

Themendienst

Alles über Qualität und Zubereitung der Steaks im neuen [m]eatery Restaurant

Saftig, rosa, zart, medium – auf dem Weg zum perfekten Steak gibt es einiges zu beachten. Wichtig ist an erster Stelle die Qualität des Fleisches. Darüber hinaus muss das Fleisch sorgfältig und schnell verarbeitet werden, damit es nicht an Qualität verliert. In der Welt der Steaks gilt dabei generell: „Je fetter, desto besser“, da von Fett durchzogenes Fleisch immer saftiger, zarter und geschmacksintensiver ist als ein mageres Stück. Die besten Steaks gewinnt man aus dem Rinderrücken, da dort reines Muskelfleisch ohne Sehnen sitzt. Die verschiedenen Steaknamen wie Rib-Eye, T-Bone oder Filet Mignon geben dabei die genaue Lage des Teilstückes an. Wird das Fleisch sorgfältig und schnell verarbeitet, geht nichts an dessen Qualität verloren. Dabei spielt die richtige Reifung und Zubereitung im Infrarotofen eine bedeutende Rolle.

Fleischqualität

In der [m]eatery werden Steaks aus Argentinien, den USA und Deutschland angeboten. Argentinien und die USA zählen zu den traditionellen Steaktraditionen weltweit. Aber auch in Deutschland hat sich in den letzten Jahren eine hervorragende Rinderzucht entwickelt.



Argentinisches Black Angus

Freilebendes Rind aus der argentinischen Pampa, auf der mehr als 160 unterschiedliche Grassorten gedeihen. Jedem Rind stehen mehr als 10 km Weideland zur Verfügung. Naturbelassene Aufzuchtbedingungen sowie das Verbot des Einsatzes von chemisch oder biologisch behandeltem Spezialfutter oder Medikamenten bieten die Voraussetzungen für ein Höchstmaß an fettarmem und zartem Fleisch. (Grass Feeding)

American Beef

Das American Beef ist ein zartes, nicht mit Hormonen behandeltes (NHTC) US Beef von den besten Rindern des Wilden Westens. Die strenge Einhaltung der traditionellen Rinderzuchtmethoden bürgt für eine Spitzenqualität der US Beef Rassen Angus und Hereford. Nebraska Rib-Eye und Roastbeef Steaks sind auch wegen der ausschließlichen Verfütterung von Mais legendär im Geschmack. (Corn Feeding)

Husumer Weiderind

Würzige Salzgräser und die frische, jodhaltige Nordseeluft sind die Grundlage für eine gesunde und kontrollierte Aufzucht der robusten Rasse Rotbunter. Nach alter traditioneller Handwerkskunst wird das Fleisch des Husumer Rindes am Knochen in einer gläsernen dry-aged box für mindestens 30 Tage bei 95% Luftfeuchtigkeit und 2° Celsius auf den Punkt gereift.

Das Alter des Fleisches ist auch ausschlaggebend für die Qualität. Bei Rindfleisch kann an der Farbe des Fettes das Alter abgelesen werden. Frisches Fleisch hat weißes Fett – je älter das Fleisch, umso gelber wird das Fett. Frisch bedeutet jedoch nicht das Verarbeiten direkt nach der Schlachtung, da Rindfleisch vor dem Verzehr gut abgehangen werden muss.

„Gut Ding will Weile haben...“ – die Reifung

Eine richtige Lagerung macht das Fleisch noch besser. Es gibt zwei Arten der Fleischreifung: das klassische Reifungsverfahren im Vakuum (wet-aging) und die Trockenreifung (dry-aging).

Als dry-aging wird die Trockenreifung direkt am Knochen bezeichnet. Der Knochen ist wichtig, denn er schützt das Fleisch vor übermäßiger Austrocknung und vor Bakterien. Fleischeigene Enzyme zersetzen beim dry-aging das Muskelprotein – das Fleisch wird so noch schmackhafter und zarter. Im Laufe der drei bis vier Wochen überzieht ein feiner Pilz die Rinderrücken. Das Fleisch verliert durch die Verdunstung und den Pilzüberzug bis zu 20 Prozent an Substanz. Gleichzeitig gewinnt es jedoch an Intensität im Geschmack. Vor der Zubereitung werden die Rinderrücken abgerieben und die angetrockneten Ränder großzügig weggeschnitten.

Nur ein vollkommenes Zusammenspiel aus Temperatur (1 bis 2 Grad), Luftfeuchtigkeit (85 bis 90 %) und eine hohe Luftzirkulation lassen die Steaks in der Reifezone perfekt reifen. Das fertige Steak hat einen intensiven Fleischgeschmack. Zu vergleichen ist der sattere Geschmack mit der einer abgehangen Salami – auch hier ist der Geschmack einer frischen Salami nicht zu vergleichen mit der einer gut abgehangenen.

In Deutschland wurde bis vor 30 Jahren in heimischen Metzgereien trocken gereift – diese Methode verlangt viel Erfahrung und insbesondere Zeit. Und genau deshalb ist gut gereiftes Fleisch heute selten geworden.

Der richtige Schnitt

Ein weiteres Charakteristikum eines jeden Steaks ist der jeweilige Schnitt, auch *cut* genannt. Jeder Schnitt stammt von einem anderen Körperteil des Rindes und unterscheidet sich klar von anderen Schnitten.

In Amerika sind weit mehr Cuts bekannt als in Deutschland. Das hängt mit der langen Steaktradition zusammen. Neben 13 klassischen Cuts gibt es erschwinglichere Bistro-Cuts.

In der [m]eatery stehen folgende Steaks zur Auswahl:

	Argentinien	USA	Deutschland
New York Cut 400 g			
Sirloin Cut 250 g			
Rib-Eye Steak 300 g			
Bone-in-Rib-Eye 600 g			



	Argentinien	USA	Deutschland
Porterhouse 900 g			
T-Bone Steak 700g			
Filet Mignon 180 g			

New York Cut ? Fettanteil am Rand. Aromatisch und saftig durch die Verbindung zum Rückenknochen.

Sirloin Cut ? Bezeichnet den New York Cut, wenn er mit Rippenknochen geschnitten ist. Im deutschen Sprachgebrauch heißt das knochenlose Stück Rumpsteak, im französischen Entrecôte.

Rib-Eye ? Geschnitten aus dem Kern der Hochrippe. Das Steak mit dem saftigen Fettsauge und der stärksten Marmorierung.

Bone-in-Rib-Eye ? Das Steak am Rippenknochen mit saftigem Fettsauge und der stärksten Marmorierung.

Porterhouse ? Das Porterhouse-Steak hat den größten Filetanteil und ist eigentlich eine Kombination aus zwei Fleischstücken, dem Roastbeef und dem Filet. Für 2 Personen.

T-Bone ? Der Klassiker unter den „Großen“. Wird wie auch das Porterhouse-Steak mit Filet und Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten. Benannt nach dem T-förmigen Knochen.

Filet Mignon ? Das wertvollste Stück, sehr zart und mager mit einem feinen Fleischgeschmack (3 – 4,5% Fettanteil).



Die richtige Zubereitung

Nach dem Reifen entscheidet die Zubereitung im Ofen über ein erstklassiges Steak. Aus dem Reifeschrank genommen, wird der Rinderrücken mit viel Sorgfalt in Scheiben geschnitten und muss anschließend für 30 bis 45 Minuten ruhen. Denn ein Steak wird erst dann perfekt, wenn es bei Zimmertemperatur gegrillt wird. Eingestrichen mit Butter und gewürzt mit Fleur de Sel kommt es für kurze Zeit bei extremer Hitze in den Ofen. Unser aus den USA importierter Southbend Infrarotofen heizt sich in kürzester Zeit auf über 800° Celsius. Durch das „Schockerhitzen“ behält das Fleisch jeden Tropfen Flüssigkeit im Inneren. Innerhalb von zwei bis drei Minuten wird das Steak von jeder Seite scharf gegrillt. Nur der Southbend lässt das Fett an der Außenseite karamellisieren, wodurch eine unglaublich schmackhafte Kruste entsteht. Nach dem Hitzeschock erholt sich das Steak einige Minuten bei niedriger Temperatur. Auf einem heißen Teller mit geklärter Butter wird das Steak zum Gast gebracht.

Außen kross und innen saftig – nur die richtige Kombination aus bester Fleischqualität, dem richtigen Reifen und Grillen im besonderen Infrarotofen garantieren höchsten Steakgenuss.

Auf der neuen Homepage www.meatery.de finden Sie alle Informationen.

Für Rückfragen zum Themendienst steht Ihnen Frau Nicole Bienert unter Tel. +49 40 357400-45 oder per Mail gern zur Verfügung.