

OTTO
GOURMET

GRILLEN

GUTES FLEISCH



BESTELLTIPPS ZUR GRILL- & BBQ-SAISON

MÄNNERSACHE PERFEKTE STEAKS

Grillen, BBQ, Outdoorküche, draußen, Fleisch, artgerechte Tierhaltung: Bei jedem Bissen schmeckt man, dass es sich um etwas Besonderes handelt. Die Naturbelassenheit des Fleisches und sein Fett tragen zum Wohlgeschmack bei. Das sind die Merkmale, die uns Genuss bescheren.

Wo finde ich als Kunde solch ein Fleisch, das alle Merkmale der „Welt-klasseliga“ aufweist - quasi von der Weide bis auf den Teller? Wor-auf habe ich zu achten? Gerne vermitteln wir Ihnen unsere Philoso-phie, nach der wir unser Fleisch aussuchen und stellen Ihnen auf den nächsten Seiten ausgewählte Stücke für Grill und BBQ vor. Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, rufen Sie uns unter 0 24 52 - 9 76 26 -0 an oder schauen Sie unter www.otto-gourmet.de in unseren Onlineshop.

Wir freuen uns auf Sie und wünschen viel Spaß beim Lesen!



Vertrauen Sie unseren 5 Qualitätskriterien:

1. Züchter, die auf beste Fleischrassen sowie



2. natürliches Futter & artgerechte Haltung setzen.



3. Optimales Schlacht-alter



4. Perfekte Reifung



5. 100 %ige Rückverfolg-barkeit



Stefan Otto

Wolfgang Otto

Michael Otto

OTTO GOURMET ist seit über 7 Jahren Maßstab für exzellente Produkte. Wir bieten Ihnen Fleisch und weitere Gourmetprodukte, die bislang nur den Sterneköchen und der Spitzengastronomie zur Verfügung standen.

**Sie wählen aus - wir liefern
Genuss für Kopf und Gaumen**

innerhalb 24 Std. ✓

sicher & bequem ✓

direkt nach Hause ✓

Jeder hat seine eigenen Erfahrungen, wie das perfekte Steak gelingt. Die Vorliebe für unterschiedliche Gargrade tragen das ihre dazu bei. Wir haben die Erfahrung gemacht, je hochwertiger das Fleisch ist, desto einfacher kann man es zubereiten, - aber auch desto wichtiger ist es, bestimmte Regeln konsequent einzuhalten. Hier unsere Regeln für das perfekte Steak:

Vorbereitung

Ist das Steak schockgefrostet, sollte es langsam im Kühlschrank

über Nacht aufgetaut werden. Muss es trotzdem einmal schnell gehen, kann es auch im kalten Wasserbad aufgetaut werden. Dies reduziert die Auftauzeit auf ca. eine Stunde. Genuusstechnisch können wir keinen Unterschied zwischen den Auftaumethoden feststellen. No Go: heißes Was-serbad, Mikrowelle, Backofen.

Das nun (aufgetaute) kalte Steak muss Raumtemperatur (ca. 20 °C) annehmen, also am besten zwei Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Unsere

Produkte sind bakteriologisch immer einwandfrei, also keine Angst vor Verkeimung.

Salzen

Vorher oder Nachher? Bezüglich Fleischsaftverlust oder Austrock-nungsgefahr ist kein Unterschied festzustellen. Wenn das Fleisch 30 Minuten vor dem Grillen ge-salzen wird, hebt sich der Eigen-geschmack.

Grillen

Grill richtig einheizen. Die Steaks über direkter starker Hitze bis zum gewünschten Bräunungs-

grad grillen. Einmal wenden. Wir empfehlen jeweils 1 ½ Min. pro Seite. Das Fleisch vom Grill neh-men und 3 Min. ruhen lassen, da-bei noch einmal wenden. Beträgt die Kerntemperatur 50 - 54 °C ist das Steak medium rare. Die Zeitangaben beziehen sich auf ca. 2,5 cm dicke Steaks. Nach dem Ruhen noch einmal mit grobem Meersalz/Salzflocken salzen und ggfs. pfeffern. Für die Bestimmung des Garpunk-tes sind verschiedene Methoden geeignet. Am sichersten ist die Temperaturmessung mit dem Thermometer.

OTTO GOURMET SERVICE BOX - DAS PERFEKTE STEAK

Garstufen	Temperaturmethode*	Handballentest**
rare	45 - 50 °C	Daumen + Zeigefinger: weich, wie ein Schwamm
medium rare	50 - 54 °C	Daumen + Mittelfinger: fest, aber nachgiebig
medium	54 - 56 °C	Daumen + Ringfinger: Handballen gibt kaum noch nach
medium well	56 - 60 °C	
well done	60 + °C	Daumen + kleiner Finger: hart und elastisch

*Temperaturmethode: Steche nach dem Grillen mit dem Fühler des Thermometers in die Mitte/den Kern des frisch gegrillten Steaks.

**Handballentest:

Führe Daumen und Zeigefinger, Mittelfinger, Ringfinger und kleine Finger zusammen, dass sie geschlossen einen Kreis bilden und vergleiche das Druckgefühl unterhalb des Daumens mit dem Gefühl beim Druck auf das gebratene Steak.



Stefan Marquard, Stephan Otto und Steffen Eichhorn entführen Sie in ein völlig neues Steak-universum.

STEAK PUR!

Artikel: 11112 - 14,95 €/Buch

Nach der großen Resonanz auf STEAK PUR! der zweite Streich des Erfolgstrios Eichhorn, Marquard und Otto. Auf den Rost kommen Bison Burger, Lammkoteletts und vieles mehr!

BBQ PUR!

Artikel: 11122 - 14,95 €/Buch

TIPP:
Diesen Cut nur medium rare genießen!

Unser Geheimtipp:

für
39,-€/kg

statt 59,-€/kg
Artikel: 2033
2 x ca. 200 g
fresh frozen

Wagyu Sirloin

Dieses perfekt zarte und saftige Steak mit dem unvergleichlich intensiven Wagyugeschmack hat eine dezente Marmorierung und ist somit - obwohl es Wagyu ist - auch perfekt für das weibliche Geschlecht und all die, die auf Fett verzichten können, geeignet. Für den vollen Genuss empfehlen wir, das Steak rare oder medium rare zu genießen.

Nur bei OTTO GOURMET erhalten Sie Wagyu Fleisch der Morgan Ranch in Nebraska/USA. Dan Morgan ist einer der erfahrensten Wagyu-Züchter weltweit.



www.otto-gourmet.de oder 0 24 52 - 9 76 26 - 0

OTTO GOURMET ERLEBEN:

LUMA Beef, Lucas Oechlin & Marco Tessaro
„Wir freuen uns mit den besten deutschen Fleisch-Experten zusammenzuarbeiten. In Kürze bieten wir gemeinsam am Knochen und durch Edelschimmel gereifte Produkte an.“



Reifeschränk zum selber reifen.



Do it yourself - Reifeschränk mit „dry-aged“ Fleischpaket
Artikel: 100000 + 7600 (Set)
5.900,00 €/komplett



Dan Morgan, Nebraska, USA, Wagyu-Züchter:



„Mehr geht nicht!“

Wolfgang Otto befragt zur Fleischqualität



Niils Jorra, Küchenchef und Produktentwickler bei OTTO GOURMET:

„Mit solch einem Fleisch als Grundprodukt zu arbeiten ist ein Geschenk an meine Kreativität und setzt kaum Grenzen.“



„Der Fleischkurs im Fleischkompetenz-Zentrum in Heinsberg, den ich mit begleitet habe, war einfach nur begeisternd. Wir haben zerlegt, gekocht, gebraten, gefachsimpelt und nen Mordsspaß gehabt.“

Ludwig „Lucky“ Maurer (Züchter, Profikoch):



„OTTO GOURMET teilt meine Philosophie. Zusammen garantieren wir beste Qualität - von der Weide bis auf den Teller.“

„FLEISCH IST UNSERE WELT!“

Stephan Otto



„Tradition und Moderne - über den Tellerrand hinausschauen: Otto Gourmet nutzt die Fortschritte in Wissenschaft und Technik. Bestes Fleisch kommt heute sicher und optimal gekühlt bis vor die Haustüre, State-of-the-Art-Schockfrostverfahren stellen sicher, dass Fleisch in bestem Zustand geliefert wird - optimal gereift und ohne Risiko lagerfähig. Modernste Reifeverfahren stellen sicher, dass alte Traditionen unter optimaler Hygiene perfektioniert werden. Und bei allem Fortschritt stellen wir als Familienbetrieb sicher, dass der Kontakt zwischen Mensch und Produkt nicht verloren geht.“

Simon Schubert, Kommissionierer bei OTTO GOURMET:



„Jedes Paket wird von uns so eingepackt, als wäre es ein Geschenk.“

Ron Morgan



Tobias Eggemann, Kundenservice & Telefonberatung bei OTTO GOURMET:



„Meine 10 jährige Erfahrung als Koch in der Sternegastronomie gebe ich gerne in der Kundenberatung weiter.“

Wolfgang Houben, Metzgermeister mit 23-jähriger Erfahrung, OTTO GOURMET:



„Die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden berücksichtige ich in der Zerlegung und perfekten Parierung unserer Cuts. Und das immer mit dem ethischen Hintergrund, das ganze Tier respektvoll zu verarbeiten.“

Wir liefern bestes Fleisch für den Privatkunden und Top-Produkte für die Gastronomie. Unser komplettes Sortiment für Privatkunden finden Sie unter www.otto-gourmet.de.

Wir bieten Profi-Fleischkurse und Kompetenz bei allen Methoden der Fleischreifung. Gerne beraten wir Sie auch telefonisch. Rufen Sie an: 0 24 52 - 9 76 26 - 0.

OTTO GOURMETS GENUSSBAUKASTEN

Vielfältige Sonderschnitte oder zarte, saftige Steaks, hier werden Sie wunschlos glücklich. Lecker, saftig, groß, schwer, fett, mager, alles zischt und brutzelt auf Grill oder Pfanne.

Unser Anspruch


1. Züchter, die auf beste Fleisch-rassen sowie

2. natürliches Futter & artgerechte Haltung setzen.


3. Optimales Schlachtalter

4. Perfekte Reifung


5. 100 %ige Rückverfolgbarkeit




Morgan Ranch Wagyu Kobe Style Beef
„Ultimativer Rindfleischgenuss: zart, saftig und unvergleichlicher Geschmack, kaum Unterschied zum japanischen Original.“




American Beef
Kleine Betriebe aus Midwest liefern US Steakhouse Klassiker. Freiland Feedlots garantieren hervorragenden Fleischgeschmack.




Hereford Prime Irish Beef
Reinrassige Hereford Rinder von der grünen Insel Irland. Reine Grasfütterung für beste Nachhaltigkeit. Optimale Reifung garantiert Zartheit und Saftigkeit.




Chianina Rind
Gewaltige Rinder, die die berühmtesten Steaks der Toskana liefern. Optimale Reifung macht das Bistecca alla Fiorentina zum Genuss.




Nordamerikanischer Bison
Nur die Nordamerikanische Prärie bietet die Gräservielfalt, die das Bisonfleisch nach Kräutern schmecken lässt. Absolut mager mit sehr feiner Faser durch optimales Schlachtalter.




Goldenes Kalb
Fast eine Spezialität von früher. Extrem zartes Fleisch mit der von Kennern geschätzten sehr hellen Farbe. Wir erhalten eine spezielle Handselektion aus Deutschland.




Ibérico Schwein
Garantierte Bellota (Eichelmast-) Qualität heißt tolle Marmorierung und ein nussiger Geschmack. Bei uns schmeckt man den Unterschied.



Knuthenlund Lamm
Die in Bio-Qualität mit Molke und heimischen Kräutern aufgezogenen Lämmer begeistern nicht nur die dänischen Spitzenköche. Zarter, feiner Geschmack.




Filet




Roastbeef




Entrecote/Ribeye




Ochsencarré




Tri Tip



T-Bone



Porterhouse




Sirloin/Hüfte




Hanging Tender



Flank Steak



Bavette




Flap




Skirt Steak




Flat Iron




Ibérico Ribs




Solomillo



Presa




Pluma



Secreto

Tomahawk, Lamm Rippchen, Short Ribs, Brisket, Bäckchen, Pulled Pork, ...

... fragen Sie uns, wir freuen uns, Ihnen bekannte und vergessene Schnitte vorzustellen!



„Dry-Aging“ by OTTO GOURMET

Perfekte Reifung

das Genussoptimum aus dem Fleisch herauskitzeln

Wet-aging
30 Tage für beste Zartheit.
Wir wenden es an, wenn das Fleisch seinen originalen Geschmack behalten soll.

„Dry-aging“
mindestens 21 Tage,
gibt marmoriertem Fleisch einen einzigartigen buttrig, süßlichen Geschmack.

Luma Beef
Edelschimmel-Reifung
mindestens 4-6 Wochen
für vielfältige erdige, nussige Aromen.

Demnächst in unserem Online-Shop

PROFIKÖCHE EMPFEHLEN UNS

JUAN AMADOR
HEIKO ANTONIEWICZ
CHRISTIAN BAU
HOLGER BERENS
HOLGER BODENDORF
THOMAS BÜHNER
SVEN ELVERFELD
KLAUS ERFORT
HEINZ HANNER
KARLHEINZ HAUSER
NILS HENKEL
HANS HORBERTH
THOMAS KAMMEIER
MICHAEL KEMPF
PATRICK KIMPEL
JOHANNES KING
KOLJA KLEEBERG
OTTO KOCH
JOHANN LAFER
MARIO LOHNINGER
CLAUS PETER LUMPP
DIRK LUTHER
STEFAN MARQUARD
CHRISTIAN MITTERMEIER
MARCO MÜLLER
CORNELIA POLETTI
TIM RAUE
JENS RITTMAYER
PETER MARIA SCHNURR
HANS STEFAN STEINHEUER
ROLF STRAUBINGER
ROLAND TRETTL
CLAUDIO URRU
JOACHIM WISSLER
ECKART WITZIGMANN
HARALD WOHLFAHRT
...
BROOKLYN BEEF CLUB
GOLDENES KALB
GRILL ROYAL
KÜNSTLERHAUS
OX
RIVER GRILL
SANSIBAR
STURMHAUBE, UVM ...

Weitere Fleischsorten, Seafood, alle Cuts und Zubehör online unter www.otto-gourmet.de



AUSZUG AUS DEM SORTIMENT FÜR GRILL & BBQ

FILET

6406	Ibérico Solomillo, ca. 200-300 g	59,00 €/kg
3009	Hereford Filet, ab ca. 1,8 kg	74,00 €/kg
6115	Kalbsfilet, ca. 900 g	79,00 €/kg
6055	Limousin Lammfilet, ca. 1 kg	98,00 €/kg
2135	Bison Filet Medaillons, 2 x ca. 225 g	129,00 €/kg
1935	American Filet Medaillons, 2 x ca. 160 g	149,00 €/kg
2035	Wagyu Filet Medaillons, 2 x ca. 160 g	350,00 €/kg

RIBEYE / TOMAHAWK

3081	Hereford Ochsen carré „dry-aged“, ca. 3,5-5 kg	49,00 €/kg
3207	Hereford Ribeye „dry-aged“, 2 x ca. 280 g	59,00 €/kg
1363	American Ribeye, Tomahawk Cut mit extralangem Knochen, ca. 800 g	70,00 €/kg
1356	American Ribeye, ca. 400 g	78,00 €/kg
1352	American Ribeye, 2 x ca. 250 g	78,00 €/kg
2155	Bison Ribeye, 2 x ca. 250 g	93,00 €/kg
2003	Wagyu Ribeye, 2 x ca. 250 g	149,00 €/kg

ROASTBEEF / STRIP LOIN

3208	Hereford Roastbeef „dry-aged“, 2 x ca. 280 g	59,00 €/kg
1355	American Roastbeef, ca. 400 g	78,00 €/kg
1351	American Roastbeef, 2 x ca. 250 g	78,00 €/kg
2156	Bison Roastbeef, 2 x ca. 250 g	88,00 €/kg
2005	Wagyu Roastbeef, 2 x ca. 250 g	159,00 €/kg

SPECIAL CUTS

6405	Ibérico Costilla Rippchen, ca. 400-800 g	19,00 €/kg
6880	Knuthenlund Lamm Rippchen, ca. 600-900 g	22,00 €/kg
1311	American Flank Steak, ca. 900 g	29,00 €/kg
1508	American Tri Tip, 2 x 2 x ca. 100 g	29,00 €/kg
2033	Wagyu Sirloin, 2 x ca. 200 g ANGEBOT!!!	39,00 €/kg
1550	American Hanging Tender, ca. 2,5 kg	39,00 €/kg
2052	Wagyu Skirt Steak, ca. 250-350 g	59,00 €/kg
2053	Wagyu Flank Steak, ca. 600-900 g	69,00 €/kg
2058	Wagyu Tri Tip, 2 x 2 x ca. 100 g	78,00 €/kg
2054	Wagyu Top Butt Flap Steak, 2 x 2 x ca. 100 g	78,00 €/kg

BURGERSETS

1340	American Steakhouse Burger + Bread, 4er Set	19,90 €/Set
1240	Wagyu Steakhouse Burger + Bread, 4er Set	23,90 €/Set
2240	Bison Steakhouse Burger + Bread, 4er Set	29,90 €/Set

SMOKED

8642	Berkshire Pulled Pork, ca. 150 g	25,00 €/kg
8664	½ American Brisket, ca. 1,5-2,3 kg	31,00 €/kg



T-BONE & PORTERHOUSE

3110	Hereford T-Bone, ca. 800 g	59,00 €/kg
1333	American T-Bone, ca. 800 g	64,00 €/kg
3111	Hereford Porterhouse, ca. 800 g	69,00 €/kg
1334	American Porterhouse, ca. 800 g	74,00 €/kg
2210	Bison T-Bone, ca. 800 g	79,00 €/kg
3601	Chianina Bistecca di Razza Pura, ca. 0,8-1,1 kg	79,00 €/kg
3602	Chianina Bistecca alla Fiorentina, ca. 0,8-1,1 kg	89,00 €/kg
2014	Wagyu T-Bone, ca. 800 g	129,00 €/kg
2013	Wagyu Porterhouse, ca. 800 g	179,00 €/kg

PROBIERPAKETE

7501	Grillwurst Probierpaket, ca. 1,1 kg	29,90 €/Set
7610	Mixed Grillpaket Deluxe, ca. 1,6 kg	59,00 €/Set
7605	American Steak Probierpaket, ca. 1,3 kg	69,00 €/Set
3206	Hereford „dry-aged“ Probierpaket, ca. 2,2 kg	89,00 €/Set
7617	Ribeye Probierpaket, ca. 1,6 kg	89,00 €/Set
7618	Ibérico Probierpaket, ca. 1,6 kg	89,00 €/Set
7612	Wagyu Special Cuts Probierpaket, ca. 1,4 kg	89,00 €/Set
2157	Bison Probierpaket, ca. 2,4 kg	99,00 €/Set
1380	American Beef Probierpaket, ca. 2,3 kg	99,00 €/Set
7606	T-Bone Probierpaket, ca. 2,5 kg	159,00 €/Set
2007	Wagyu Probierpaket, ca. 2,4 kg	199,00 €/Set

GRILLWÜRSTE

7507	Wagyu Mini-Bratwurst (3 x ca. 60 g)	5,00 €/Set
6613	Kalbsbratwurst (3 x ca. 120 g)	5,90 €/Set
7508	Römische Bratwurst mit Oliven (3 x ca. 100 g)	6,90 €/Set
7513	Merguez (3 x ca. 100 g)	6,90 €/Set
7509	Lammbratwurst Aprikose/Pflaume (3 x ca. 100 g)	7,90 €/Set
7512	Kalbsbratwurst mit Kaffirlimette (3 x ca. 100 g)	7,90 €/Set
2298	Bison Bratwurst (3 x ca. 120 g)	9,10 €/Set
1398	American Beef Bratwurst (3 x 120 g)	9,60 €/Set
6497	Ibérico Bratwurst (3 x 120 g)	12,00 €/Set
1298	Wagyu Bratwurst (3 x 120 g)	14,90 €/Set

Unser Versand:
hygienisch, sicher,
tausendfach erprobt!

Ab 150,00 €
Warenwert
versandkostenfrei,
unter 150,00 € pro
Lieferung 9,90 €
innerhalb D.



Wir freuen
uns auf
Ihre
Bestellung!

Es gelten unsere AGB, diese finden Sie unter <http://www.otto-gourmet.de/agb.html>. Irrtum und Druckfehler vorbehalten.

www.otto-gourmet.de oder 0 24 52 - 9 76 26 - 0