

# Online angegrillt

Auf seinem Youtube-Kanal präsentiert der Online-Fleischhändler Gourmetfleisch.de Zubereitungsmethoden von Gerichten, die er zu den diesjährigen Grilltrends zählt.

VON SUSANNE JORDANS

**MÖNCHENGLADBACH** Vor der uralten Kulisse eines Bauernhofs bereiten Fleischexperte Yannick Meurer und Grillmeister Stefan van den Eertwegh auf einem Hochleistungs-Elektrogrill Fleisch auf vier unterschiedliche Arten zu. „Das Online-Format ist aus der Pandemie geboren. Zuvor sind wir zu unseren Kunden nach Hause gefahren und haben dort mit ihnen gegrillt“, sagt Meurer. Die virtuellen Fleisch-Seminare kommen deutschlandweit gut an, so van den Eertwegh. Das Unternehmen setzt mit seiner Digital-Strategie Grilltrends auf einem ohnehin wachsenden Markt. Hier die vier Gourmetfleisch-Trends:

**Filet am Knochen** Neben den klassischen Stücken vom Rind liegt laut Meurer das Verarbeiten von Teilstücken im Trend. So wie das Bone In Filetsteak vom Irischen Black Angus Rind, das aus dem durch den Knochen halbierten Porterhouse-Steak geschnitten wird. Vier Filets lassen sich daraus schneiden. Nachdem das Porterhouse eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen konnte, ölt van den Eertwegh es ein, pfeffert und salzt es, grillt dann das Fleisch auf jeder Seite scharf an. „Ich hal-



te es einfach, das Fleisch hat genügend eigene Aromen“, sagt er. Um eine Kerntemperatur von 55 Grad und damit Garstufe Medium rare zu erreichen, legt van den Eertwegh das Stück nach dem Scharfgrillen unter den Grilldeckel. Ist es fertig, ruht es eine Minute, dann schneidet der Grillmeister den Knochen vom Stück herunter und teilt es in vier Scheiben. Als Beilage entscheidet sich van den Eertwegh für einen fruchtigen Mango-Salat mit Frühlingszwiebeln und Glasnudeln.

**Sweet Food als Streetfood** Süße Noten sind nach Meinung der Fleischexperten jetzt auch bei Fleisch-Streetfood angesagt. Deswegen kommt ihr neuer Hamdog, ein Hamburger-Hotdog-Hybrid, auch in einer länglichen Brioche daher. Das selbst gewolfte, gesalzene und gepfefferte Rinderhack als Patty in Blockform grillt van den Eertwegh scharf an und gibt es dann zum Garen unter den Grilldeckel. Zuvor hat der Grillmeister in einer eisernen Gusspfanne Cheddar und Gouda zum Schmelzen ge-

bracht, Jalapenos geben dem Käse eine pikante Note. In dieser Sauce wendet van den Eertwegh das fertig gegrillte Fleischpatty. Dann schneidet er die leicht angegrillte Brioche auf und legt Kopfsalatblätter, Patty und Zwiebeln auf.

**Entrecôte im Buttermantel** „Unser Goldstück nennen wir dieses Argentinische Black Angus Entrecôte, denn es ist 14 Tage in einer Butterhülle gereift. Fleischreife kennt viele Ansätze, darunter Dry Aged und

Wet Aged. Butter Aged verleiht dem Steak einen noch zarteren, milderen Geschmack“, erklärt Meurer. Van den Eertwegh entfernt die Butterhülle und gibt sie mit einer Knoblauchzehen in einen Topf, darin wird das Ganze schonend erhitzt. Das eingeölte, gesalzene Stück brät der Grillmeister in einer gusseisernen Pfanne in Butter mit Meersalz an und lässt es unter dem Grilldeckel durchziehen. Dann gibt er es in die Pfanne, in der er zuvor den Buttermantel erwärmt hat. Er löffelt die Butter aufs Fleisch, bis es

## INFO

### Fleischverkauf in der vierten Generation

**Gründung** 1904 eröffnet Wilhelm Thiriart in Rheydt eine Metzgerei.

**Expansion** Theo Schulte und seine Frau Christa Schulte beliefern Restaurants in der Region. Ab 1967 leiten Wilhelm Schulte und seine Frau Christa den Betrieb, der jetzt Schulte + Sohn heißt. 1986 übernimmt Burkhard Schulte.

**Online-Handel** Burkhard Schulte eröffnet 2008 den Online-Verkauf Gourmetfleisch.de.

**Firmensitz** seit 1992 in Gütterath.

**Mitarbeiter** 120

Die beiden Fleisch-Sommeliers von Gourmetfleisch.de bei der Arbeit (v.l.): Timo Schwarz und Yannick Meurer.

FOTO: DETLEF ILGNER

eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht hat. Als Beilage zu diesem deftigen Gericht wählt er buntes Gemüse, das er nach der Garzeit ebenfalls in der Butterpfanne schwenkt.

**Burger auf Bayrisch** Für diese Kreation hat sich Stefan van den Eertwegh von der Küche seiner bayrischen Heimat inspirieren lassen. „Tradition trifft auf Amerikanisches Streetfood“, nennt er diesen Trend, den er mit Rinderhack-Pattys in Laugen-Donuts umsetzt – beide Zutaten tragen in der Mitte ein Loch, wie es sich für Donuts gehört. Die Zubereitung der Pattys ist identisch zu denen der Hamdogs. Eine Sauce aus süßem Senf und Schmand, Feld- und Krautsalat, Radieschen und geröstete Zwiebeln rund um das Patty gestapelt machen den Burger zu einer saftigen Angelegenheit.