



**STEAK  
STEAK  
STEAK**

**REZEPTE**

## **Steak Tasting**

einer österreichischen Dry Aged Rinderbeiried im direkten Vergleich vom Kohlegrill, vom Gasgrill, von der Sizzle Zone und vom Keramikgrill



## **Steak-Wissen**

Duroc Schweinekarree Steak mit Doppelknochen  
Flat Iron Steak USA  
TXOGITXU – die alte Spanische Kuh  
T-Bone Steak  
Tomahawk Steak Australien – Grain Fed



## **diverse Beilagen**

Gefüllte Zwiebel  
Cherrytomaten mit knusprigen Speckscheiben  
Gefüllte Champignons  
Die perfekte Kräuterbutter nach Art Café de Paris  
Pesto à la Genovese  
Curry-Knoblauch Dip  
Quetschkartoffeln von der Gussplatte  
Mango-Curry Naan Brot



## **Schoko-Früchtekuchen im Glas**



# REZEPTE

## STEAK TASTING

Beim Steak Tasting machen wir einen direkten Vergleich von Beiried Schnitten auf verschieden Grillern. Das Fleisch wird dabei erst danach gesalzen.

### Zutaten für 4 Personen:

4	Stk.	Beiried Schnitten à 300 g
1/2	Stk.	Zwiebel
150	ml	Maiskeimöl
2	Stk.	Holzspieße

### Griller 1: Holzkohle-Kugelgrill

#### Vorbereitung:

Wir füllen einen Anzündkamin mit Grillkohle und heizen ihn an. Wenn man kurzzeitig große Hitze benötigt, verwendet man Holzkohle oder spezielle grobstückige Steakkohle. Dauer ca. 25 Min., die Kohlen sollen oben noch nicht weiß sein und kleine Flammen sollen emporschlagen, dann hat man die größte Hitzeausbeute, wenn man sie nun in die Kohlenkörbe hineinleert. Diese platzieren wir so, dass man auf einer Seite einen direkten Hitzebereich hat und auf der anderen Seite einen indirekten. An der indirekten Seite positionieren wir unter dem Rost eine Alu-Abtropfasse und gießen etwas Wasser hinein. Die Innenraumtemperatur sollte zwischen 260 °C und 280 °C liegen bevor wir das Fleisch auf den Rost legen.

### Griller 2: Keramikgrill

#### Vorbereitung:

Wir füllen den Keramikgrill bis zur inneren Ringkante, entzünden drei platzierte Holzwolle-Stücke und öffnen den unteren Lüftungsschieber. Der Deckel bleibt geöffnet. Dauer ca. 25 Min. Zusätzlich setzen wir unter den Rost den Deflektorstein ein (eine halbe Erhöhung) und schieben eine Grilltasse mit Wasser darunter. Somit haben wir einen indirekten heißen und einen etwas hitzegebremsten Grillbereich.



### **Griller 3: Gasgrill**

#### **Vorbereitung:**

Wir öffnen den Deckel, zünden alle innenliegenden Brenner ohne Backburner und schließen den Deckel wieder. Wir lassen den Grill nun auf ca. 260 °C Innentemperatur kommen, dabei hat die Grillrosttemperatur ca. 70 °C mehr und ist ideal für Steaks.

### **Griller 4: Gasgrill Sizzle Zone**

#### **Vorbereitung:**

Wir öffnen den Deckel über der Sizzle Zone und zünden den Brenner. Nach ca. 8–10 Min. hat diese ihre volle Hitze erreicht. Achtung das sind 800–1000 °C.

#### **Das weitere Prozedere der Tests:**

Die halbe Zwiebel auf die Schnittfläche legen und mit den Holzspießen horizontal fixieren, damit sie bei der nächsten Verwendung nicht auseinanderfällt. Danach in eine Schüssel mit dem Öl legen und eine große Grillgabel bereitlegen.

Den Grillrost nach dem Erhitzen mit der Edelstahlbürste gründlich reinigen und die Stelle auf der das Fleisch aufgelegt wird mit der aufgespießten halben Zwiebel einölen. Bei der Sizzle Zone wird der Grillrost aufgrund der enormen Hitze nicht eingeölt. Fleisch auflegen.

Das Fleisch wird gewendet, wenn es sich vom Rost leicht lösen lässt. Es gibt hier keine genauen Minutenangaben, da dies abhängig ist von Fleischtemperatur, Fleischstärke, Grillrosttemperatur und sonstigen Witterungsverhältnissen.

Wenn beide Seiten ein schönes Grillmuster haben, in den indirekten Bereich des Grills legen und die Garraumtemperatur auf 120–140 °C drosseln.

Bei Griller 1 und 2 die Luftzufuhr an den Lüftungsreglern oben und unten minimieren.

Bei Griller 3 die Gasregler drosseln und das Fleisch von Griller 4 auch bei Griller 3 in den indirekten Grillbereich legen. Um nun ein gleiches Garergebnis zu erzielen, bei allen Steaks Kerntemperaturfühler anbringen und bei 54 °C Kerntemperatur aus dem Griller nehmen und während der 10–15 minütigen Rastphase warm stellen.

***Tipp: Dabei hilft eine Wärmelampe oder ein auf maximal 60 °C temperiertes Backrohr, wobei man das Fleisch auf ein Gitter über einem Abtropfblech legt. Das Fleisch niemals direkt auf ein Blech legen oder mit Alufolie abdecken, da dabei Hitzestau und Dampf entsteht. Das Fleisch wird grau, zieht durch und die Grillstreifen verblassen. Nach der Rastphase hat das Fleisch eine Kerntemperatur von 58 °C erreicht und kann nun dünn quer zur Faser aufgeschnitten verkostet werden.***



# REZEPTE

## STEAK-WISSEN

### Duroc Schweinekarree Steak mit Doppelknochen

Das Duroc-Schwein ist eine ältere Rasse von Hausschweinen. Ihr Ursprung ist in den USA, sie sind Grundlage von mehreren Kreuzungen. Die Ursprünge dieser alten Rasse liegen im Dunkeln. Um 1800 herum entwickelten sich Populationen roter Schweine im Nordosten der USA. Das moderne Duroc-Schwein entstand ca. 1830 aus Kreuzungen von Roten Jersey-Schweinen aus New Jersey und diesen alten Durocs aus New York. Die Erkennungsmerkmale der Duroc-Schweine sind ein rot-braunes bis gelbes Fell, ein muskuläres Erscheinungsbild und herunterhängende Ohren.

### Flat Iron Steak

Das Flat Iron Steak ist ein Stück aus der Rinderschulter/Schulterschmelze. Mit einem scharfen Messer wird die Sehne entfernt und man erhält zwei flache Fleischstücke. Der Geschmack lässt sich als intensiv und nicht aufdringlich beschreiben. Das Flat Iron Steak gilt gegrillt als günstige Alternative und eignet sich in Scheiben geschnitten für Tortillas, Wraps und Burger. Nach dem Schnitt erinnert das Steak an ein Bügeleisen. Daher auch der Name Bügeleisen Steak.

### Txogitxu – die alte Spanische Kuh

TXOGITXU ist im spanischen Baskenland bei San Sebastian beheimatet. Von hier aus verkauft Inhaber Imanol Jaca sein Fleisch in die ganze Welt. GI steht für die baskische Region Gipuzcoa, in der auch der Gourmethotspot San Sebastian liegt, und TXU steht für Txuletón, also Kotelett.

Es zeichnet sich durch einen kräftigen Rindergeschmack aus, ist wohlwollend mit Fett marmoriert und schafft es geschmacklich in eine eigene Liga, die wir über dem besten Wagyu ansiedeln. Es gibt kein anderes Fleisch, das derart intensiv aber nicht penetrant nach Rind schmeckt.

### T-Bone Steak

Das T-Bone Steak wird aus dem flachen Roastbeef mit Knochen und dem Filet geschnitten. Bei einer Schnittbreite von 4–6 cm hat es ein Gewicht von ca. 500–600 g. In Italien wird diese gegrillte Spezialität aus der Toskana Bistecca alla fiorentina genannt.

### Tomahawk Steak

Das Tomahawk Steak ist ein absolutes Highlight zum Grillen. Es wird aus dem vorderen Rücken des Tieres geschnitten. Dieses einzigartige Ribeye Steak mit langem Rippenknochen hat seinen Namen vom Kriegsbeil (Streitaxt) der Indianer, dem Tomahawk.



# REZEPTE

## GEFÜLLTE ZWIEBEL

Grillmethode: indirektes Grillen

Zubehör: Gusseisenplatte oder Grillkorb

Grillraumtemperatur: 180–200 °C

Vorheizen: ja

Grilldauer: ca. 15 Min.

### Zutaten für 4 Personen:

2	Stk.	große rote Zwiebel
125	g	Crème fraîche
60	g	Parmesan gerieben
20	g	Kräuter gemischt, gehackt
30	g	Räucherspeckwürfel

Die Zwiebeln schälen, halbieren und kurz in kochendem Wasser blanchieren, kalt abschrecken und den Innenteil bis auf zwei Schalen herauslösen. Ein Kugelausstecher hilft dabei. Ein Teil der herausgelösten Zwiebeln und die Kräuter klein hacken und mit den restlichen Zutaten vermengen. Nach dem Abschmecken in die vier Zwiebelhälften füllen und, falls noch Parmesan übrig ist, drüberstreuen.

In einen Grillkorb gesetzt bei indirekter Hitze etwas schmoren lassen, bis die Zwiebeln durch und durch heiß sind.

***Tipp: Diese Beilage lässt sich gut am Vortag vorbereiten und abgedeckt kühlstellen.***



## CHERRYTOMATEN AUF DER RISPE MIT SPECKSTREIFEN

Grillmethode: indirektes Grillen

Zubehör: Gusseisenpfanne

Grillraumtemperatur: 180–200 °C

Vorheizen: ja

Grilldauer: ca. 15 Min.

### Zutaten für 4 Personen:

- 12 Stk. Cherrytomaten auf der Rispe
- 12 Stk. Räucherspeckscheiben

Die Cherrytomaten auf der Rispe belassen und vorsichtig waschen. Nun die Rispe mit einer Schere oder scharfem Messer nach jeder zweiten Tomate trennen und diese Stücke in der Gusseisenpfanne verteilt auflegen. Über jede Rispe werden zwei bis drei Scheiben Speck gelegt. Die Gusseisenpfanne in den indirekten Grillbereich stellen. Wenn die Haut der Tomaten platzt und der Speck schön kross ist, kann serviert werden.

*Tipp: Ein paar Spritzer alter Balsamicoessig und Sie werden begeistert sein.*



# REZEPTE

## GEFÜLLTE CHAMPIGNONS

Grillmethode: indirektes Grillen

Zubehör: Gusseisenpfanne oder Grillkorb

Grillraumtemperatur: 180–200 °C

Vorheizen: ja

Grilldauer: ca. 15 Min.

### Zutaten für 4 Personen:

8	Stk.	Champignons, Durchmesser 4–6 cm
1	Stk.	Fleischtomate
4	Stk.	Toastbrotsscheiben
30	g	Petersilie
40	g	Zuckermais
2	EL	Olivenöl
		Salz/Pfeffer

Die Champignons putzen, Stiele entfernen und leicht salzen. Die Fleischtomate und das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und mit gehackter Petersilie, Zuckermais und Olivenöl vermengen. Die Fülle mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Champignons füllen. Die Gusseisenpfanne oder der Grillkorb wird in den indirekten Grillbereich gestellt. Wenn die Fülle knusprig braun wird, sind die Champignons fertig.

***Tipp: Wenn sie die Fülle beim Mischen nicht zu fest zusammendrücken, wird das fertige Gericht wesentlich knuspriger.***



## DIE PERFEKTE KRÄUTERBUTTER NACH ART „CAFÉ DE PARIS“

Die Buttermischung „Café de Paris“ geht zurück auf die Familie Bourbier, die in den 1930er-Jahren das „Restaurant du Coq d’Or“ betrieben. Das Originalrezept wurde oft imitiert – die originale Rezeptur ist aber bis heute ein streng gehütetes Geheimnis des Restaurants in Genf.

### Zutaten für 4 Personen:

125	g	weiche Butter
1	TL	Sardellenpaste
1	TL	Dill
1	TL	Thymian
1	TL	Estragon
1	TL	Majoran
1	TL	Petersilie
1	TL	Dijon Senf
1	cl	Cognac
1	Stk.	Knoblauchzehe
1	TL	Paprikapulver edelsüß
		Salz, Pfeffer

Die Butter auf Zimmertemperatur kommen lassen und dickcremig aufschlagen. Nach und nach die restlichen Zutaten begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In kleine Förmchen abfüllen und servieren

***Tipp: Kräuterbutter nie kalt aus dem Kühlschrank servieren. Sie sollte immer weich gereicht werden. Somit kühlt der Fisch oder das Steak daran nicht aus und man genießt den vollen Geschmack.***



# REZEPTE

## PESTO „À LA GENOVESE“

### Zutaten:

200	g	Butter
1	Bund	Basilikum
300	ml	Olivenöl
125	g	Parmesan
125	g	Pinienkerne
125	g	Petersilie
1	Stk.	Knoblauchzehe
		Meersalz

Basilikum waschen und Blätter und dünne Stängel abzupfen. Den Parmesan und die Knoblauchzehe in kleine Stücke hacken und mit dem Basilikum, Olivenöl, Petersilie und etwas Meersalz in einem Blender oder mit dem Stabmixer pürieren. Die Pinienkerne ganz zum Schluss begeben, damit noch kleine Stückchen sichtbar sind. Abschmecken und in Schälchen anrichten.

*Tip: Wenn sie dieses Gericht original „à la Genovese“ möchten, dann lassen sie die Petersilie weg und verwenden einen Mörser zur Zerkleinerung.*



## CURRY-KNOBLAUCH DIP

Zutaten für 4 Personen:

250	g	Sauerrahm
250	g	Crème fraîche
2	EL	Currypulver mild
		Salz, Pfeffer

Alle Zutaten vermengen und im Kühlschrank 1–2 Stunden ziehen lassen. Dabei wird das Currypulver aufgespalten und es entfaltet sich der volle Geschmack. Danach kurz durchrühren und Sie werden sehen, wie sich auch die Farbe in ein schönes Gelb verwandelt.

***Tipp:** Wenn sie ausschließlich Sauerrahm oder Joghurt nehmen möchten, können sie dieses in einen Kaffeefilter, das in ein Sieb gelegt wird, leeren und über Nacht im Kühlschrank über einer kleinen Schüssel abtropfen lassen. Durch diesen Wasserentzug wird es wesentlich dickcremiger.*



## QUETSCH-KARTOFFELN VOM GRILL

Grillmethode: indirektes Grillen

Zubehör: Gusseisenplatte oder Grillkorb

Grillraumtemperatur: 170–180 °C

Vorheizen: ja, mit Gussplatte

Grilldauer: ca. 25 Min.

### Zutaten für 4 Personen:

12	Stk.	Kartoffeln festkochend, klein, Durchmesser 5–6 cm Sorte Drillinge oder Ditta
100	ml	Olivenöl
		Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln gut waschen und mit Schale vorkochen. Auskühlen lassen, auf ein Schneidebrett legen und vorsichtig mit einer Pfanne andrücken. Sie sollten auf ca. 1 cm Höhe gequetscht werden.

In einen Gemüsekorb setzen, mit dem Öl beträufeln und indirekt grillen oder direkt auf der heißen Gussplatte mit dem Öl vorsichtig knusprig braten. Danach würzen und servieren.

***Tip:*** Diese Beilage lässt sich gut am Vortag vorbereiten und kühl stellen, sollte aber mit Klarsichtfolie abgedeckt werden, damit die Kartoffeln nicht zu sehr austrocknen.



# REZEPT

## MANGO-CURRY NAAN BROT

Grillmethode: indirektes Grillen

Zubehör: Pizzastein plus Backpapier

Grillraumtemperatur: 180–200 °C

Vorheizen: ja, mit Pizzastein

Grilldauer: ca. 35–40 Min.

### Zutaten für 4 Personen:

500	g	Mehl glatt
250	ml	Mango Lassi
14	g	Hefe, frisch
3	EL	warmes Wasser
1	TL	Zucker
100	g	Butter, weich bis flüssig
1	EL	Curry mild
1	EL	Salz
2	EL	Olivenöl
50	g	Kräuter, gemischt
2	Stk.	Knoblauchzehen
1	Stk.	Backpapier Bogen
		Salz, Pfeffer

Die Hefe mit 3 EL warmem Wasser glattrühren, mit Mango Lassi und Zucker vermengen und für 10 Min. beiseite stellen. Die Masse mit dem Mehl, der weichen Butter und dem Curry kurz durchkneten und eine Stunde gehen lassen. Danach Salz hinzufügen und eine weitere halbe Stunde gehen lassen. Nun auf 1 cm Stärke ausrollen und auf das Backpapier legen. Mit Wasser besprenkeln und inklusive Backpapier am Pizzastein positionieren. Deckel schließen. Das Brot ist fertig, wenn man es mit der Grillzange leicht anhebt und es auch an der Unterseite leicht gebräunt ist.



# REZEPTTE

## SCHOKO-FRÜCHTEKUCHEN IM GLAS

Grillmethode: indirektes Grillen

Zubehör: Pizzastein

Grillraumtemperatur: 160–180 °C

Vorheizen: ja

Grilldauer: ca. 30 Min., je nach Glasgröße oder Form

### Zutaten für 4 Personen:

125	g	Sauerrahm
125	g	Mehl glatt
100	g	Staubzucker
125	g	Mandeln oder Nüsse, gemahlen
100	g	Kakaopulver
60	ml	Maiskeimöl
2	Stk.	Eier Gr. L
1	Pkg.	Bourbon Vanillezucker
1	Pkg.	Backpulver
1	Pr.	Salz
120	g	Früchte der Saison (Kirschen, Weichsel, Marillen etc.) etw. Staubzucker und ein kleines Sieb

Eier trennen. Die Dotter mit dem Sauerrahm, Staubzucker, gemahlene Mandeln, Kakaopulver, Maiskeimöl, Vanillezucker und der Prise Salz schaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver verrühren und untermengen. Eiklar zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Alles in ausgefettete Förmchen oder hitzebeständige Gläser füllen. Früchte in Würfel schneiden, auf die Gläser verteilen und auf einen kalten Pizzastein stellen. Zwei Alu-Abtropfschalen mit der Öffnung nach unten auf den Grill legen und den Pizzastein mit den Gläsern daraufstellen. Somit ist der Stein vom Grillrost entkoppelt und es entsteht ein Backrohreffekt. Grilldeckel schließen. Nach ca. 25 Min. vorsichtig öffnen und mit einem Holzspieß einen Stichtest durchführen und den Deckel gleich wieder schließen. Sobald am Stäbchen nichts mehr kleben bleibt, sind die Küchlein fertig.

Beim Anrichten mit etwas Staubzucker bestäuben und lauwarm servieren.