

Putenschnitzel verlustarm zuschneiden

Verkaufstrainer Manfred Schmidmaiers Methode garantiert gleichmäßige Fleischstücke ohne Sehnenanteil und nur wenig Abschnitte

Wie schneidet man eine Putenbrust verlustarm auf und entfernt die Sehnen möglichst komplett? Verkaufstrainer Manfred Schmidmaier aus München, bei Seminaren der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut des öfteren im Einsatz, zeigt es mit seiner eige- nens von ihm und seiner Frau Daniela entwickelten Schnittfüh- rung in 21 Schritten. Abschnitte und Sehnen machen lediglich fünf Prozent des Gewichts der Putenbrust aus. mm

1. Die Putenbrust mit dem Filet nach oben legen.



2. Das Filet leicht anheben; die Silberhaut bleibt dabei unbedingt auf dem großen Stück.



3. Mit der linken Hand das Medaillon fassen, mit der rechten Hand das Filet mit festem Druck nach unten und mit einer nickenden Bewegung des kleinen Fingers vom großen Stück lösen.



4. So erhält man ein völlig hautfreies Filet.



5. Das Medaillon mit der linken Hand fassen, kräftig Richtung Spitze ziehen, mit dem Messer nur leicht mitgehen, damit das Fleisch beim Abziehen nicht einreißt.



6. Die linke Hand auf das Fleisch legen, damit es nicht so stark schiebt, mit dem Messer entsprechend der Bogenform das erste Schnitzel schneiden. Jenach Größe der Brust drei bis vier Schnitzel von der Sehne schneiden.



7. Jetzt liegt das dicke Stück mit Sehne vor.



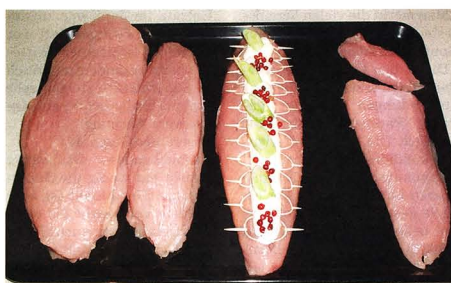
8. Nun mit dem Ausbeiner unter der Sehne von unten her durchstechen, die Sehne zuerst Richtung Spitze abziehen.



9. Dann die Sehnen Spitze fassen, Zug Richtung Spitze und mit dem Messer vom dicken Stück hin die Sehne zwischen vom Fleisch lösen.



10. Die Spitze abtrennen. Sie kann entweder mit einer Tasche versehen und gefüllt werden, oder neben den Schnitzeln in der Theke für die Kunden präsentiert werden, die Geschnitzeltes wünschen.



Alle Teile der Putenbrust – Schnitzel, gefülltes und ungefülltes Filet – auf einen Blick: Abschnitte von Sehnen und Hautstücken machen lediglich fünf Prozent des Gesamtgewichts aus. Fotos: Schmidmaier

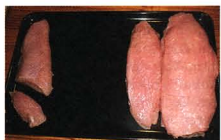
11. Aus dem nun sehnenfreien dicken Stück werden Schnitzel geschnitten. Dabei beginnt man parallel zu der Fläche, die die Sehne bedeckt hat.



12. Auch hier wieder die Hand auf das Fleisch legen, damit es stabilisiert wird. Beim Schneiden stets etwas breiter beginnen und nach unten schmäler zuschneiden (Differenz etwa 1 mm). So können bis zum Schluss – ohne dass ein dickes keilförmiges Stück zurückbleibt – gleichmäßige Schnitzel geschnitten werden.



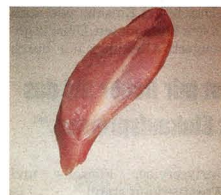
13. Gleich beim Schneiden kleine und große Schnitzel stapeln. Das spart Arbeit, und das Fleisch muss nicht zu oft angestochen werden.



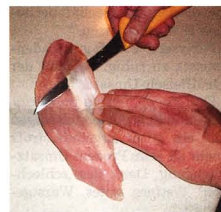
15. Zum Füllen des Filets von oben einen vorsichtigen Schnitt entlang der sichtbaren Naht machen. Dann mit der Klinge quer zur Sehne selbige freilegen.



16. Nun das Filet aufklappen, damit die Sehne oben aufliegt.



17. Unter der Sehne durchstechen und zuerst zur Spitze, dann zum Ende hin zu etwa 80 bis 90 Prozent lösen und entfernen.



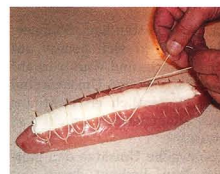
18. So ist fast die komplette Sehne entfernt und die Füllung kann nicht auslaufen.



19. Das Putenfilet füllen – beispielsweise mit Frischkäse oder Brät, Käse, Schinken oder Pilzen.



20. Quer mit circa 15 Zahnstochern spießen und über Kreuz binden.

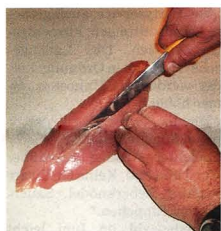


Anzeige

bfm
Ladenbau

Lorcher Straße 19
73547 Lorch-Waldhausen
Telefon 0 7172 - 9 27 50 - 0
Fax 0 7172 - 9 27 50 - 50
www.bfm-ladenbau.de

14. Das Filet kann entweder in zwei schlanke Lachse (Trutzhahn-Königsfilet) geteilt oder gefüllt werden.



Manfred Schmidmaier...

... wurde 1966 geboren und war nach seiner Kochlehre, die er mit Auszeichnung abschloss, in den Küchen zahlreicher renommierter Häuser tätig. Darunter waren das Steigenberger Hotel Europäischer Hof in Baden-Baden und The Pierre Hotel New York City. Von 1991 bis 1992 war er Küchenchef im Münchner Restaurant Le Gourmet, das mit 18,5 von 19,5 zu vergebenen Gault Millau-Punkten prämiert ist. Auch bei seiner Meisterprüfung im Jahr 1993 erreichte Schmidmaier das beste Ergebnis in Bayern. Danach folgten Positionen als Kü-



chenchef im Schlosshotel Grünwald, im Landgasthof Deutsche Eiche und im Klosterbräustüberl Schäftlarn. Vor zehn Jahren dehnte er sein Arbeitsgebiet auf Fleischereien aus, war im Fleischverkauf tätig und Leiter einer Ausbildungsfiliale am Viktualienmarkt. Seit Ende 1999 ist Schmidmaier selbstständiger Verkaufstrainer und betreut Metzgereien in ganz Bayern und Österreich. Seit 1. Januar 2005 führt er offene Seminare in Kooperation mit der 1. Bayerischen Fleischerschule in Landshut durch. Nähere Infos unter www.schmidmaier.de