EL Zwiebeln, 2 EL Gurken und 1 EL Oliven in eine Schale geben. Mit etwas Olivenöl, einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen und ziehen lassen.

Entrecôte sous-vide:

Rosmarinzwig in dem braunen Zucker karamellisieren lassen. Das restliche Kilo Charoluxe-Entrecôte am Stück rundum scharf anbraten und anschließend mit dem karamellisierten Rosmarin in einem Vakuumbutel einschweißen und bei ca. 62,5°C im Wasserbad 45 Minuten ziehen lassen.

Fleisch aus dem Beutel nehmen, in Scheiben schneiden und diese nur von einer Seite scharf anbraten. Das Tartar auf die ungebratene Seite geben und servieren.

Dazu passen Wildkräutersalat und Parmesan-Crostini.

Was bedeutet sous-vide?

Sous-vide = frz. für Vakuum. Internationaler Begriff für eine Garmethode, bei der das Kochgut vakuumiert und im warmen Wasserbad langsam gegart wird.