



Qualität und Genuss

Nose to tail Produkte Geiser AG Schlieren

| Rind | Weitere Bezeichnungen, Bemerkungen | Verwendung |
|---------------------------|--|---|
| Schlossbeindeckel | Spidersteak, Kachelfleisch, ca. 200gr | Grill, Pfanne paniert |
| Rinds-Federstück mit Bein | Beef Rips | Sous vide garen, Grill, Smoker |
| Weissesstück | Babettli, Bürgermeisterstück, 800-1000gr Pastorenstück, Frauenschuh | Grill, Smoker, Geschnetzeltes Voessen Sieden |
| Brustkern | Brisket, Spitze vom Brustkern 2000-3000gr | Smoker, Sieden |
| Rind Spare Rips | Vom abgeschälten Rindsentrecôte die Rippen mit Fleisch 500gr | Smoker |
| Flat Iron Steak | Rindsschulterspitz dressiert und der Sehne entlang in 2 flache Stücke zertrennt. 2x ca 800-1000gr | Niedergaren, Smoker |
| Flanksteak | Spiegel, dünner Lempen, ca. 500-700gr | Niedergaren, Smoker |
| Nierenzapfen | Dübli, Hanging Tender, Hanger Tender, Dickes 600-800gr Mittelstück vom Leistenfleisch | Sous vide garen, Grill Smoker |
| Rindshaxe | Ganz oder in Tranchen | Schmoren |
| Huftdeckel | Tafelspitz, Culottesteak mit oder ohne Fett 1000-1500gr | Sieden Braten Smoker |
| Herz | | entfettet für Ragout |
| Leber | | Geschnetzelt oder Plätzli |
| Oxtail | Rinds Schwanz. Ganz und geschnitten | Schmoren, Suppe |
| Zunge | | Gesalzen grün, geräucht zum kochen |
| Kuttel | | Pfanne |
| Ochsenmaul | | Gesalzen gekocht gepresst für Salat |
| Schwein | | |
| Spare Ribs americane | Spareribs, Shortribs, Baby Backribs, Rippen vom Nierstück | Grill, Smoker |
| Brustspitz | Costini, mit viel Fleisch 3-4 Rippen | Grill Smoker |
| Schälrippen | Brust mit Bein ohne Schwarte ohne Fett, St Louis Ribs | Grill Smoker |
| Presa | Hals Kernmuskel | Grill Smoker |
| Carredeckel | Secreto gesteckt paniert, oder mariniert | Pfanne, Grill |
| Leber | | Geschnetzelt, Plätzli |
| Niere | | Geschnetzelt |
| Kalb | | |
| Schlossbeindeckel | 80-110gr paniert | Pfanne |
| Kalbsherz | | Grill, Pfanne |
| Lunge | | Pfanne |
| Milken | | Pfanne |
| Schwänzli | | Pfanne |
| Zunge | | gesalzen gekocht |

«Nose to Tail Eating will sagen, dass es dem Tier gegenüber unanständig wäre, es nicht von Kopf bis Fuss zu verwerten; es hält auch jenseits des Filets etliche nahrhafte Leckerbissen und Gaumenfreuden für uns bereit», meint Fergus Henderson. 1999 veröffentlichte er sein Kochbuch und beschrieb darin die Grundlagen seiner Küche. Das Buch machte Karriere. Es erlangte Kultstatus und gewann Preise, auch nahm es der «Observer» unter die «50 wichtigsten Kochbücher aller Zeiten» auf.