

Mainz, Februar 2018

Für den Spargel ist der Kochschinken der Prinz

Den Spargel bezeichnet man auch als „die Königin des Gemüses“ und nichts passt besser dazu als ein vollsaftiger Kochschinken. Während man den Spargel beim Spargelhof kauft, so ist die beste Anlaufstelle für den Kochschinken der regionale Metzger. Wie der perfekte Schinken zum Spargel aussehen soll hat uns Hubert Stumpf, Produktmanager und gelernter Metzgermeister und Koch der Firma MOGUNTIA erklärt.

Der Schinken zum Spargel soll saftig und vollfleischig sein, am besten aus großen zusammenhängenden Muskelstücken aus der Schweinekeule. Damit erfüllt er auch die Anforderungen des „Metzgerschinkens“ wie ihn die Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse erwarten. Mit Schwarte und Fettauflage erscheint er etwas natürlicher als ohne. Was auf alle Fälle entfernt werden sollte sind Sehnen, Fettspinne und aufliegende Häutchen. Damit schaut er nicht nur homogener aus, auch die Fleischteile verbinden sich wieder leichter beim garen, so dass er beim Aufschneiden nicht auseinanderfällt. Hilfreich ist es zudem noch, die Oberfläche der aufeinanderliegenden Fleischteile einzuritzen.

Jetzt wird das Fleisch injektiert. Salzgehalt und Einspritzmenge der Lake unterliegen etwas der eigenen Philosophie. Für einen milden Schinken sollten wir letztendlich ca. 2-2,2% Salz in das Fleisch bringen.

Das kann eine 10%ige Lake mit 20% Einspritzmenge sein oder eine 12%ige Lake mit 18% Einspritzmenge oder eine 8%ige Lake mit 25% Einspritzmenge. Zu bevorzugen ist die Mitte, da wir hier zum einen die Beste Verteilung bekommen und sich zum anderen nach dem Kochen die Ausbeute im analytisch sicheren Bereich hält.

Welche Pökelfilfe zum Einsatz kommt ist auch wieder etwas Geschmacksache. Nahezu alle Pökelfilfen sind auf einer Zuckergrundlage aufgebaut. Die Unterschiede liegen in den verwendeten Gewürzextrakten und Aromen und den enthaltenen Zusatzstoffen. Dabei ist die des Natriumascorbats immer obligatorisch. Dieses sorgt nämlich dafür, dass sich das Nitrit des Pökelsalzes voll abbaut und der Fleischfarbstoff zur Bildung des Pökelfarbstoffes zur Verfügung steht. Ob Sie eine Pökelfilfe mit Geschmacksverstärker verwenden oder ohne liegt an Ihrer Kundenzielgruppe. Traditionell sind Geschmacksverstärker im Handwerk immer noch gelebt, jedoch setzt sich bei einer großen Masse schon längst der Trend weg vom Mononatriumglutamat durch. Bezüglich der Entscheidung sollte man nicht auf die selbsternannten Gesundheitspropheten hören. Glutamat, oder besser die Glutaminsäure ist als Neurotransmitter ein Bestandteil unseres Körpers. Die folgende Frage stellt sich bezüglich des Gehaltes an Phosphat. Pökelfilfen mit Phosphat sorgen für eine deutlich höhere Sicherheit. Wir bekommen einen besseren Scheibenzusammenhalt und eine optimale Wasserbindung. Bei ungepolterten Schinken ist es deshalb in jedem Fall vorzuziehen, oder bei nicht voll ausgereiften Fleisch. Nachteilig kann es nur sein, wenn der Schinken zu lange gepoltert wird (Brühwurstartiger Charakter und trockenes Erscheinungsbild, Ausbeuten im Fremdwasserbereich), oder das Fleisch einen relativ hohen pH-Wert aufweist. Neben vielen anderen Pökelfilfen bietet hier MOGUNTIA PÖKELFIT® P duo Meisterschinken für beste Handwerkstradition.

Ohne Phosphat arbeiten Sie, wenn Sie eine möglichst natürliche Fleischstruktur behalten wollen, die Ausbeute nicht eine primäre Rolle spielt und der Schinken in der Theke sehr saftig erscheinen soll. Die Saftigkeit ergibt sich durch die Synaräse, also das freie ungebundene Wasser, das beim Anschnitt austritt. Dafür darf der Schinken allerdings nicht zu hoch gegart werden. Zudem sollte der Schinken gepoltert werden, um einen gewissen Scheibenzusammenhalt zu gewährleisten. Das Fleisch sollte einen Ausgangs-pH-Wert von mind. 5,8 aufweisen (ca. 5 Tag nach der Schlachtung) MOGUNTIA bietet hier u.a. mit PÖKELFIT® Gold eine Pökelfilfe mit hochwertigen Gewürzextrakten und ohne Geschmacksverstärker für einen traditionellen Geschmack mit leichten italienischen Einschlag.

Einen Kompromiss zwischen beiden Anwendungen bietet FILLFIT®. Auf Natriumcarbonat basierend stabilisieren Sie damit deklarationsfrei die Ausbeute bei natürlicher Fleischstruktur. Lediglich das Antioxidationsmittel müssen Sie als Zusatzstoff kenntlich machen. Auch hier ist ein Tumbelvorgang empfehlenswert. Zum Finalisieren selbst bietet MOGUNTIA gar eine Spargelfolie, mit der Sie auf einfache Art eine zusätzliche Thekenspezialität generieren. Perfekt dazu bietet sich das GRIDMASTER-System an.

Damit der Endverbraucher zur Königin des Gemüses und Ihrem Kochschinkenprinz auch die passende Sauce bekommt, hat MOGUNTIA aus dem Fleischer Sortiment Sauce Hollandaise in Endverbrauchergröße ebenso wie im Profigebinde für Küche und Partyservice.

Weitere Ideen und Anregungen bekommen Sie gerne bei dem kompetenten Fachberatungsservice der MOGUNTIA-WERKE Gewürzindustrie GmbH.

Bildunterschriften:

- 1) Spargel mit Kochschinken und leckerer Sauce Hollandaise

Fotos: Moguntia-Werke

