

DAS GANZE SCHWEIN

90 Rezepte von
Nase bis Schwanz

team tietge.

LESEPROBE
FÜR UNSER BUCH



Steffen Kimmig



Olivia Verlag

SCAN ME

www.tietge-verlag.de





Inhalt

Vorwort	6
Einleitung	8
Grundlagen	10
Nacken	24
Rücken & Filet	44
Bauch, Brust & Rippen	70
Schulter	90
Hachse & Fuß	112
Hüfte & Keule	126
Kopf, Schwanz & Innereien	160
Wurst	190
Schweinehof	206
Register	216
Impressum	224



Vorwort von Martin Fauster

Lieber Stivie,

weißt Du noch, wie wir vor 27 Jahren gemeinsam im Restaurant „Massimiliano“ in München gekocht haben? Wir waren ein kleines Team in der Küche und jeder hat dem anderen geholfen. Ein paar Jahre später sind wir beide ins „Tantris“ gewechselt und haben dort auf Zwei-Sterne-Niveau gekocht. Was haben wir dort nicht alles vom Chef Hans Haas gelernt! Wenn wir ein Spanferkel geliefert bekamen, haben wir schon damals alle Teile verarbeitet, nichts wurde weggeschmissen. Aus dem Kopf wurde eine Sülze hergestellt, mit der Leber wurde eine Leberwurst gemacht, und das halbe Spanferkel wurde oft am Stück im Ofen gebraten und am Tisch tranchiert.

Wir stammen beide aus einem Umfeld, in dem wir früh mit Tierzucht, Schlachtung und gutem Essen in Berührung gekommen sind. Du in Baden, ich in der Steiermark. Bei uns auf dem Dorf wurden Schweine geschlachtet und komplett verwertet. Meine Oma hatte einen Bauernhof und mein Vater war gelernter Metzger. Da gab's immer was zu tun. Deshalb erfreut es mich besonders, dass Du dieses Selbstverständnis – was mittlerweile als Nose-to-Tail zum Trend geworden ist – als roten Faden in Deinen Büchern aufgreifst.

Viele Deiner Rezepte erinnern mich an meine Kindheit. Das Szegediner Gulasch zum Beispiel gab's bei uns zu Hause regelmäßig. Und auch als krönenden Abschluss auf den „Fauster & Friends“ Events, die wir im Restaurant „Königshof“ in München veranstaltet hatten. Einmal im Jahr luden wir 15 Gastköche bzw.

Freunde ein, die ein bis zwei Gerichte gekocht haben, alles zu einem guten Zweck, die Einnahmen haben wir gespendet. Da warst Du natürlich auch mit von der Partie. Apropos Gulasch, nicht böse sein, Stivie, aber meine Mama machte das beste!

Und Du hast die Klachelsuppe im Buch, eins der Traditionsgerichte aus der Steiermark. Das freut mich ganz besonders, denn für mich ist sie „Heimat pur“. Wir haben sie früher häufig an Schlachttagen zubereitet. Die Haxen und Schweinefüße geben der Suppe ein kräftiges Aroma und durch das Kollagen eine natürliche Bindung. Der Begriff „Klachel“ ist in Österreich übrigens die Bezeichnung für Schweinshaxe.

Lieber Stivie, über die Jahre hinweg ist aus unserer Zusammenarbeit eine dicke Freundschaft entstanden. Insofern ist es mir eine große Ehre und Freude, Dich bei Deinem neuen Buch unterstützen zu dürfen.

Ich wünsche Deinen Leserinnen und Lesern mindestens so viel Spaß beim Kochen, wie wir es früher in den Restaurantküchen hatten und immer noch haben, wenn wir uns besuchen. Sei es in meinem Restaurant „Wolfshöhle“ in Freiburg oder in Deiner Food Event Location „StivieCuisine“ in Köln. Oder einfach bei uns zu Hause.

Übrigens, mein Sohn Vincent fragt, ob er von seinem Patenonkel ein signiertes Buch bekommt. Da lässt sich doch was machen, oder?

Viel Erfolg mit Deinem neuen Buch!





Einleitung von Steffen Kimmig

Liebe Leserin, lieber Leser,

nun ist es fertig: das dritte Buch meiner Nose-to-Tail-Reihe. Diesmal geht es ums Schwein. Zugegeben, als ich mit meinem Verleger letztes Jahr über das Thema sprach, waren wir zunächst eher verhalten. Es gab viele negative Schlagzeilen in der Presse über schlechte Fleischqualität in der Massentierhaltung, falsche Kennzeichnungen auf den Verpackungen und mangelhafte Arbeitsbedingungen in den Schlachtbetrieben. Das hat dem Image von Fleischprodukten sehr geschadet. Andererseits wurden wir wachgerüttelt, dass es mit der Massentierhaltung so nicht weitergehen kann. Es bedarf eines neuen Verständnisses, bei dem das Wohl der Tiere und der Respekt ihnen gegenüber im Vordergrund stehen müssen.

Ich bin auf dem Land groß geworden, wo noch Hausschlachtungen stattfanden. Dabei wurden alle Teile des Tieres verwertet. Aus dem Blut und der Leber wurden Würste hergestellt und in einem großen Topf mit Brühe gekocht. In dieser „Metzelsuppe“ landeten auch der Kopf, die Füße und der Bauch vom Schwein.

Während meiner Laufbahn vom Kochlehrling zum Küchenchef habe ich nicht zwischen Edel- und Reststücken unterschieden. Wir haben alles von der Nase (z.B. „Lauwarmer gepresster Schweinekopf“) bis zum Schwanz (z.B. „Gebackene Krapfen mit Schweineschwanz gefüllt“) zubereitet. Die beiden Rezepte dazu finden Sie natürlich hier im Buch.

Lassen Sie uns gemeinsam den Wandel angehen!



Umso unverständlicher finde ich es, dass aufgrund der Massentierhaltung in Deutschland nur etwa 60 Prozent eines Schweins als Fleisch und Wurst auf dem Teller landen. Der Rest wird entweder in andere Länder exportiert oder zu Tierfutter verarbeitet. Lassen Sie uns diesen Irrsinn stoppen und Schweine nicht nur wegen des Rückens, der Rippen und des Filets schlachten. Sondern eben auch die Hachsen, den Bauch und die Innereien verwerten. Dass das auch bei Ihnen zu Hause möglich ist, möchte ich Ihnen mit meinen Büchern zeigen.

Beim Metzger, im Bauernhofladen und im Internet erhalten Sie Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung. Fragen Sie nach Herz, Magen und Füßen oder speziellen Zuschnitten wie Pluma, Presa und Secreto. Mit meinen Rezepten gelingen Ihnen daraus ganz besondere Gerichte. Keine Angst, die Zubereitung ist alltagstauglich und leicht nachvollziehbar beschrieben.

Mit einer veränderten Grundeinstellung können wir den Wandel von der Massentierhaltung zur ökologischen Tierhaltung unterstützen. Unsere Kinder sind da schon einen Schritt weiter. Drei Viertel der jungen Menschen lehnen die heutige Fleischproduktion ab. Ich sehe es selbst bei meinen Töchtern Sophie und Lotta, die sich viel intensiver über die Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln informieren, als ich das in ihrem Alter getan habe.



Pulled Pork Wrap mit Spicy Tomatoes und Avocado Salsa

Vorbereiten 45 Min. | Garen 3 Std. | Fertigstellen 15 Min. | Für 4 Personen

1,2 kg Schweinenacken

Den Ingwer fein hacken und mit Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer vermischen. Den Schweinenacken mit der Marinade einreiben.

5 g frischer Ingwer

1 TL geräuchertes Paprikapulver

Die Tomaten klein schneiden. Den Apfel schälen, vierteln und entkernen. Die Chilischote halbieren, entkernen und fein hacken. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein würfeln. Alles in einen Bräter füllen. Cola, Honig und etwas Meersalz dazugeben. Den Schweinenacken einlegen und mit Backpapier abdecken.

1 Msp. Kreuzkümmel

2 Tomaten

1 Apfel (z.B. Boskop)

1 kleine rote Chilischote

1 Gemüsezwiebel (ca. 200 g)

1 Knoblauchzehe

Im Bräter bei 130 Grad bis zu 3 Stunden garen. Ab und zu das Fleisch wenden und Wasser angießen, wenn die Flüssigkeit verdunstet ist. Nach ca. 2,5 Stunden prüfen, ob das Fleisch gar ist (es lässt sich leicht zerrupfen). Aus dem Bräter nehmen, in Alufolie einschlagen und ruhen lassen.

0,3 l Cola

2 EL Honig

Meersalz

SPICY TOMATOES

3 Tomaten

Den Bratenfond mit dem geschmorten Gemüse mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch mit einer Gabel zerrupfen und mit dem Bratenfond vermischen.

3 EL Olivenöl

2 Frühlingszwiebeln

5 g frischer Ingwer

1 kleine rote Chilischote

Für die Spicy Tomatoes die Tomaten in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit Öl, etwas Salz und Zucker unter Rühren einkochen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Den Ingwer klein würfeln. Die Chilischote halbieren, entkernen und fein hacken. Alles mit Ketchup und Honig in den Topf geben und kurz mitgaren. Abschmecken.

100 ml Ketchup

1 EL Honig

1 Salatgurke

8 Tortilla Wraps

Avocado Salsa (siehe S. 20)

Gewürzjoghurt (siehe S. 42)

Die Gurke schälen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Wraps auf einem Teller mit Frischhaltefolie abgedeckt bei ca. 60 Grad im Backofen erwärmen. Nacheinander flach auslegen, mit Pulled Pork, Spicy Tomatoes, Gurke und Avocado Salsa in der Mitte belegen und einrollen. Mit Gewürzjoghurt servieren.



Gebackene Schweineohren mit pikanter grüner Salsa

Vorbereiten 15 Min. | Kochen 3 Std. | Ruhen 1 Std. | Backen 15 Min. | Für 4 Personen als Snack

2 Schweineohren
(vom Metzger putzen lassen)

¼ Knollensellerie

1 Möhre

1 kleine Stange Lauch

1 mittlere Zwiebel

2 EL schwarze Pfefferkörner

1 EL Wacholderbeeren

2 Lorbeerblätter

Speisestärke

SALSA

2 Frühlingszwiebeln

1 Bund glatte Petersilie

1 kleiner Bund Koriander

1 Knoblauchzehe

1 EL Kapern

1 rote Chilischote

½ Bio-Limette

50 ml Olivenöl

Sellerie, Möhre, Lauch und Zwiebel in grobe Stücke schneiden, in einen großen Topf mit Salzwasser füllen und erhitzen. Die Schweineohren mit dem Gemüse, den Pfefferkörnern, Wacholderbeeren und Lorbeerblättern hineingeben und ca. 3 Stunden köcheln lassen.

Wenn die Ohren eine gallertartige Konsistenz haben, herausnehmen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Die Ohren aus dem Kühlschrank nehmen und in feine Streifen schneiden. Mehl und Stärke in einen Teller geben, vermischen und die Fleischstreifen darin wenden und abschütteln.

Im heißen Öl (Vorsicht, es könnte spritzen!) knusprig goldbraun ausbacken, herausnehmen, auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen. Mit Salz abschmecken.

Für die Salsa die Frühlingszwiebeln halbieren und in feine Ringe schneiden. Petersilie, Koriander, Knoblauch und Kapern klein hacken. Die Chilischote halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Schale von der Limette abreiben und den Saft auspressen. Alles mit dem Olivenöl vermischen und etwas ziehen lassen. Mit Salz und 1 Prise Zucker abschmecken.



Geschnetzelte Saure Nieren mit Majoran-Bratkartoffeln

Vorbereiten 1 Std. | Zubereiten 30 Min. | Für 4 Personen

600 g frische Schweinenieren
(vom Metzger putzen lassen)

Milch zum Einlegen
1 kg festkochende Kartoffeln
1 TL Kümmel
2 EL Butterschmalz
3 Schalotten
50 g Butter
100 ml Weißwein
1 Spritzer Weißweinessig
2 EL mittelscharfen Senf
250 ml Schweinesoße
(siehe S. 21)
100 g Sahne
2 EL saure Sahne
3 Majoranzweige

Die Nieren etwa 30 Minuten in Milch einlegen (dadurch werden sie zarter und verlieren ihren teils starken Eigengeruch).

Einen Topf mit Wasser erhitzen und die Kartoffeln in der Schale mit Kümmel und reichlich Salz hinzugeben. 20-30 Minuten kochen, abgießen und etwas abkühlen lassen. Die Kartoffeln pellen, erkalten lassen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit dem Butterschmalz goldbraun ausbraten, salzen und warm halten.

Nieren aus der Milch nehmen, abtupfen und in feine Streifen schneiden. Mit etwas Öl in der Pfanne kurz heiß anbraten. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

Die Schalotten in fein würfeln, in die Pfanne geben und mit Butter glasig anschwitzen. Mit Weißwein und Essig ablöschen und reduzieren. Senf dazugeben und mit der Schweinesoße auffüllen. Den aus den Nieren ausgetretenden Saft in die Pfanne geben und alles etwas einkochen. Schlagsahne und saure Sahne in den Fond einrühren, aufkochen und etwas abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nierenstreifen in die Rahmsoße geben und vermengen.

Die Majoranblättchen von den Zweigen zupfen, klein hacken und über die Bratkartoffeln streuen. Mit den Sauren Nieren servieren.

TIPP

Dazu passt sehr gut ein frischer Kopfsalat mit Joghurdressing.



Hier stehen die Tiere im Vordergrund, denn immerhin leben wir von ihnen

STEFFEN KIMMIG TRIFFT PHILIPPE VAN HOLDERBEKE UND BERNARD PAQUE VON DER ERZEUGERGENOSSENSCHAFT PQA

Steffen: In Eurer Genossenschaft haben sich Schweinezüchter und -mäster mit Metzgern zusammengeslossen. Was zeichnet Eure Genossenschaft aus?

Philippe: Unsere Genossenschaft besteht seit 1989. Damals schlossen sich 14 Landwirte und ein Metzger zusammen, um gemeinsam hochwertiges Schweinefleisch zu fairen Konditionen herzustellen. Anders als in der konventionellen Fleischindustrie haben wir extrem kurze Wege, die für alle gut sind. Die Schweine werden von Familienbetrieben groß gezogen, werden in unserem Schlachthof verarbeitet und an die Metzger ausgeliefert.

Einen Fleischgroßhandel gibt es bei uns nicht, da die Abnehmer Teil der Organisation sind. Unsere Genossenschaft Porc Qualité Ardenne (PQA) wurde damals in den Ardennen im Südosten der belgischen Region Wallonie gegründet und ist in der Gegend geblieben. Die regionale Nähe zeichnet uns aus. Die Schweine werden bei uns nicht quer durch Europa transportiert, um zum Schlachthof zu gelangen.

Das hört man ja häufig und ist im Rahmen des EU-Bio-Siegels auch zugelassen. Der lange Transport über die Autobahn und Landstraßen ist für die Tiere ein Stressfaktor ...

... der sich auf die Qualität des Fleisches auswirkt. Es ist nachgewiesen, dass Angst- und Stress bei Tieren Adrenalin freisetzt, wodurch Glukose in Energie umgewandelt wird, aber nicht verbraucht werden kann, da die Tiere ja im LKW angebunden sind. So lagert sich die Energie im Fleisch ab, wodurch dieses übersäuert.

Bei uns steht das Tierwohl an erster Stelle, immerhin dreht sich in unserer Genossenschaft ja alles ums Schwein. Von Geburt an sind wir bestrebt, es unseren Tieren gut gehen zu lassen und sie mit Respekt zu behandeln. Sie wachsen auf Bauernhöfen auf, in denen sie Ställe mit belüfteten Flächen und viel Licht haben. Anstelle von Spaltenböden in Großbetrieben gibt es bei uns Liegeflächen mit Einstreu wie Stroh und Sägemehl. Nach den ersten Wochen, in denen die Ferkel von der Muttersau gesäugt werden, kommen sie auf die Weiden, wo sie viel Platz haben und sich in Herden aufhalten.

Der Stress kommt dann am Tag der Schlachtung. Was tut Ihr, um diesen zu vermeiden?

Da unsere Höfe in der Region liegen, dauert der Transport der Tiere nicht lange. Sie werden mit speziell ausgebauten, sehr geräumigen LKW in Gruppen zum Schlachthof transportiert. Da Schweine gesellige Tiere sind, lassen wir sie in Vierergruppen. Außerdem geben wir ihnen vor dem Transport nichts zu fressen, da sie im nüchternen Zustand ruhiger sind. Am Schlachthof angekommen, haben die Tiere Zeit, sich mit der neuen Umgebung vertraut zu machen. Die Betäubung erfolgt dann relativ ruhig durch Kohlendioxid-Gas.

Bernard, bis es zur Schlachtung kommt, sind die Schweine bei Dir auf dem Hof. Warum hast Du Dich PQA angeschlossen?

Bernard: Meine Frau und ich führen diesen Bauernhof mit etwa 200 Schweinen gemeinsam. Die Tiere sind eine Kreuzung aus Duroc und Landschwein,





MUSS ES IMMER SCHNITZEL SEIN?

Schwein besteht nicht nur aus Rücken, Rippen und Filet – geschmorte Bäckchen mit Zwiebel-Kräuter-Glasur, lackierter Schweinebauch mit Süßkartoffelkuchen und Leber Berliner Art mit Kartoffel-Nuss-Püree zeigen, wie lecker die komplette Verwertung des Tieres sein kann. In diesem Buch finden sich Gerichte von (fast) allen Teilen des Schweins: Nose to Tail – aus Wertschätzung dem Tier gegenüber und aus Interesse an außergewöhnlichen Rezeptideen.

Autor und Koch Steffen Kimmig interpretiert klassische Gerichte neu und kombiniert die einfache Alltagsküche mit seiner Erfahrung aus über 30 Jahren Spitzengastronomie. Die 90 abwechslungsreichen Rezepte sind leicht nachvollziehbar beschrieben und werden durch anschauliche Fotografien, hilfreiche Handgriffe und zahlreiche Tipps ergänzt.

dasganzeschwein.de

ISBN 978-3-98215-308-7

Hardcover 240 Seiten, 270 x 202 mm

Preis D: 32,00 € // A: 32,90 €