



Mirjam und Christoph Lehmann.

FEINKOST LEHMANN

An der Schulhausstrasse mitten im Ortskern von Herrliberg finden Sie eine Trouvaille für Feinschmecker und Geniesser. Ein liebevoll, mit viel Passion geführtes Feinkostgeschäft, mit der Kernkompetenz einer erstklassigen Metzgerei. Inhaber Christoph Lehmann ist ein junger dynamischer Metzgermeister mit grosser Fachkompetenz. Er kauft einen Grossteil seines Fleisches bei Bauern auf dem nahen Pfannenstiel. Gute Tierhaltung und kurze Schlachtwege sind für ihn Voraussetzung für erstklassiges Fleisch. Vier Metzger und zwei gelernte Köche sorgen für konstante Qualität und Flexibilität. Spezielle Wünsche seiner Kunden werden gerne erfüllt. Fleisch ist Vertrauenssache und Vertrauen ist für Christoph Lehmann Ehrensache. Ebenso wie die Ausbildung junger Menschen, schliesslich hat er drei eigene Söhne, die ab und zu tatkräftig mithelfen. Zur Grillsaison bietet Feinkost Lehmann täglich 20 feinste Grillspezialitäten an. Für Ihre nächste grosse Einladung kommt die Crew von Feinkost Lehmann auch gerne zu Ihnen nach Hause.

Einmaleins der Second Cuts

Special oder Second Cuts sind den Grillfreaks in den USA bestens bekannt. Die Schweizer Fleischliebhaber sind gerade jetzt dabei unbekannte Fleischstücke zu entdecken. Special Cuts sind spezielle Schnitte, die sich von den üblichen Standard Schnitten der Metzger, den Prime Cuts, unterscheiden. Nicht zuletzt durch die «Nose-to-Tail»-Konzepte einiger Schweizer Küchenchefs in den letzten Jahren haben Special Cuts den Sprung in unsere Grillwelten geschafft. Ähnlich wie das Filet sind die meisten Special Cuts nur in kleinen Mengen verfügbar. Diese Fleischstücke brauchen fast alle eine lange Lager-/Reifezeit. Der Kauf von Special Cuts ist Vertrauenssache und Ihr Metzger muss sein Handwerk verstehen. Zeit, Technik und Klima spielen für die Qualität dieser Stücke eine entscheidende Rolle. Qualitäten beginnen bei der Wahl der Schlachttiere, der Rasse, Tierhaltung, Fütterung, des Alters und des Gewichts. Viele Faktoren, die stimmen müssen, um eine gute Qualität zu garantieren. Für einige Stücke empfiehlt es sich, als Vorbereitung zum Grillvorgang die Sous-Vide-Methode einzusetzen. Mit dieser Garmethode werden zum Beispiel die Rinder-Short Ribs butterzart und lösen sich wie von Zauberhand vom Knochen. Durch den abschliessenden Röstvorgang auf dem Grill erhält die köstliche Delikatesse ihren letzten Schliff. Andere Stücke wie der Petite Tender, der Halsstrang oder das Araignée brauchen nur eine Grillzeit von drei bis sechs Minuten, dafür müssen sie vor dem Genuss mindestens 10 Minuten ruhen. Die Preise für Special Cuts sind ausgesprochen interessant, man darf nie vergessen, dass es vom Metzgermeister viel Handarbeit und Know-how braucht, um Special-Cuts professionell auszulösen. Special Cuts haben einen unverkennbaren Fleischgeschmack und sind auf keinen Fall ein Heimspielfeld für Vegies.

Es empfiehlt sich, Second Cuts frühzeitig bei dem Metzger Ihres Vertrauens zu bestellen!



ÖFFNUNGSZEITEN

Telefon 0041 (0)44 915 21 19 Schulhausstrasse 3
 mail@feinkost-lehmann.ch CH-8704 Herrliberg
Di-Fr 07.00 bis 12.00 Uhr
 15.00 bis 18.30 Uhr
Sa 07.00 bis 12.30 Uhr
Hier kauft das La Tavola-Team ein. ☺