

CARSTEN BOTHE

500 TIPPS
FÜR
**BESSER
GRILLER**

HEEL

018 Steaks auf Vorrat

Ordentliche Rindersteaks sind teuer. Hier kann man eine Menge Geld sparen, wenn man im Großmarkt (Selgros, Metro, Handelshof etc.) das Fleisch am Stück kauft. Allerdings ist das Fleisch oft mindestens als 3-Kilogramm-Gebinde verpackt. Schneiden Sie zuhause sofort Steaks von gewünschter Größe zurecht und vakuumieren Sie sie portionsweise zum Einfrieren. Besonders bei Entrecôte oder Rumpsteak lohnt es sich, die Augen nach Angeboten offen zu halten.

019 Nackensteaks, die zweite Runde

Übrig gebliebene Nackensteaks grillen Sie am besten sofort fertig und lassen sie dann über Nacht erkalten. Am nächsten Tag befeuchten Sie sie von beiden Seiten und geben sie in Alufolie gewickelt an eine indirekte Stelle des Grills. Nach zehn Minuten sind die Steaks warm und schmecken wie frisch.

020 Beim Roastbeef verkauft?

Ich kaufe Roastbeef immer am Stück, wenn es im Angebot ist, und friere es in Portionen ein. Leider ist hin und wieder ein zähes Stück dabei. Diese Stücke gebe ich in den Fleischwolf und mache Burger daraus. Das sind dann zwar teure Burger, aber immer noch besser als schlechte Steaks.

021 Warum nur dünne Steaks auf den direkten Grill?

Die dünnen Steaks garen beim zweimaligen Wenden ausreichend durch, um innen die gewünschte Kerntemperatur zu erreichen, aber außen nicht zu schwarz zu werden. Sie können ein Steak von drei Fingerbreit Dicke nicht bei 400 °C auf einem direkt eingerichteten Grill garen. Geben Sie dem Steak kurz ein Branding und bringen Sie dann bei geschlossenem Deckel und niedriger Hitze den Kern auf Temperatur.

022 Ist das Fleisch zäh?

Sollten Sie einmal ein zähes Rumpsteak erwisch haben, das sich einfach nicht kauen lässt, dann werfen Sie es nicht weg. Schneiden Sie es in mundgerechte Stücke und kochen Sie ein leckeres Gulasch daraus.

023 Steaks nach Marmorierung auswählen

Ein gutes Steak sollte von Fett durchzogen sein. Wenn Sie eingeschweißte Ware kaufen, können Sie die Marmorierung beurteilen, indem Sie die Folie an der Anschnittseite stramm ziehen. Bei den ganzen Stücken im Großmarkt ist das bequem zu machen. So können Sie das beste und fetteste Stück aussuchen, um später saftiges und zartes Fleisch zu genießen.

024 Rumpsteak ohne Sehnen

Am Rumpsteak befindet sich auf der einen Seite eine Sehne, die gerne mal als „Fettauflage“ bezeichnet wird. Je nach Lage des Rumpsteaks zieht sich diese Sehne bis in die Mitte des Fleisches hinein. Diese Sehne schützt nichts und bringt auch keinen Geschmack, ich schneide sie deshalb vor dem Grillen heraus. Denn lieber in der Küche am kalten Fleisch schnippeln als bei Tisch auf dem Teller.



025 Rumpsteak am Knochen – ein gutes Stück für Fleischliebhaber – Methode 1

Mit ein wenig Wissen um die Fleischzuschnitte können Sie Ihre Rumpsteaks selbst zuschneiden und dabei immens sparen. Das Fleischstück besteht aus dem unteren Ende der Wirbelsäule mit dem Rumpsteak auf der äußeren und dem Filet auf der inneren Seite. Sie können das Filet bündig abschneiden und sich aus dem unteren Ende Porterhouse-Steaks schneiden, dann einige T-Bone-Steaks und behalten so das obere Ende als Braten mit Knochen übrig sowie ein halbes Filet bzw. den Filetkopf.

026 Rumpsteak am Knochen – ein gutes Stück für Fleischliebhaber – Methode 2

Ein Rumpsteak am Knochen ist ein hervorragendes „Show-Stück“, das Sie für etwa 20–30 Gäste smoken können. Dazu wird zunächst das Filet komplett entfernt. Dann schneiden Sie von den Dornfortsätzen beginnend die Sehne mit dem Fettdeckel ab, lassen sie am unteren Ende aber fest verbunden. So wird sie

wieder zurückgeklappt, um das Fleisch zu schützen. Jetzt smoken Sie das komplette Stück mit dem dicken Ende und den Knochen nach unten bis auf 55 °C Kerntemperatur. Am Knochen bleiben die Stücke auf diese Weise etwas „blutiger“. Beim Tranchieren sollten Sie aber schon etwas mit dem Messer umgehen können, denn ein so großes und heißes Stück vom Kochen zu lösen, ist nicht einfach. Am besten geht das mit einem kurzen, flexiblen Messer. Die Damen bedienen Sie vom dünnen, etwas weiter gegarten Stück, die Herren bekommen vom blutigen Ende. Das Schönste kommt wie immer zum Schluss: Schneiden Sie das Filet auf und grillen Sie es in der Feuerbox scharf an, um es dann in der Garkammer nachziehen zu lassen.

027 Rumpsteak oder Roastbeef?

Die Bezeichnungen der Fleischstücke sind schon zwischen Deutschland und Österreich nicht mehr verständlich, dann kommen auch noch Frankreich und die USA hinzu, von den lateinamerikanischen Staaten ganz zu schweigen. Es unterscheiden sich aber nicht nur die Bezeichnungen, sondern auch die Schnitte fallen sehr unterschiedlich aus. Um aber das Rätsel um das Rumpsteak zu lüften: Das Fleischstück, das auf der Wirbelsäule ganz hinten liegt, heißt Roastbeef, eine davon abgeschnittene Scheibe heißt Rumpsteak.

028 Steaks mit Knochen

Durch den Siegeszug der BBQ-Bewegung bekommt man inzwischen auch ungewöhnliche Zuschnitte. Besonders die Steaks mit Knochen sind begehrt. Kaufen Sie wenn möglich Steaks mit Knochen, denn dieses Fleisch bekommt etwas mehr Geschmack, aber noch wichtiger: es sieht dramatisch aus und wirkt größer. Und Sie umgeben sich mit dem Nimbus des wirklichen Fleisch-Kenners.

029 T-Bone perfekt garen

Bis man den Roastbeefanteil auf den Punkt gegart hat, ist der Filetanteil beim T-Bone-Steak oft übergart. Mit einer dicken Kartoffelscheibe, die Sie zwischen Grill und Filetanteil legen, können Sie das verhindern, die Kartoffel schützt vor der größten Hitze.

030 Rib-Eye zerlegen

Um bei Steaks richtig Geld zu sparen, sollten Sie Rib-Eye am Stück oder besser noch am Knochen kaufen und zuhause selbst zerlegen. So haben Sie die Kontrolle über die Dicke der Stücke. Wenn Ihnen eine Scheibe Rib-Eye oder Entrecôte zu viel ist, dann schneiden Sie auf keinen Fall dünnere Scheiben. Das Entrecôte besteht eigentlich aus zwei Muskeln, dem Deckel und dem Innenteil. Teilen Sie das ganze Stück zuerst in den Deckel und den Rest, dann schneiden Sie Scheiben. Aus dem Deckel können Sie auch Fleisch für Spieße schneiden. Wenn Sie Steaks mit den Rippen daran schneiden, dann ergibt das Cowboy-Steaks oder Ochsenkoteletts. Wenn Sie die Rippen abschneiden, dann erhalten Sie das Rib-Eye ohne Knochen und Beef-Ribs, die sich wie Spare-Ribs zubereiten lassen.

031 Schmetterlingssteaks richtig schneiden

Aus Schweinerücken lassen sich hervorragenden Schmetterlingssteaks schneiden, denn die Silberhaut ist das ideale Scharnier zum Umklappen. Allerdings bleibt dann in der Mitte des Steaks eine Sehne stehen, die beim Essen stört. Also schneiden Sie entweder die Sehnen ab oder Sie schneiden so, dass die Sehnen nach außen geklappt werden und sich leichter abschneiden lassen.