

Empfehlungen zur Verarbeitung von ganzen Fleischteilen vom Altschaf

Da das Fleisch älterer Schafe aufgrund zunehmend quervernetzter Kollagenfasern zäh sein kann, empfiehlt es sich, die Textur ganzer Fleischteile durch gezielte Vorbehandlungen zu verbessern. Insbesondere fermentative Verfahren bieten das Potenzial, die sensorischen Eigenschaften von Schaffleisch gezielt zu optimieren. Während enzymatische Behandlungen vor allem zur Zartmachung, infolge des proteolytischen Proteinabbaus, beitragen, verbessert die Milchsäurefermentation insbesondere die Saftigkeit, Wasserhaltevermögen und reduziert das typischen Schaffleischaromas.

Für die Gastronomie ergeben sich daraus interessante Möglichkeiten, Schaffleisch durch gezielte Vorbehandlungen zarter, saftiger und aromatisch milder zu gestalten. Dadurch kann das Fleisch vielseitiger eingesetzt und seine Akzeptanz bei Gästen erhöht werden. Im Folgenden werden Beispielrezepturen dargestellt.

Tabelle 1: Würzrezeptur Altschaffleisch, Enzymatische Fermentation

Material für 1 kg	g
Schafskeule	1000
Gewürze und Zutaten auf 1 kg	g
grüne Kiwi, püriert	20
Salz	12
schwarzer Pfeffer	1,5
Koriander	0,6
Knoblauchpulver	0,6

1. Schafskeule abwiegen
2. Würzmischung und Kiwi abwiegen
3. Kiwi pürieren
4. Fleisch mit Kiwipüree einreiben, vakuumieren und bei 4°C für 30 min-45 min marinieren lassen, danach abwaschen
5. Fleisch mit der Würzmischung einreiben, vakuumieren
6. 24 h im Kühlschrank lagern
7. Anbraten in neutralem Öl

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Frankenförderung
Forschungsgesellschaft mbH



Tabelle 2: Würzrezeptur Altschafffleisch, Fermentation mit Milchsäurebakterien

Material für 1 kg	g
Schafskeule	1000
Gewürze und Zutaten auf 1 kg	g
Kimchisaft, unpasteurisiert	50
Salz	12
Zucker	5
schwarzer Pfeffer	1,5
Koriander	0,6
Knoblauchpulver	0,6

1. Schafkeule abwiegen
2. Würzmischungen und weitere Zutaten abwiegen
3. Zucker im Kimchisaft lösen
4. Fleisch mit der Würzmischung einreiben und mit dem Kimchisaft vakuumieren
5. 24 h im Kühlschrank lagern
6. Anbraten in neutralem Öl

Garmethoden

Die Wahl der Zubereitungsmethode hat einen deutlichen Einfluss auf die sensorisch wahrgenommene Textur von Schafffleisch. Für die Zubereitung von Schafffleisch wird daher eine längere und schonende Wärmebehandlung empfohlen, da diese zu einer Verbesserung der Mürbheit und Saftigkeit beitragen kann. Besonders geeignet sind die Sous-Vide-Garung (65 °C, 20 h) mit anschließendem Anbraten sowie das Schmoren (150 °C 4 h, anschließend 200 °C 1,5h). Durch die schonende Garung bei niedriger Temperatur kann bei der Sous-Vide-Zubereitung jedoch der charakteristische Schafffleischgeschmack stärker erhalten bleiben, da die fleischeigenen Aromen besser bewahrt werden. Insgesamt bietet sich insbesondere für zähere Fleischteile eine längere Garzeit an, um eine zarte, saftige und sensorisch ansprechende Fleischqualität zu erzielen.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Frankenförderung
Forschungsgesellschaft mbH

