

## Grußwort

Gerade in der kalten Jahreszeit wird in vielen Haushalten besonders üppig geschlemmt. An dieser Stelle eine Bitte an Euch: Genießt unsere Spezialitäten ganz bewusst, denn ein gutes Stück Fleisch verdient Respekt und Wertschätzung. Unser Motto „Esst weniger Fleisch, aber Besseres“ unterstreicht diese Bitte sinnvoll und steht für unsere zukünftige Ausrichtung.



Es freut uns, Euch im dritten Jahr bereits eine beachtliche Vielfalt an gutem Fleisch und kulinarischem „Drumherum“ zu präsentieren: Iberico-, Lamm- & Kalbsspezialitäten, natürlich bestes Rindfleisch aus der ganzen Welt, sowie passende Weine, Gewürze, Soßen und das erforderliche Werkzeug. Speziell ans Herz legen möchten wir Euch neben den internationalen Fleischspezialitäten auch unsere heimischen Qualitäten aus nachhaltiger Zucht, welche jüngst den Weg in unsere Kühltheke gefunden haben. Abschließend bedanken wir uns für eure treue Unterstützung in den ersten Jahren; wenn es besonders gut geschmeckt oder unser Service Euch überzeugt hat, sprecht doch eine Empfehlung aus. Wir bedanken uns mit individuellem Service und besten Preisen bei höchster Produktqualität! Vielen Dank, eine schmackhafte und stimmungsvolle Winterzeit wünscht Euch

*Martin Hesterberg*

Martin Hesterberg  
Geschäftsführer DER FILETSHOP®

## Weintipp

### Primitivo di Manduria



Unser sonnenverwöhnter Primitivo aus Apulien beeindruckt durch seine intensive Frucht, die an eingekochte Früchte erinnert. Die Geschmackskomposition reicht über Kirsche, Pflaume, Vanillenoten, sehr weich und aromatisch abgerundet mit einer warmen und konzentrierten Fruchtsüße. Ausgesprochen runder und harmonisches Finish. Kurz: Der Perfekte Begleiter zu Eurem Festtagsessen!

## DER FILETSHOP lädt ein: Wintergrillen 2013 in der turnhalle

### Ein BBQ-Event der Superlative

Die turnhalle ist eine der schönsten und exklusivsten Sport- & Wellness-Anlagen in Dortmund. Am Sonntag, dem 08.12.2013 findet hier im Rahmen der Veranstaltung das große DER FILETSHOP-Wintergrillen statt.

Dazu Thomas Happe, Geschäftsführer der turnhalle: „Sport, Wellness & Ernährung sind unzertrennliche Themenbereiche. Zur ausgewogenen Ernährung gehört neben Obst, Gemüse und Fisch auch immer wieder ein gutes Stück Fleisch. DER FILETSHOP passt mit seinen nachhaltig produzierten Fleisch-Spezialitäten gut zu unserem ganzheitlichen Wohlfühlkonzept. Wir freuen uns auf leckere Überraschungen und interessante Infos von den geladenen Star-Grillern!“

#### An den Grillen:

- Andreas Rummel, Deutschlands Grillxperte Nr.1, Herausgeber zahlreicher Grillbücher und ständiger Gast bei Grill- und Kochshows
- René Kalobius, Mitglied der Cooking Aces und World-Toque Sternkoch
- Rico Schlegel, Inhaber True Wilderness GmbH, Spezialist für Dry Aged Beef



- Hartmut Josh Jabs, Inh. HaJaTec Grills, Konstrukteur des exklusivsten Holzkohlegrills der Welt & Grillspieß-Weltrekordhalter



- Smoker-Präsentation & BBQ-Show mit René Kalobius
- US-Prime-Beef vom legendären HaJaTec-Grill (Stückpreis: € 40.000,-)

Außerdem stehen diverse Fachleute & Grillverrückte den Besuchern Rede und Antwort rund um unser heißes Thema. Bringt Appetit mit, denn einige unserer Lieferanten sind mit Verkostungsständen (bestes Öl, Pata Negra Schinken, Wein, etc.) ebenfalls vor Ort.

Sportlich, da die turnhalle den Besuchern freien Eintritt und freies Training ermöglicht. Wir freuen uns auf Euren Besuch und halten einige abgefahrene und schmackhafte Überraschungen für Euch bereit!

Grilliert werden ausgesuchte TOP-Produkte aus dem aktuellen DER FILETSHOP-Sortiment.

#### Programmauszug:

- Zerlegung hautnah - trocken gereiftes Roastbeef am Knochen mit ganzer Keule
- Live-Produktion von Dry Aged Burger
- Gratis-Verkostung & Verkauf sämtlicher Spezialitäten

## Alle Jahre wieder...

...halten wir für Euch Rinderfilet und andere „fleischige Leckereien“ OHNE VORBESTELLUNG/RESERVIERUNG bis einschließlich Heiligabend bereit. Am 24.12. schließen wir unsere Pforten jedoch bereits um 14.00 Uhr. Auch kurz vor Zwei bekommt man noch ein schönes Stück Filet, vielleicht sind jedoch einzelne, stark nachgefragte Qualitäten vergriffen. Deshalb empfehlen wir Euch, Euer Wunschfleisch frühzeitig zu kaufen. Die meisten unserer Fleischsorten halten sich im heimischen Kühlschrank (bei 0-4 Grad Celsius) bis ins neue Jahr. Bitte beachtet unsere Produktliste auf dieser Seite, wie auch den „Wunschzettel“ mit saisonalen Gourmet-Spezialitäten auf der Rückseite. Wir empfehlen Euch, beim weihnacht-

lichen Fleisch-Einkauf ein bisschen Zeit mitzubringen. Neben dem Austausch von Zubereitungstipps & Rezepten halten wir in der gesamten Adventszeit zahlreiche Probierhappchen für Euch bereit. Gewürzmischungen, der beste Schinken, besondere Öle, passende Weine und eine bunte Auswahl bester Steak- & Fondue-Soßen warten darauf, von Euch verkostigt zu werden, lasst Euch überraschen!



## Produktliste Fleisch Herbst/Winter 2013

Unverbindliche Preisempfehlung - Tagespreise können geringfügig variieren

Filet – das zarteste Stück aus der Lende	
Deutschland: frisch, bestens für Niedrigtemperatur (80°) geeignet	kg ab 23,90 €
Deutschland: Ochsen- & Färsenfilet, mager & vorgereift	kg ab 32,90 €
Argentinien: natürlich ausgewachsene Ochsen- & Färsenware	kg ab 37,90 €
Neuseeland: Prime Steer Qualität, fein marmoriert, aromatisch & superzart	kg ab 39,90 €
US Nebraska, G.O.P.: hormonfreies Prime-Beef, buttrig-zart & top marmoriert	kg ab 69,90 €
Irland/Schottland: 21 Tage Dry Aged Qualität von Donald Russell	kg ab 69,90 €
Premium Wagyu-Beef KOBE-Style MS 9+: das wohl zarteste Filet der Welt	kg ab 295,00 €
Kalbsfilet: zarte, hellrosa-farbene Spitzenware	kg ab 39,90 €
Roastbeef - für deftige Rumpsteaks oder als Braten am Stück	
Deutschland: feinste, magere Bioland-Ware (oder vergleichbare Qualität)	kg ab 29,90 €
Argentinien: magere & typisch aromatische Spitzenware	kg ab 29,90 €
Neuseeland: Prime Steer-Roastbeef der höchsten Güte, saftig & zart	kg ab 29,90 €
Premium Wagyu-Beef KOBE-Style MS 9+: als Rumpsteak - ein Hochgenuss	kg ab 195,00 €
Entrecote/Ribeye - Für saftige Steaks aus der Pfanne & vom Grill	
Argentinien: vorgereifte Qualität aus besten Betrieben	kg ab 29,90 €
Neuseeland: beste, natürliche Steaks in Prime-Steer-Qualität	kg ab 32,90 €
US Nebraska, G.O.P.: für perfekte buttrig-zarte Steaks	kg ab 42,90 €
Premium Wagyu-Beef KOBE-Style MS 9+: das beste & zarteste Ribeye Steak	kg ab 205,00 €
Spezialitäten - bestes Fleisch & spezielle Schnitte aus aller Welt	
Teres Major /Metzgerstück USA G.O.P.: das kleine Filet aus der Schulter	kg ab 32,90 €
Schottland: Lammfilet & -Karree, dry aged Salzwiesenslamm - zart & mild	kg ab 39,90 €
Tafelspitz USA G.O.P.: auch als Braten oder Picanha ein zarter Hochgenuss	kg ab 29,90 €
Nebraska T-Bone-Steak (700-900g): ultimativer Steakgenuss am Knochen	kg ab 49,90 €
Porterhouse-Steaks (900-1400g): T-Bone-Steak mit großem Filetanteil	kg ab 59,90 €
Iberico-Spezialitäten (Filet/Karree/Rücken): legendär, vom spanischen „Eichelschwein“	kg ab 39,90 €
Dry Aged Spezialitäten: trocken gereifte Schnitte aus Deutschland & Irland	Preis auf Anfrage
Auskobe Wagyu-Burger (150g): bestes Fleisch für beste Burger	Stück 7,50 €
Premium Steak- & Fondue-Soßen ALL NATURAL:	
Stonewall Kitchen (USA) in vielen Sorten, 330ml	Flasche 9,95 €
Hauseigene Gewürzmischungen & Salze:	
z.B. Homigpfeffer, Café de Paris, exklusive Salze usw.	100 g ab 4,90 €

## Ausbau des Catering-Konzeptes trägt erste Früchte

Durch zusätzliche Anmietung einer leer stehenden Metzgerei im Herbst 2013, Anschaffung von Mobiliar und professioneller Hardware, sowie personeller Verstärkung des Teams wurde der Cateringbereich deutlich aufgewertet. So konnten bereits im Herbst erste Aufträge namhafter Unternehmen sowie diverse private Caterings ausgeführt werden.



Sascha Ziller verstärkt ab sofort die Catering-Abteilung

DER FILETSHOP ist somit ab sofort für kleiner und mittlere Caterings von 20 - 500 Personen bestens aufgestellt und kann auch anspruchsvolle, individuelle Wünsche und Vorstellungen seiner Kunden umsetzen.

Selbst für kurzentschlossene Weihnachtsfeiern 2013! wären noch Kapazitäten frei. Ob Showgrillen, Firmenfeier oder privates Fest - DER FILETSHOP ist stets der passende Partner!



# BEEF!

Erhältlich in allen FILETSHOP-Ladenlokalen!





02|2013

## Steak-Akademie mit mehr Seminarangeboten

Unsere Grillseminare im Jahr 2013 waren höchst erfolgreich: Weit mehr als 300 Grillfans lernten die Zubereitung des perfekten Steaks und probierten sich dabei quer durch unser Sortiment. Schnell fand jeder seinen persönlichen Favoriten unter den 10-12 vorgestellten Schnitten.

unter dem Motto „American BBQ“ die Zubereitung von Burgern, Sparribs, Flanksteaks und anderen typisch amerikanischen Grillspezialitäten nahe gebracht.



Da die Teilnehmerplätze unserer Seminare erfahrungsgemäß frühzeitig knapp werden, empfiehlt sich die rechtzeitige Reservierung. Infos und Buchungen unter Telefon 0231/95096450.

Sehr beliebt sind auch Teilnahme Gutscheine als Geschenk zu Weihnachten.

Für die Steak-Akademie stehen daher 2014 noch mehr Termine an: Neben dem bekannten Grundseminar „DAS PERFEKTE STEAK“ (an acht Sonntagen) wird den Teilnehmern vier Mal

Für das „GOURMET GRILLEN DELUXE“ mit gegrillten Austern, Lachs von der Planke, KOBE-Beef & Iberico-Schwein sind vorerst sechs Termine angesetzt. Wir wollen jetzt noch nicht zu viel verraten, aber DER FILETSHP bereitet bereits die nächste Ausbaustufe seiner Grillseminare vor. Wir verhan-

deln mit einem namhaften, Dortmunder Profi- Grillstützpunkt über eine Zusammenarbeit, seid gespannt, wir halten Euch auf dem Laufenden.

Kosten:  
DAS PERFEKTE STEAK 99,00 €  
AMERICAN BBQ 99,00 €  
GOURMET GRILLEN DELUXE 179,00 €

## Bald ist Nikolausabend da... ...festliches Tasting im Düsseldorfer Shop

Knecht Ruprecht und sein Chef sind am 6. Dezember allüberall mit Verteilen von Süßigkeiten beschäftigt. Deshalb sind die Düsseldorfer „Hilfsnikoläuse“ Oliver, Jo & Gert in kulinarischer Mission unterwegs und laden zum feierlichen Tasting in der Filiale an der Grunerstraße ein. Ab 18.00 Uhr angeben sich die Besucher auf eine Verkostungsreise quer durch das -Sortiment von DER FILETSHP.

DER FILETSHP Düsseldorf freut sich auf zahlreiche Kunden, Freunde und Interessierte. Geplantes Ende der Veranstaltung ist etwa um 23.00 Uhr.



Nach einem Begrüßungs-Prosecco werden den Besuchern Häppchen von verschiedensten Fleischsorten zum Probieren gereicht, während dessen ausgesuchte Weine der Kehle schmeicheln. Zwischen Verköstigung, Austausch von Rezepten und Zubereitungstipps bleibt genug Zeit für die Auswahl des passenden Stück Fleisches für das festliche Weihnachtessen.

## OTTO-Gourmet liefert Spitzenfleisch



Wolfgang Otto, Deutschlands erster „Fleisch-Sommelier“ und Mitbegründer des gleichnamigen Edelfleisch-Versands, ist angetan vom DER FILETSHP-Konzept: „Die Nähe zum und die ausgiebige Beratung am Endkunden ist etwas, was unser Unternehmen mit Schwerpunkt „Gastronomie und Versandhandel“ nicht zu leisten vermag. Der Ansatz, hochwertigstes Fleisch auch dem „normalen“ Endverbraucher zu einem fairen Preis zugänglich zu machen, stellt eine tolle Ergänzung unseres Konzeptes dar. Das Beste vom Besten ist uns und unseren Kunden gerade gut genug. Gerne liefern wir unser „High-End-Fleisch“ ab sofort auch an die DER FILETSHP-Filialen.“ DER FILETSHP Gründer Martin Hesterberg ergänzt: „Es freut uns, mit dem exklusivsten Versandhandel der Branche zusammen zu arbeiten. Der Qualitätsanspruch beeindruckt mich schon lange. Umso erfreulicher ist es, unseren Kunden ab sofort ausgewählte Produkte der Gebrüder Otto präsentieren zu können.“



## „Unser TIPP“ TERES MAJOR GESCHMORT IN ROTWEINSSOË

Zutaten für 4 Personen:  
1 Packung Teres Major (GOP/US-Nebraska)  
1 Bund Wurzelgemüse/Suppengrün  
1/2 Flasche tr. Rotwein  
1 Glas Rinderfond  
Fett zum Anbraten (Butarig)  
Gewürze (Salz, Pfeffer)  
2 Päckchen Schupfnudeln  
Rosmarin  
Mehlschwitze zum Andicken der Sose  
Zum Verfeinern der Sose: etwas Aceto Balsamico, Zuckerrübenkraut

**Vorbereitung:**  
TERES MAJOR mit kaltem Wasser etwas abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Silberhaut mit Hilfe eines Filetmessers vorsichtig runter schneiden und auf Seite legen sowie alle weiteren Abschnitte, die anfallen. Wichtig für die Soße hinterher! Nun das Wurzelgemüse klein schneiden. Und nicht sparsam dabei sein, denn viel Gemüse ergibt ein besonders tolles Aroma. Restliche Zutaten wie Wein, Fond, Fett und Abschnitte bereit stellen, denn nun kann es losgehen!

**Zubereitung:**  
Fett auf höchster Stufe heiß werden lassen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Pro Seite ca. 2 Minuten bis es leicht braun ist und schöne Röstaromen entwickelt.

Nach dem Anbraten das Fleisch raus holen, in eine feuerfeste Form legen und RUHEN lassen. Dabei tritt noch etwas Fleischsaft aus, welches jedoch nicht mit verarbeitet wird. Bis zur Weiterverarbeitung das Fleisch bei ca. 80° in den Backofen stellen!

Während das TERES MAJOR ruht, werden jetzt die Abschnitte im selben Bräter und Fett anbraten, bis sie eine leichte Bräune annehmen. Jetzt das Wurzelgemüse dazu geben und mit anrösten. Nun wird das Ganze mit Rinderfond und Rotwein abgelöscht und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Wer mag, kann es mit weiteren Gewürzen wie Piment, Wacholderbeeren oder Nelken erweitern.

Das TERES MAJOR nun auf das Gemüse legen, Deckel drauf und für ca. 1 1/2 Std bei mittlerer Hitze schmoren.

Nach der Schmorzeit das Fleisch aus dem Bräter raus nehmen und erneut in den Backofen zum Warmhalten stellen.

Den Sud aus Gemüse und Abschnitten durch ein Metallsieb gießen, dabei die klare Soße auffangen und verfeinern. Dazu benötigt man noch etwas Rotwein, Aceto Balsamico, Salz, Pfeffer und etwas Zuckerrübenkraut oder braunen Zucker, um der Soße etwas Süße beizufügen. Für die nötige Konsistenz die Soße etwas einduzieren lassen, indem man sie noch köcheln lässt. Zum Eindicken kann man selbstverständlich auch eine Mehlschwitze verwenden.

Schupfnudeln aus der Packung nehmen und mit frischem Rosmarin anbraten.

TERES MAJOR aus dem Ofen holen, aufschneiden, mit den Schupfnudeln und der wundervollen Weinsoße servieren. GUTEN APPEIT!

## Rezeptwettbewerb

Sie schicken uns Ihr Rezept mit Fotos des fertigen Gerichtes – unter den ersten 50 Einsendungen verlosen wir einen FILETSHP-Geschenkkorb im Wert von 250 €!!!

+++ COUPON +++ COUPON +++ COUPON +++ COUPON +++



**10€** RABATT bei Buchung eines Grillkurses der Steak-Akademie

Einlösbar bis 31.12.2013



**10%** PROBIER-RABATT beim nächsten Kauf unserer Fein(e)Kost wie z.B. Jus, Filetgulasch, etc.

Einlösbar bis 31.12.2013



**Persönliche Einladung** zur Verkostung der Linie „Feine Kost“ inkl. Weinprobe

Bitte vereinbaren Sie einen Termin

Werden Sie Fan von uns auf Facebook. So bleiben Sie immer auf dem Laufenden, können uns Ihre Erfahrungen oder Wünsche mitteilen, Rezeptideen austauschen und vieles mehr.



**DER FILETSHP®-Dortmund**  
Saarlandstraße 102 · 44139 Dortmund  
Tel. 0231 95096450 · Fax 0231 95096451  
Öffnungszeiten: Mo.-Sa. 9.00-20.00 Uhr  
www.facebook.com/der.filetshop

**DER FILETSHP®-Düsseldorf**  
Grunerstraße 40 · 40239 Düsseldorf  
Tel. 0211 17804552 · Fax 0211 17831163  
Öffnungszeiten: Mo.-Sa. 10.00-19.00 Uhr  
www.facebook.com/filetshopduesseldorf  
www.der-filetshop.de