

Pure - Steakleidenschaft



Paprikadip

Für 10 Personen

Zutaten:

6 rote Paprika

1 Gemüsezwiebel

1 Knoblauchknolle

Chili

Zucker

Salz

Essigessenz

Wurzelbrot

Zubehör: Stabmixer

Zubereitung:

- Paprika, Zwiebel und Knoblauch mit direkter Hitze von allen Seiten angrillen bis es Schwarz wird.
- Kurz abkühlen lassen und die Schale der Paprika abziehen. Die Zwiebel und den Knoblauch anschneiden, nun lässt sich das Innere herausdrücken.
- Das Gemüse wird nun mit dem Stabmixer püriert und mit den übrigen Zutaten abgeschmeckt.
- Wurzelbrot aufschneiden und mit der Paprikacreme servieren.



Mediterrane Lamb Chops

Für 5 Personen

Zutaten:

20 Lamm Stielkoteletts

300 ml Olivenöl

Saft einer Limette

Rosmarin, getrocknet

Thymian, getrocknet

Oregano, getrocknet

Knoblauch

Zwiebeln

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Das Knochenende der Koteletts etwa 2 cm freilegen, um später einen schönen Griff zu haben.
- Die Zutaten der Marinade miteinander verrühren.
- Die Chops von allen Seiten mit der Marinade benetzen und abgedeckt 24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.
- Die Chops entnehmen und mit Küchenpapier grob von der Marinade befreien.
- Die Koteletts werden bei direkter hoher Hitze gegrillt.
- Der Garpunkt ist schnell erreicht, ein ansonsten übliches Garziehen ist bei solch dünnen Zuschnitten eigentlich nicht notwendig. Wer nachmessen möchte, weil die Lamb Chops dick geschnitten sind, sollte 55°C - 57°C anpeilen, um einen rosa Kern zu haben.

Tipps: Ein Schuss Gin macht sich in der Marinade hervorragend.



Hanging Tender

300g pro Person

Zutaten:

Dry Aged Onglet pariert

Etwa 300g pro Stück

Zubereitung:

- Den Grill auf 300°C vorheizen.
- Das Onglet angrillen, sobald sich das Fleisch ohne Kraftaufwand lösen lässt um 90° verdrehen, anschließend wenden und den Prozess wiederholen bis eine Kerntemperatur von 53°C - 55°C erreicht ist.
- Das Steak kurz ruhen lassen, mit Pfeffer und Salz würzen, in dünne Tranchen quer zur Faser aufschneiden und servieren.

Tipp: Hanging Tender ist die englische Bezeichnung, im deutschen ist es der Nierenzapfen. Die französische Bezeichnung Onglet wird auch gerne verwendet.



Club Steak vom Berkshire

300g pro Person

Zutaten:

Dry Aged Club Steak
vom Berkshire Schwein
Zucker
Salz
Schuss Whisky

Zubereitung:

- Zucker und Salz im Verhältnis 1:1 mischen und mit einen Schuss Whisky verrühren.
- Das Fleisch von allen Seiten mit der Zuckermischung bedecken und etwa 1-1,5 Stunden stehen lassen. Die Steaks unter kaltem Wasser abspülen.
- Den Grill auf 250°C - 300°C vorheizen.
- Das Steak angrillen, sobald sich das Fleisch ohne Kraftaufwand lösen lässt um 90° verdrehen, anschließend wenden und den Prozess wiederholen bis eine Kerntemperatur von 63°C erreicht ist.

Tipp: Das Beizen von Fleisch ist mit allen Fleischsorten möglich, die leicht süßliche Note passt aber besonders gut zu Schwein. Durch das Beizen wird der Oberfläche Wasser entzogen. In Verbindung mit dem Zucker und dem hohen Fettanteil bräunt es beim Angrillen sehr schnell. Häufiger wenden und auf das Rautenmuster verzichten ist beim ersten Versuch empfehlenswert bevor es zu dunkel wird.



Tafelspitz

300g pro Person

Zutaten:

1400g US-Tafelspitz, in 3-4 Steaks schneiden

Zubereitung:

- Den Tafelspitz mit der Faser in Steaks schneiden und den Fettdeckel bis in die Sehne einschneiden. Die Steaks vakuumieren und diese 2-3 Stunden bei 51°C Sous vide garen.
- Den Grill mit einer Gussplatte ausrüsten oder eine Pfanne in den Grill stellen und vorheizen.
- Die Steaks zuerst auf dem Fettdeckel anbraten. Sobald genug Fett geschmolzen ist die Steaks drehen und von allen Seiten im eigenen Fett braten bis sie Farbe haben.
- Das Steak kurz ruhen lassen, leicht Salzen, in dünne Tranchen quer zur Faser aufschneiden und servieren.

Tipp: Wer kein Sous vide nutzen möchte, kann die Steaks dünner schneiden und mit etwas weniger Hitze braten bis die Kerntemperatur erreicht ist.



Tomatensalat

Zutaten:

1,5kg Kirschtomaten

75-100g Blue Stilton

400g griechischer Joghurt

10% Fett

3 rote Zwiebeln

Oregano, getrocknet

Salz + Pfeffer

Balsamico Bianco

Zubereitung:

- Die Tomaten waschen und halbieren, die Zwiebel sehr fein schneiden und zu den Tomaten geben.
- Den Stilton in einem Topf auf dem Seitenkocher bei niedriger Hitze schmelzen lassen und von der Hitzequelle nehmen.
- Den Käse mit dem Joghurt verrühren.
- Oregano und etwas Balsamico zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das Dressing zu den Tomaten geben und vermischen.
- Abschmecken, eventuell nachsalzen und servieren.



Zweierlei Roastbeef

Zutaten:

US Roastbeef, Grain Fed

Argentinisches Roastbeef

Thymian

Rosmarin

Knoblauch

Butter

Zubereitung:

Rückwärtsgrillen:

- Den Fettdeckel der Steaks mit 3 - 4 Schnitten bis in die Sehne einschneiden, ohne das Fleisch zu verletzen.
- Die Steaks auf dem Ablagerost indirekt bei 80°C - 120°C Garraumtemperatur platzieren und mit Thermometern verkabeln.
- Die Steaks zwischen 35°C - 40°C Kerntemperatur einmal wenden.
- Nach Erreichen der Kerntemperatur von 51°C, die Steaks von beiden Seiten bei maximaler Hitze angrillen, bis die gewünschte Farbe erreicht ist.
- Die Steaks hochkant ruhen lassen.
- Aufschneiden und servieren.
- Bis zum Servieren steigt die Kerntemperatur auf die gewünschten 54°C - 55°C.
- Das Argentinische Roastbeef wird mit der Butter und den Kräutern Sous vide gegart und dann angegrillt.

Zubehör: Thermometer



Folienkartoffel mit Schnittlauchschmand

Für 10 Personen

Zutaten:

10 große Kartoffeln
600 g Schmand
1 Bd Schnittlauch
1 Zehe Knoblauch
Saft von einer ½ Limette
Salz/ Pfeffer
Speckwürfel
Röstzwiebeln

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen, in Alufolie packen und bei ca. 220°C indirekter Hitze im Grill garen, bis sie weich sind.
- Schnittlauch in feine Ringe schneiden.
- Den Schmand mit den restlichen Zutaten abschmecken und den Schnittlauch unterrühren.
- Den Speck in einer Pfanne langsam auslassen, bis er knusprig ist und auf Zewa abtropfen lassen.
- Den Speck und die Röstzwiebeln als Topping bereitstellen.

Zubehör: Schüssel, Schneebesen und Alufolie



Cheesecake mit Blaubeeren

Für 12 Personen

Zutaten:

2 Pck. Vollkornbutterkekse
180 g Butter
325 g Doppelrahmfrischkäse
375 g Magerquark
400 g saure Sahne
140 g Zucker
6 Eier
1 Pck. Vanillepudding
125 g Heidelbeeren

Zubereitung:

- Ca. $\frac{1}{2}$ Anzündkamin mit Briketts befüllen und zünden.
- Für den Boden die Kekse zerbröseln, Butter in einem Topf schmelzen und miteinander vermischen.
- Die Masse auf dem mit Backpapier ausgelegten Dutch Oven-Boden drücken.
- Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
- Die Eigelbe mit den restlichen Zutaten (außer den Heidelbeeren) zu einer glatten Masse verrühren und das Eiweiß anschließend unterheben.
- Die Masse auf den Keksboden geben und die Heidelbeeren gleichmäßig darauf verteilen. Die Creme glattstreichen, damit die Beeren eintauchen.
- Den Dutch Oven mit 4 Briketts von unten und 12 Briketts auf dem Deckel befeuern.
- Sobald der Cake braun wird, ist die Masse gestockt und der Kuchen fertig zum Entnehmen. Vor dem Anschneiden abkühlen lassen und dann servieren.

Zubehör: Schüssel, Rührgerät, Dutch Oven, Backpapier



Sous Vide

- Als Sous vide bezeichnet man eine Methode zum Garen von Fleisch, Fisch oder Gemüse in einem Kunststoffbeutel bei relativ niedriger Temperatur unter 100°C in einem Wasserbad.
- Wenn man Steaks so zubereiten möchte und man eine medium Kerntemperatur (55°C) zum Essen bevorzugt, sollte das Wasserbad eine Temperatur von 50°C - 52°C haben. Um so dicker das Steak, desto näher sollte die Wassertemperatur an der Kerntemperatur sein.
- Als Faustformel wie lange ein Steak dauert, kann man sagen, dass pro Zentimeter Dicke 1 Stunde Garzeit angestrebt werden sollte.
- Auch um eher zähere Stücke (z.B. Bürgermeisterstück) rosa und zart zu garen, ist die Methode besonders gut geeignet.
- Das hängt damit zusammen, dass ab 46 °C Kerntemperatur Enzyme im Fleisch arbeiten, die das Fleisch zart und mürbe machen. Die Garzeiten sollten bei solchen Teilstücken verdoppelt werden.
- Um die Röstaromen auf die Steaks zu bringen, bieten sich z.B. der Beefer oder eine Gussplatte an. Das Angrillen dauert etwas länger als beim Rückwärtsgrillen, da die Feuchtigkeit in der Oberfläche erst verdampfen muss.
- Die Steaks sollten von allen Seiten angegrillt werden, um die Bakterien zu töten, die sich im Wasserbad rasant vermehren konnten.
- Die Methode eignet sich auch sehr gut zum aromatisieren von Lebensmitteln. Ein Stück Butter und frische Kräuter in den Beutel und zusammen mit dem Fleisch vaccumieren.

