



HUNGER AUF DEN
ERSTEN BLICK.
MEHR VERFÜHRUNG
GEHT NICHT!

FLEISCHIG, SAFTIG, GUT

ORGASMUS AUF ZUNGE – JEDES FLEISCH HAT SEIN EIGENES GEHEIMNIS.
DOCH IN SEINEN GENUSS KOMMT NUR, WER SICH AN EIN PAAR REGELN HÄLT.

Ob Rind, Lamm oder Schwein, einem Fleisch zu seinem unnachahmlichen Geschmack zu verhelfen, ist gar nicht so einfach. Denn Steak ist nicht gleich Steak. Manchmal findet sich darunter auch eine Diva mit exklusiven Ansprüchen. Hendrik Maas, Küchenchef im Hamburger Restaurant [m]eatery, verrät, wie man sich seinem besten Stück nähert, ohne dabei ins Schwitzen zu geraten.

EINE SPEZIALITÄT IHRES HAUSES IST GLEICHZEITIG EINE RARITÄT: DRY-AGED BEEF. ABER WIE KOMMEN HOBBY-KÖCHE AN DIE DELIKATESSE?

Hendrik Maas: Noch vor 30 Jahren hat man in praktisch jeder Metzgerei trocken gereiftes Rind kaufen können. Heute findet man dry-aged Beef nur noch vereinzelt in traditionellen Fleischereien oder bei ausgesuchten, jung geführten Unternehmen, die sich wieder dahin orientieren.

WORAN ERKENNE ICH AUF DEN ERSTEN BLICK, OB ES SICH BEI MEINEM FLEISCH UM EINE GUTE WAHL HANDELT?

Die Farbe eines Fleisches hat viel mit der Fütterung der Tiere zu tun. Farbe allein sagt noch nichts über die Qualität aus. Wenn das Fleisch beim Rind noch sehr rot oder rosa beim Schwein ist und glänzt, deutet das darauf hin, dass es noch nicht genug gereift ist. Der Verzehr ist zwar unbedenklich, doch das Fleisch vermutlich zäh. Oft wird genau dieses Fleisch präsentiert, weil es so appetitlich aussieht. Auf keinen Fall sollte das Fleisch in seinem eigenen Saft liegen.

WELCHEN FEHLER SOLLTE MAN BEI DER ZUBEREITUNG VON STEAKS UNBEDINGT VERMEIDEN?

Je stärker und gleichmäßiger marmoriert das Fleisch ist, desto schneller gart es. Denn Fett ist ein guter Hitzeleiter. Außer, wenn das Fleisch direkt aus dem Kühlschrank in die Pfanne kommt! Am besten nimmt man das Fleisch deshalb mindestens 30 Minuten vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank, damit es Zimmertemperatur erreicht.

GRETCHENFRAGE: BESSER VOR ODER NACH DEM BRATEN SALZEN?

Ob man vor oder nach dem Braten salzt, ist eigentlich egal. So schnell entzieht Salz

Fleisch nicht die Flüssigkeit. Wichtiger hingegen ist: erst nach dem Braten zu pfeffern. Sonst verbrennt der Pfeffer.

IST GRILLEN GESÜNDER, WEIL MAN OHNE ZUSÄTZLICHES ÖL AUSKOMMT?

Wenn Fleisch eine besonders dicke Fettschicht hat, eignet sich diese hervorragend zum Anbraten – ganz ohne zusätzliches Öl. Entenbrust wird langsam im eigenen Fett zubereitet. Auch bei Roastbeef kommt man mit dem am Fleisch vorhandenen Fett aus.

SIE HABEN IN DEN USA AN ETLICHEN BARBECUES TEILGENOMMEN. HIERZULANDE SCHEINT SICH DER TREND NOCH NICHT DURCHGESETZT ZU HABEN. WARUM?

Die Deutschen lieben es zu grillen. Für das deutlich zeitintensivere Barbecue sind die meisten wohl noch nicht bereit.

TEXT
CHRISTA ROTH

FOTO
SHUTTERSTOCK

Für Gourmets, die sich selbst nicht gern die Finger schmutzig machen, gilt: Wer ohnehin außer Haus isst, kann auch einfach mal ein bisschen reisen. Zum Beispiel zu den ...

PREMIUM BLACK ANGUS (ARGENTINIEN)

Ihre Heimat: die fruchtbare Pampa, etwa so groß wie Deutschland, Österreich und die Schweiz zusammen. Hier weiden 48 Millionen Rinder – umgeben von nichts weiter als saftigem Gras. Wem das zu weit draußen ist – Black Angus lassen sich auch Feinkostläden und ausgewählten Restaurants in ganz Europa finden.

WAGYU (JAPAN)

Aromatisch, saftig und unbeschreiblich zart. Keine roten, von einer Fettschicht umschlossenen Muskeln, sondern feine Fettadern zeichnet das Fleisch dieser anmutigen Tiere aus. Die schwarze Rinderrasse wird seit Jahrhunderten in der Bucht von Osaka gezüchtet und täglich massiert. Wagyu, das in Europa auf den Teller kommt, entstammt meist Nachzuchtungen. Das Original gibt es nur in Japan.

CHAROLAIS (FRANKREICH)

Was gehört zu einem guten Burgunder? Auf jeden Fall etwas mit Charakter. Aber kein Käse! Sondern cremefarbenes Weiderind. Charolais-Rinder lassen sich ungewöhnlich schnell mästen, bilden starke Muskeln an Schulter, Rücken, Lende und Keule aus und lagern kaum Fett ein.



SIMMENTALER (SCHWEIZ)

Alain Ducasse, mit 13 Michelin-Sternen der höchstdekorierte Koch der Welt, schwört auf das leicht nussige Rindfleisch aus der Normandie. Heute werden die Rinder aus dem Berner Oberland auf allen fünf Kontinenten gezüchtet und in exquisiten Restaurants verspeist.

CHIANINA (ITALIEN)

Eine der ältesten Rinderrassen der Welt, die schon zu Zeiten der Römer populär war. Die Stiere können bis zu 1.500 kg schwer werden und weisen deshalb einen hohen Protein- und niedrigen Cholesteringehalt auf. Aber Obacht: Chianina ist selten und teuer!

USDA PRIME (USA)

„United States Department of Agriculture“ heißt die Behörde, die den Fleischmarkt in den USA fest im Griff hat. Utility, Cutter und Canner gehören zu den weniger schmackhaften Kategorien. Diese Sorten enden als Hackfleisch oder Wurst. USDA Prime dagegen ist dank feiner Fettmaserung das beste amerikanische Steakfleisch, das man kaufen kann.



1 |



2 |



4 |



3 |



1 | BBQ-SAUCE

Von SMOKY DAVE'S. 2 Flaschen. Handgemacht in Deutschland aus 21 Zutaten und einem Schuss Rock'n'Roll. Inhalt ca. 440g. Aus Glas. (€ 2,70/100g)

Best.Nr.: 63 09 82 1V

€ 11,90

2 | STEAK-MESSER

Von WINDMÜHLEN. 2er-Set. Von Hand ausgeformt, beschliffen und geölt. Länge ca. 23cm. Klinge: Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl. Griff: Pflaumenholz.

Best.Nr.: 63 75 60 1V

€ 99,90

3 | KOCHMESSER

Komplett handgefertigt in der HOHENMOORER MESSER-MANUFAKTUR. Maße ca. 30 x 4,3cm. Material: Kohlenstoffstahl, Griff aus Messing und geräucherter Eiche.

Best.Nr.: 63 75 59 6V

€ 199,-

4 | STEAK CHAMP

Intelligentes Steak-Thermometer aus hochwertigem Edelstahl. Mit elektronischer Ermittlung der gewünschten Garstufe. Länge ca. 8,5cm. Durchmesser ca. 0,6cm. Breite am Anzeigeflügel ca. 2,1cm. Aus Edelstahl.

Best.Nr.: 63 19 96 3V

€ 44,90