

DRY-AGED BEEF



Herkömmliches Reifeverfahren

Bei der herkömmlichen Reifung (Wet-Aging) erscheint das Fleisch durch die Zersetzung der einzelnen Muskelfasern etwas zarter. Dies geschieht unter Vakuum ohne Gewichtsverlust im Besonderen durch Milchsäurebakterien, die bei der Zersetzung dem Fleisch jedoch einen metallischen Beigeschmack verleihen und dadurch den fleischeigenen Geschmack verfälschen können.



Das Dry-Aging-Reifeverfahren

Beim Dry-Aging-Reifeverfahren wird das Fleisch am Knochen in einem speziell hierfür klimatisierten Reifeschrank gelagert. Während des Reifeprozesses der sich bei unserem Fleisch über 4 bis 6 Wochen erstreckt, verliert das Fleisch bis zu 30 % seines Gewichtes, was auch zu einem höheren Verkaufspreis führt, in Form von Flüssigkeit und die Geschmacksträger im Fleisch konzentrieren sich. Durch die Einwirkung von Sauerstoff und die dadurch ausgelöste Aktivität spezieller fleischeigener Enzyme und die lange Reifedauer entwickelt das Fleisch eine leicht buttrig-nussige Note.

Zubereitung eines 300 g Dry-Aged-Rumpsteak (Garstufe Medium)

1. Das im Kühlschrank gelagerte Fleisch vor der Zubereitung etwa eine Stunde auf Zimmertemperatur erwärmen lassen.
2. Das auf Zimmertemperatur gebrachte Fleisch beidseitig mit einer Prise Salz einreiben. Hierfür eignet sich am besten das hochwertige fleur de sel, auf Grund seiner Oberflächenstruktur.
3. Nehmen Sie eine mit neutral schmeckendem und hoch erhitzbarem Öl, z.B. Sonnenblumenöl, gefettete Edelstahlpfanne und braten Sie die Steaks auf höchster Stufe etwa 1 Minute von jeder Seite scharf an.
4. Nun bei 100 Grad, Ober und Unterhitze, noch etwa 20 Minuten im Backofen ziehen lassen. Sollten Sie in Besitz eines Kernthermometers sein, sollte eine Kerntemperatur von 58°C erreicht werden.
5. Nachdem sie das Steak aus dem Backofen entnommen haben, wickeln Sie dieses in eine Lage Alufolie ein und lassen es noch ca. 2 min ruhen, damit sich der Fleischsaft binden kann.
6. Servieren Sie das Steak, bei Bedarf, leicht mit Pfeffer und Salz gewürzt.

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit!

Michael Zehnbauer



METZGEREI
ZEHNBAUER



**Preisgekrönte
Wurstwaren
für verwöhnte
Feinschmecker.**

Nelkenstraße 31 · 76135 Karlsruhe
Gutenbergplatz · Tel. 07 21-84 19 94

Besuchen Sie uns: www.metzgerei-zehnbauer.de