

Lust auf ein tolles Steak?



Foto: Restaurant Midtown Grill

*Sterneküche und die unterschiedlichsten kulinarischen Moden aus der Multikulti-Küche in den vergangenen Jahrzehnten haben zwar unseren Gaumen internationalisiert und geschult, aber trotzdem kommt immer wieder der unwiderstehliche Appetit auf „ein so richtig schönes Stück Fleisch auf“ – und das ist in Bezug auf Steak fast immer vom Rind. Wir zeigen Ihnen die „heiße Ware“ an außerordentlich schönen Plätzen.
von Rose Marie Donhauser*

Renaissance für Chateaubriand und Porterhouse (auch T-Bone Steak genannt) – jene Steak-Klassiker, die ihren Namen von Berühmtheiten haben und in „aller Munde sind“: In vielen gehobenen Restaurants bekommen Sie heute hervorragende Steaks von exorbitanter Qualität und kontrollierter Herkunft. Argentinisches Rumpsteak und Rinderfilet im Restaurant Spagos im Hotel Park Inn Berlin-Alexanderplatz, Wagyu Beef, Kalbsfilet und Entrecôte vom US-Rind im Restaurant Quarré im Hotel Adlon und Bison-Ribeye im Sternrestaurant Vau von Kolja Kleeberg. Steaks

im Gourmetrestaurant Lorenz Adlon werden öfter in ein Menü eingebunden. Die Belieferung erfolgt über RunGIS oder Firma Lindenberg; bevorzugt wird das US Prime Beef oder das Australische Wagyu Beef sowie Entrecôte. Grundsätzlich kommt das Fleisch schon abgehängt an – dennoch wird es für das Lorenz Adlon in Rindertalg getaucht (Fettschicht) und im Kühlhaus noch weitere 2-4 Wochen nachgereift. Zubereitung: Langsames behutsames Anbraten bei nicht zu großer Hitze, danach im Ofen bei ca. 160° auf einem Gitter weitergaren. Kurz ruhen lassen, zum Schluss in Butter mit Kräutern, etwas Knoblauch, evtl. auch Bauchspeck fertig garen und je nach Fleischart vor dem Gast tranchieren.

Tierisch international

Restaurantleiter Artur Czopek vom Midtown Grill im Marriott Hotel, zeigt eine spezielle Mappe mit Fotos von

Gästen, die ein 700 g schweres gegrilltes Fleischstück (für Euro 40,50) aufgegessen haben!! Und das ist eine gewaltige Leistung, mal abgesehen von den reichlich dazu servierten Beilagen. Natürlich ist das Ablichten eine freiwillige Sache und vor allem eine lustige! Dasselbe gilt auch für die „Steakflattrate“, für die am frühen Abend ein Zeitfenster von 1 1/2 Stunden festgelegt ist. In diesen 90 Minuten gilt es „so viele Steaks zu essen, bis man satt ist oder die Zeit um ist“. Auch hier gibt es Trophäen-Fotos. Der amerikanische Küchenchef Kyle Zachary leitet die offene Showküche, in der edelstes Fleisch gegrillt wird: Rinderfilet aus Argentinien, Wagyu aus Amerika und Australien, Bison aus Kanada, Rib Eye aus Argentinien, T-Bone aus Deutschland, Charlois Rind aus Frankreich, Aberdeen Rind aus Schottland und Prime Black Angus aus Amerika. Hinzu kommen reichlich Beilagen, Saucen und wie hier im



Foto: Restaurant Midtown Grill

Midtown Grill

Midtown Grill spezielle Salzmischungen, von Lava- bis Hawaii-Salz, die am Tisch ausgewählt werden können. Steaks zu grillen oder zu braten – das können Sie in besonderen Steak-Kochkursen bei Küchenchef Zachary lernen. www.midtown-grill.de

Auf der Suche nach einem gehobenen Steakrestaurant kommt man am Restaurant „Grill Royal“ nicht vorbei. Fleisch und Fisch wird in riesigen Schaukühlschränken präsentiert, so auch das „Côte de boeuf“ für 2 Portionen mit über 700 g, serviert mit Kräutersalat, Pommes allumettes und Sauce Bernaise für 76 Euro – mit einer angegebenen Ruhezeit von mindestens 45 Minuten. Auf der Speisekarte werden irisches Roastbeef (siehe Tipp), argentinisches und irisches Rinderfilet, Entrecôte aus USA und australisches Entrecôte „Wagyu Style – nach Kobe Art“ angeboten. Aber auch sonst gibt es viele internationale Leckerbissen, die mit guten Weinen und vor allem mit „Krug Champagner“ umspült werden können.

www.grillroyal.com

Selbst auf hoher See gibt es mittlerweile Top-Steakrestaurants – auf den AIDA-Schiffen. In den „Buffalo Steak Houses“ auf AIDA luna, AIDA bella und AIDA diva gibt es bestes American Beef und American Bison – ein Traum für jeden Steak-Fan. Hereford-Rinder von der Morgan Ranch in Nebraska und Bisons aus den Weiten der nordamerikanischen Prärie liefern Fleisch erster Güte. Es ist besonders saftig, fettarm und herzhaft, die „Grillmeister“ bereiten jedes Stück wunschgerecht zu. Und als Highlight „Surf & Turf“ – ein Filetstück vom Rind serviert mit einem halben Hummerschwanz. Dazu werden würzige Marinaden und leckere Beilagen

wie Baked Potatoes mit Sour Cream, gegrilltes Gemüse und knackige Salate serviert.

www.aida.de

Steak-Einmaleins

Grundsätzlich ist es ein Unterschied, ob ein Rind nach deutscher oder amerikanischer Fleischer-Methode zerlegt wird. Anhand von Steaks lässt sich das am einfachsten aufzeigen:

Ein T-Bone-Steak wird aus Roastbeef und Filet, zerteilt durch einen T-förmigen Knochen, geschnitten. Gewicht zwischen 500 und 600 g.

Ein Porterhouse-Steak ist dem T-Bone-Steak ähnlich, wird aber mehr zu den Rippen geschnitten und ist meist doppelt so dick. Gewicht von 600 bis 1000 g. Prime Rib wird aus der Hochrippe geschnitten und ist mit Knochen und Fettrand. Rib-Eye ist ähnlich dem Prime Rib, aber mit Fettfasern marmoriertes Fleisch.

Nach deutscher Fleischer-Methode wird ein Rinderfilet in mehrere Stücke aufgeteilt: Ein doppelt geschnittenes Filetsteak aus dem breiten Ende des Filets ist ein Châteaubriand; werden diese einzeln geschnitten für eine Portion, so wird es Filet Mignon genannt. Tournedos sind kleinere Filetstücke aus der schmaleren Spitze des Filets, die oftmals mit Speck umwickelt werden, damit sie beim Grillen nicht zu trocken werden.

Filet-Steaks aus der Mitte, „dem Herzstück“ des Filets, werden auch Tenderloin-Steaks genannt. Das schmale Ende des Filets ist besonders zart und wird in Streifen für Geschnitzeltes geschnitten, z. B. Boeuf stroganov.

Entrecôte ist ein etwa 6 cm dickes Zwischenrippenstück, aus der Mitte des flachen Roastbeefs geschnitten.

Ein Rumpsteak (oder auch Hüftsteak) hat einen Fettrand, ist ca. 3 cm

hoch und aus dem hinteren Teil des Roastbeefs geschnitten.

Das schmale Ende des Filets ist besonders zart und wird in Streifen für Geschnitzeltes geschnitten.

Drei Brüder namens Otto haben den Fleisch-Internetversand www.otto-gourmet.de gegründet. Spitzen-

gastronomen, aber auch Privatkunden, können hier die edelsten Fleischsorten der Welt bestellen.



Foto: „Spagos Restaurant, Bar & Lounge“

Die klassische Frage:

„Wie möchten Sie denn Ihr Steak gebraten haben?“

► Fast roh (blau), bleu, raw:

Das Steak ist außen knusprig braun gebraten, aber innen roh. Bratdauer pro Seite 1 Minute

► Blutig (roh), rare, saignant:

Das Steak ist außen kräftig angebraten, innen rosa, aber im Kern blutig. Bratdauer pro Seite 2 Minuten

► Rosa, medium, à point:

Das Steak ist außen kräftig braun angebraten und im Kern rosa. Bratdauer pro Seite 3 Minuten

► Durch, welldone, bien cuit:

Das Steak ist völlig durchgebraten – gegart. Bratdauer pro Seite 5 Minuten.

Die Bratlänge ist für ein 200 g Steak angegeben.



Foto: Andreas Labes