

## Marktinformation KW 45/11

### **Junghirsch aus Spanien - Genuss von Natur aus**

Neuer Zuschnitt: die Junghirschkeule wird voll entfließt und entfettet im 4er Schnitt zugeputzt. Das Fleisch ist fettlos und zergeht auf der Zunge. Aufgrund des milden Geschmacks ist es vielfältig kombinierbar. Gerne sendet Ihnen ihr Kundenbetreuer per E-Mail ein Foto vom neuen Zuschnitt. Den Preis und die Verkaufseinheit erfahren Sie in unserem aktuellen Wochenangebot.

**Art Nr. 10311**                      **Junghirsch**    **4-6 Kg**

### **Was soll die Blüte auf dem Teller?**

Blüten sind eine wunderschöne Dekoration für jedes Gericht. Man legt sie einfach auf den Teller und das Gericht bekommt eine besondere optische Note – ganz einfach ...mutet es an. Aber ganz so einfach ist es nicht: Die Blüte macht erst dann wirklich Sinn, wenn sie durch ihren Geschmack besticht und so zum integralen Bestandteil des Kunstwerks auf dem Teller wird.

Das ist die Philosophie der Firma Sabor & Salud in Malaga, die mit diesem Ansatz seit Jahren die besten Köche Spaniens – unter ihnen Ferran Adria – mit ihren wohlschmeckenden Blüten beliefern.

Um eine möglichst lange Lebensdauer der Blüten zu gewährleisten, beginnt das Ernteteam bereits im Morgengrauen mit der Ernte. Jede Blüte wird von Hand verlesen. So garantiert das Unternehmen, dass nur die besten Blüten in die Schalen wandern. Im geschlossenen Behälter und gelagert bei 4-8°C bleiben die Blüten 7 Tage frisch. Einige halten sogar bis zu 2 Wochen.

Aber das ist noch nicht alles: Die Blüten sind relativ klein und machen dem Gast Mut, wirklich hineinzubeißen. Um möglichst vielseitig einsetzbar zu sein, bietet Sabor & Salud einen Blütenmix an. Er steht ganzjährig zur Verfügung, variiert leicht entsprechend der Saison und setzt sich aus 22 Blüten zusammen. Im Blütenmix finden sich Blüten wie Eisbegonien, Gewürztagetes, Nelken, verschiedene Salbei-, Basilikum und kleine Stiefmütterchen wieder.

Begonien können mit ihrem intensiv sauren Geschmack hervorragend mit süßem Nachtisch kombiniert werden. Aber auch im Salat und an Eintopfgerichten können sie statt eines Spritzers Essig bestechen.

Gewürztagetes haben einen Geschmack, der irgendwo zwischen Orangenschale und Ingwer liegt. So wird zum Beispiel Duck a la Orange mit dieser Blüte zum Augenschmaus. Aber auch jeder Nachtisch kann mit dieser Blüte dekoriert werden.

Nelken eignen sich besonders zum Einsatz als geschmacklich subtile Farbtupfer – besonders, wenn das Gericht einen exotisch-asiatischen Hauch bekommen soll. Dazu können die einzelnen Blütenblätter vom Blütenboden abgezupft und auf dem Teller verteilt werden.

Die Basilikumblüte wird am Stängel geliefert. So bleibt die einzelne Blüte frischer. In der Küche können die Blüten dann einzeln abgezupft werden. Auch die noch nicht geöffneten Knospen bilden eine pikante Augenweide. Diese Blüte ist sehr vielseitig: Überall, wo man Basilikum als Gewürz einsetzen würde, kann man stattdessen mit dieser Blüte würzen. Sogar eine Nachspeise bekommt durch diese Blüte einen überraschend warmen Ton.

Das Stiefmütterchen gibt der guten, ehrlichen Hausmannskost einen modernen Touch und kann vor allem mit Fleischgerichten kombiniert werden. Begonien, Nelken und Mini-Stiefmütterchen sind auch gesondert erhältlich, in Kürze auch die Gewürztagetes.

**Art Nr. 1990**                      **Blütenmix**    **50 g**