

So wird es perfekt!

Die Steaks ein bis zwei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Auf dem heißen Grill oder in einer heißen Pfanne mit Pflanzenöl bzw. Butter-schmalz rundum kross anbraten, um eine aromatische Kruste zu erhalten.

Die Steaks in einen auf ca. 90°C vorgeheizten Ofen geben, bis zur gewünschten Verzehrttemperatur:

rare: 48-52° C | medium: 55-59° C | well done: 60-62° C
Unsere Empfehlung: 55-56°C.

Vor dem Genießen noch 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Nun das Fleisch vom Knochen lösen und zum Verzehr in Tranchen schneiden. Danach z.B. mit Steakpfeffer würzen.

Das gönnt' ich mir!



DRY AGED BEEF

Erstklassig gereift.



(04152) 24 02

Bergedorfer Straße 69 • 21502 Geesthacht

www.fein-gemacht.de

Eine Reifeleistung

Dry Aging im Reifeschrank – eine Liebeserklärung an das Fleisch weiblicher Jungrinder (Färsen), mit kräftiger roter Farbe und feinsten Marmorierung.

Die traditionelle Reifemethode dauert vier bis acht Wochen, der hohe Wasserverlust intensiviert den Geschmack und lässt die Fleischfasern mürbe werden. Im Reifeschrank duftet es mehr und mehr nach Schinken und Moschus, nach frisch gebackenem Hefezopf, Raureif ... schon jetzt läuft einem das Wasser im Mund zusammen.

Das Färsenroastbeef wird in verschiedene Schnitte (Cuts) zerteilt oder vom Knochen gelöst, damit es wie ein gewöhnliches Steak zubereitet werden kann. Die Konsistenz ist fest, Duft und Geschmack erinnern an Nuss und Butter.

Das Geheimnis: Sauerstoff, der die natürlichen Enzyme des Fleisches kitzelt - und Zeit, die das Fleisch zu einem Aromenkraftpaket macht.



Das Côte de Bœuf wird auch Rinderkotelett oder Clubsteak genannt. Es stammt aus dem vorderen bis mittleren Teil des Rückens, mit Fettsäure entspricht es dem RibEye mit Knochen.

Das T-Bone: Durch den T-förmigen Knochen werden die beiden zentralen Rückenmuskeln getrennt: Das Filet und das Roastbeef. Hat der Filetanteil einen Durchmesser von weniger als 32 mm, so sprechen wir vom T-Bone Steak.



Das RibEye wird auch Entrecôte genannt, stammt aus dem vorderen Rinderrücken. Dieses Fleisch ist sehr aromatisch, saftig und schmackhaft, da es von einem charakteristischen, kernigen Fettsäure durchzogen ist. Feinste Fettsäurerchen bilden den typischen Geschmack.



Das Porterhouse stammt aus dem hintersten Teil des Rinderrückens und weist einen Filetanteil von mindestens 32 mm aus. Das durch den Knochen getrennte Rumpsteak ist fein marmoriert. Dieses Premiumsteak hat ein Gewicht von ca. 700 g.

Ein Steak für zwei!

Stadtschlachtere:
Voss
... fein gemacht!