



WO DIE WELT NOCH
IN ORDNUNG ISST.



BEZEICHNUNG

Der **Schweinekamm**, auch **Nacken**, **Entrecote**, **Hals**, **Kernbarten**, **Halsgrat** oder **Schopfbraten** genannt, ist die vordere Verlängerung des Kotelettstrangs vom Schwein bis zur vierten oder fünften Rippe.

BESCHREIBUNG

Der Schweinekamm oder die daraus geschnittenen Steaks haben eine helle roséartige Farbe. Die verschiedenen Muskelstränge des Halses deuten auf eine komplexe Struktur hin. Der Biss ist zart bis glasig. Das Aroma des Schweinekamms ist intensiv fleischig mit leichten Einschlägen von Heu und getrockneten Kräutern. Das Fleisch ist zart und erinnert an Olivenöl. Der Geschmack hat eine reintonige ausgeprägte Intensität und offenbart eine leichte Tiefe mit röstigen, süßlichen an Bienenwachs erinnernden Nuancen. Der Abgang ist breitschultrig und konzentriert und offenbart den ganzen tiefgründigen Charakter des Schweinenackens.



TIERART

Mangalitza Wollschwein



HERKUNFT

Deutschland/Niederlande oder Ungarn



VEREDELUNG

Nassreifung / Wet Aging



REIFEDAUER

Etwa 8-10 Tage



VERPACKUNGSEINHEIT/ STÜCKGEWICHT

200g ohne Knochen / 300g mit Knochen / 2.200g am Stück



ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

- 1.)Zwei bis drei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen
- 2.)Steak bei 60°C im Backofen ein bis zwei Stunden ruhen lassen.
- 3.)Steak auf dem heißen Grill oder in einer heißen Pfanne mit Pflanzenöl oder Butterschmalz rundum kross anbraten, um eine aromatische Kruste zu erhalten.
- 4.)Mit Murray River Salzflöckchen und einen guten groben Pfeffer nach Wunsch würzen.



GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Bier: Amber Ale oder Kellerbier

Wein: Samtige Spätburgunder oder fruchtige Sankt Laurent



VERZEHRTemperatur

Medium 60°C

Well Done bzw. komplett durchgegart ist es bei 65-68°C Grad



HALTBARKEIT

10 Tage



ANALYSEWERTE PRO 100g

Kalorien (kcal/kj): 269/1126

Kohlenhydrate: 0g

Eiweiß: 23,0 g

Fett: 19,0 g