

# Flecksig

Verantwortungsvoll genießen.



## CUSCINO

*(Italienisch = kleines Kissen)*

*Dieser Cut vom Schulterblattknochen des Schweins ist ein extrem aromatisches Ministeak – unser Geheimtipp für den Grill.*

## UNSERE EMPFEHLUNG

*Cuscino ist noch ein Geheimtipp und bleibt deshalb oft den Kennern vorbehalten. Aufgrund der geringen Beanspruchung ist dieser Muskel sehr zart und aromatisch.*

*Hier eignet sich die Zubereitung im SousVide-Bad.*

*Am besten gibt man das Cuscino mit etwas Rosmarin und etwas Olivenöl in den Vakuumbbeutel und entzieht die Luft. Das Ganze gibt man dann in den Kühlschrank und startet das SousVide-Gerät.*

*Ein Tipp wäre die Temperatureinstellung von 60 °C. Nach 1 1/2 bis zwei Stunden kann man das Fleisch aus der Vakuumentüte befreien und legt es auf den heißen Grill (über 250 °C) und grillt es von beiden Seiten kurz an.*

*Gut geeignet wäre hier auch ein Oberhitze Grill, um das Fleisch zu überkrusten.*

*Zum Cuscino passt sehr gut ein Paprikagemüse vom Grill, mit etwas Öl und Zwiebel sowie Knoblauch angegrillt.*

### **Kamen**

Oststraße 17  
59174 Kamen  
02307 102 85

### **Mittagstisch:**

10:30 bis 13:30 Uhr

### **Bergkamen**

Schulstraße 48  
59192 Bergkamen  
02307 60613

### **Mittagstisch:**

10:30 bis 13:00 Uhr