



BÜRGERMEISTERSTÜCK - TRI TIP

Das Tri Tip gehört zu den Special Cuts und ist seit eh und je etwas ganz Besonderes. Früher war dieses Steak, das auch als Bürgermeisterstück bezeichnet wird, nämlich nur für den höchsten staatlichen und kirchlichen Würdenträger in der Gemeinde reserviert.

WIE DAS BÜRGERMEISTERSTÜCK ZU SEINEN NAMEN KAM

Für den Bürgermeister nur das Beste! Getreu dieses Mottos ist das Tri Tip Steak, das auf Grund seiner Zartheit und Saftigkeit unglaublich begehrt war, früher vom Metzger extra für den Bürgermeister reserviert worden. Daher kommt der Name Bürgermeisterstück. Aber auch der Pfarrer kam als höchster kirchlicher Würdenträger in den Genuss dieses Cuts, was dem Steak zusätzlich auch den Namen Pastorenstück einbrachte. Auch der Name Frauenschuh meint das Bürgermeisterstück, ist aber nicht so gängig. Im Süden Deutschlands sowie in Österreich kennt man das Tri Tip als Hüferschwanzel oder Hieferschwanzel. Die Asados in Argentinien nennen das Bürgermeisterstück übrigens Maminha.

DAS BÜRGERMEISTERSTÜCK - AUS DER NOT HERAUS „ERFUNDEN“

Wie könnte es anders sein: das Bürgermeisterstück kommt natürlich aus dem Steakland schlechthin – den USA! Um das Jahr 1950 herum entdeckte der amerikanische Metzger Bob Schutz das Tri Tip mehr oder weniger aus Zufall.

Und so kam es dazu: Schutz bemerkte, dass er zu viel Rinderhackfleisch und Schmorfleisch auf Lager hatte, aber keine Steaks. Aber Not macht ja bekanntlich erfinderisch. Aus diesem Grund verarbeitete Bob Schutz den Muskel, der zwischen der Rinderhüfte und der Kugel liegt, ausnahmsweise nicht zu Hackfleisch, sondern bereitete das Stück kurzerhand auf seinem Rotisserie Grill zu. Auch wenn die Belegschaft zunächst kritisch war – ein Kollege soll Schutz sogar vorgewarnt haben, dass das Stück sicherlich viel zu zäh sei – konnte Bob Schutz alle mit seinem neuen Cut begeistern. Er würzte das Steak mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver und konnte so alle von seinem neuen Cut überzeugen. Das Bürgermeisterstück war geboren und fortan boten sie das Tri Tip als Barbeque Fleisch an.

Da Bob Schutz aus Santa Maria in Kalifornien kam, ist das Bürgermeisterstück dort heute noch als Santa Maria Tri Tip bekannt. Dort gehört dieser Cut sogar zur Holy Trinity des Barbecue, wie hierzulande Brisket, Pulled Pork und Rippchen.

WAS ZEICHNET DAS BÜRGERMEISTERSTÜCK AUS?

Das Bürgermeisterstück ist ein stark marmorierter Cut der ausschließlich aus Muskelfleisch besteht. Dank des intramuskulären Fetts und richtig zubereitet, wird dieses Stück unglaublich zart. Das Tri Tip Steak, das zweimal pro Tier vorkommt, bleibt aber nicht nur wegen seines intensiven Geschmacks im Gedächtnis. Auch die markante Form, die an eine Haifischflosse erinnert, lässt das Bürgermeisterstück auf einen Blick erkennen. Das Pastorenstück ist eine beliebte Alternative zum Tafelspitz. Das braucht nämlich deutlich länger zum Garen und ist zudem teurer.

WIE BEREITE ICH DAS BÜRGERMEISTERSTÜCK AM BESTEN ZU?

Das Tri Tip ist ein sehr vielseitiger Cut. Er kann kurzgebraten werden, eignet sich für Geschnetzeltes, schmeckt aber auch geschmort oder Sous Vide ganz hervorragend. Unser persönlicher Favorit ist aber die Zubereitung auf dem Grill. Dazu das Bürgermeisterstück kurz angrillen und ganz wichtig: ruhen lassen, damit sich die Fleischsäfte im Steak verteilen können.