

Die neuen Perlen auf dem Grill



Onglet, Flank- oder Skirtsteak. Das sind diesen Sommer die heissbegehrten Rindfleisch-Stars für den Grill. Es sind eigentlich keine edlen Stücke, man nennt sie sogar «Second Cuts». Und wer sie fürs Barbecue einkauft, wird sich freuen: Der Preis ist niedrig, der Genussfaktor hoch.

Unter französischen, respektive englischen Namen Bekanntheit erlangt haben sie, weil die Schweizer sie bislang eher verschmähten und die Stücke darum meist in Wurst, Burger und Hackfleisch gelandet sind. Im Zuge des Nose-to-Tail-Trends versucht man nun aber auch hierzulande, wegzukommen davon, nur die besten Stücke vom Tier zu essen. Und hat dabei gemerkt, dass «Second Cuts» zwar nicht so zart wie Filet und Co. sind, dafür aber viel mehr Geschmack haben. Allerdings muss man wissen, wie man sie zubereitet. Ein Onglet – zu Deutsch Nierenzapfen – etwa sollte lange ruhen, bevor man es aufschneidet. Es empfiehlt sich, es kurz bei grosser Hitze zu grillieren, dann im Ofen bei 55 Grad an die Wärme zu legen. Allenfalls kann man es nach dem Grill auch noch einige Minuten bei 180 Grad im Ofen braten, denn gemäss Experten verträgt ein Onglet durchaus etwas Hitze.

Eher neu auf dem Grillradar ist auch das Flanksteak. Dieser Zuschnitt aus dem Bauchlappen ist in den USA sehr populär – nun hält er auch Einzug in unsere Spezialitäten-Metzgereien. Das Stück aus dem Bauchlappen wird wie das Onglet heiss auf dem Grill angebraten, dann einfach nachziehen lassen bei 55



Grad, im Ofen oder in der Wärmeschublade. Das Flanksteak ist ein flaches Stück. Man kennt es auch unter dem Namen Hose oder Bavette de Flanchet. Übrigens: Sogar unter Profis ist nicht immer klar, welches Stück mit welchem Namen genau gemeint ist, beziehungsweise, wie die US-Begriffe übersetzt werden. Jeder Metzger hat seine eigene Verarbeitungstradition.

Noch dünner als das Flanksteak ist das Skirtsteak, das ebenfalls aus dem Bauchlappen zugeschnitten wird. Man kann dieses, auch ohne Nachruhen zu lassen, fertig auf dem Grill zubereiten. Gleiches gilt für ein Fleischstück, das den schönen Namen Fledermaus trägt. Das ist ein kleiner Muskel, etwas grösser als eine Hand. Es gibt die Fledermaus nicht nur vom Rind, sondern auch vom Schwein. Ein guter Fettanteil sorgt dafür, dass das Stück auf dem Grill saftig bleibt. Darum: unbedingt einen Versuch wert!