



ZUBEREITUNG VON DRY AGED BEEF

ANLEITUNG FÜR DIE RICHTIGE ZUBEREITUNG

Bringen Sie Ihre Steaks auf Zimmertemperatur, indem Sie sie einige Stunden in der Küche abgedeckt liegen lassen. Salzen Sie Ihre Steaks 15 Minuten vor dem Anbraten, das erhöht das Röstaroma. Verwenden Sie gutes Salz wie z. B. Fleur de Sel, Pyramidensalz oder Steinsalz. Pfeffern bitte erst nach dem Anbraten oder Grillen.

Heizen Sie Ihren Grill oder eine schwere, dickwandige Pfanne auf höchstmöglicher Temperatur vor.

Nehmen Sie hochoverhitzbares Öl wie z. B. Rapsöl oder Butterschmalz.

Achten Sie beim Grillen darauf, dass die Kohlen vollständig durchgeglüht sind.

Braten oder grillen Sie Ihre Steaks so heiß, aber auch so kurz wie möglich an. Eine Minute pro Seite ist besser als zwei oder drei!

Sobald Sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben, nehmen Sie die Steaks aus der starken Hitze und legen sie im Backofen auf einen Rost oder auf dem Grill in die indirekte Hitze.

Garen Sie die Steaks bei 80°C Umluft oder 100°C Ober- und Unterhitze im Backofen oder auf dem Grill bei etwa 120°C bis zur gewünschten Kerntemperatur fertig.



ZUR KERNTEMPÉRATUR

Wichtig: Benutzen Sie ein Kernthermometer! Nur so können Sie absolut sicher sein, dass Sie den perfekten Gargrad erreichen.

Kerntemperatur:

48 bis 50°C rare	51 bis 53°C medium rare	54 bis 56°C medium	57 bis 59°C medium well
ab 60°C well done			

UND WEITER GEHT´S ...

- Zeigt das Thermometer Ihre Wunschtemperatur an, lassen Sie die Steaks noch mindestens 5 Minuten ruhen.
- Tipp: Vor dem Servieren die Steaks 3-mal pro Seite für ca. 15 Sekunden in heißem Butterschmalz wenden.
- Würzen Sie die Steaks eventuell noch etwas mit Salz und Pfeffer nach.
- Schneiden Sie die Steaks in dünne Tranchen quer zur Faser und genießen Sie Ihr perfekt gegartes Stück Fleisch.
- Denken Sie daran, dass die Kerntemperatur während der Ruhephase noch ca. 1-2°C ansteigt.