
“firstlight” Wagyu Beef

“Unter Spitzenköchen wie Feinschmeckern steht dieser Begriff für Luxus, für einen ganz speziellen Fleischgenuss, der in Europa bislang nur sehr wenigen Gourmets vorbehalten war.”



Lassen auch Sie sich dieses einmalige Geschmackserlebnis nicht entgehen!

Wissenswertes über das “firstlight” Wagyu Rind

Fleisch mit überragender Qualität

Wagyu Beef besticht durch seine intensive Fettmarmorierung. Die daraus resultierende nicht gekannte Saftigkeit und Zartheit geben diesem exquisiten Fleisch seine ganz besondere Note.

Genetische Reinheit des Wagyu Rindes

Das Original Wagyu Rind aus Japan wird in der Regel nicht exportiert. Aus diesem Grund haben vor ca. 15 Jahren einige Farmer speziell in den USA, Australien und Neuseeland angefangen diese edle Rinder-Rasse zu züchten. Auf dem Markt werden aber viele Wagyu Rinder angeboten die aufgrund von Kreuzungen mit anderen Rinderrassen genetisch nur zu 50% Wagyu Rinder sind.

“firstlight” gehört zu jenen Produzenten, deren Tiere mit einem wesentlich höheren genetischen Wagyu Anteil gezüchtet werden. Diese Rinder sind daher praktisch reinrassig

Fernab von Massentierhaltung und “Wachstumsbeschleunigern”



Bei der Aufzucht des “firstlight” Wagyu Rindes steht eine kaum zu übertreffende tierfreundliche Haltung im Vordergrund. “firstlight” Wagyu Rinder wachsen auf offenen Weiden heran und können sich somit am Geschmack von frischen Gräsern erfreuen.

Die Fütterung dieser schwarzen Rinder ist strengen Richtlinien unterworfen und basiert auf Getreide und Mais. Auf künstliche Hormone, Wachstumsstimulanzien und Antibiotika wird verzichtet.

Fazit

Seltenes Vorkommen, strenge Züchtungsaufgaben, langsames Wachstum sowie eine langwierige und aufwendige Aufzucht machen das Fleisch des Wagyu Rindes zu einem kaum dagewesenen Geschmackserlebnis dessen Verzehr einst nur dem japanischen Kaiser vorbehalten war.

Angebot



**Wagyu - Beef aus Neuseeland
RIB EYE**



**Wagyu - Beef aus Neuseeland
FILET**



**Wagyu - Beef aus Neuseeland
ENTRECOTE**

Zubereitungs-Tipps

Feingefühl und Kochkünste sind bei der Zubereitung des edlen Fleisches gefragt. Fehler passieren schnell und eine zu lange Garzeit kann aus 300 bis 400 Euro teurem, feinstem Rindfleisch schnell eine gummiartige Schuhsohle machen.

- Das Fleisch etwa zwei Stunden vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit es auf Raumtemperatur kommt.
- Von beiden Seiten pfeffern (kein Salz vor dem Braten) und drei bis vier Minuten einwirken lassen.
- Auf jeder Seite eine Minute scharf anbraten. So schließen sich die Poren und der Saft bleibt im Fleisch. Anschließend etwas ruhen lassen.
- Im 70 Grad warmen Ofen zehn bis fünfzehn Minuten Zeit zum Entwickeln geben. Ab 60 Grad gerinnen die Proteine - das Fleisch wird gar. Bei über 100 Grad wird es zäh, weil das Wasser verdampft. Das Fleisch am besten auf einen Gitterrost legen.
- Mit dem Fingerdrucktest den Reifegrad überprüfen. Wenn es leicht nachfedert, ist das Steak "medium rare", die Qualität des Fleisches kommt optimal zur Entfaltung.
- Entspannen lassen. Aus dem Ofen nehmen und für etwa fünf Minuten auf ein Holzbrett legen, damit sich der Saft zurückzieht.
- Vor dem Servieren noch einmal kurz in die Pfanne. Bei mittlerer Temperatur, zwei bis drei Mal alle 15 Sekunden wenden.
- Auf vorgewärmten Tellern servieren. Jetzt kann nach Geschmack gesalzen werden, am besten mit Maldon Sea Salt, das dank seiner feinen Struktur den Eigengeschmack des Steaks noch einmal hervorhebt.

Rezept

Entrecote double im Reisteigblatt für 2 Personen

Zutaten:

400 - 500g Entrecote
Salz, Pfeffer und Dijonsenf

Das Fleisch von allen Seiten heiß anbraten, etwas abkühlen lassen und mit Butter und frisch gehackten Kräutern bestreuen. In ein eingeweichtes Reisteigblatt einschlagen und im Rohr bei 180° - 200° backen.

Dieses exquisite Fleisch schmeckt auch "natur" sehr gut.

Beilagenvorschlag:

Als Beilage empfehlen wir zartes Junggemüse oder tourniertes Gemüse und eine feine Kartoffelspritzbäckerei.

Saucenvorschlag:

a) Sauce Hollandaise:

Zutaten:

2 Eidotter
2 EL Flüssigkeit (Wasser oder Gewürzreduktion)
200g zerlassene Butter
Salz, Cayennepfeffer, etwas Zitronensaft

Eidotter mit Wasser oder mit abgekühlter Gewürzreduktion zu einer schaumigen Creme aufschlagen - vom Feuer nehmen - warme Butter langsam einschlagen und würzen.

b) Sauce demi-glace

Zutaten:

Öl zum anbraten
Rindsparüren
Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch
Tomatenmark
Rotwein
Thymian, Lorbeer, Pfefferkörner

Die Rindsparüren in heißem Öl anbraten - Wurzelwerk, Zwiebel und Tomatenpüree mitrösten, würzen, mit Rotwein ablöschen, aufgießen und einkochen, ungefähr drei Stunden kochen und abschließend passieren.

Der Weg des “firstlight” Wagyu Beef von Australien auf unsere Gourmetseller

Export nach Europa



Firstlight Foods Limited

“firstlight” ist aus der Idee entstanden, landwirtschaftliche Erzeugnisse aus Neuseeland unter einem Premium Markendach zu verkaufen.

Firstlight Foods Limited ist ein Nischenanbieter und legt größten Wert auf Qualität. Ziel ist, die Marke mit Nachhaltigkeit auf der ganzen Welt zu einem Begriff für erstklassige Lebensmittel aus Neuseeland zu etablieren. “firstlight” Delikatessen sollen daher nur über Top Absatzkanäle verkauft werden und sind weltweit nur in ausgewählten Fachgeschäften oder in der Topgastronomie erhältlich.

Vertrieb und Markenführung



VB Food International AG

Für den Vertrieb und die Markenführung in der Schweiz und in Österreich ist die Firma “VB Food International AG” in Zürich verantwortlich.

Ihr Ansprechpartner für die Schweiz und Österreich

Ansprechpartner für die Schweiz

Plangger Delikatessen Samnaun

Herr Plangger

Tel.: 0664/2003335

E-Mail: samnaun@plangger.net

Ansprechpartner für Österreich

Plangger Delikatessen Ischgl

Herr Tumler

Tel.: 0664/5111254

E-Mail: ischgl@plangger.net



www.plangger.net