

Steaks 3/3 - Info

Kategorien: Info, Fleisch, Steak, Wissen

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Die Beilagen:

Die Zwiebelringe zum Rumpsteak, die Pommes frites und Butterbohnen zum Beefsteak und die Sauce Bearnaise zum Chateaubriand sind alte Kochkunst, wohlbewahrt, aber auch wohlbekannt. Versuchen wir es einmal mit

Kartoffelbrei Spezial: Zwei Teile Kartoffelbrei und ein Teil Gemüsebrei (gekochtes Gemüse im Mixer pürieren) werden gründlich vermischt. Möglichkeiten: Maronen, mit etwas Meerrettich Möhren, mit Minze gewürzt Rosenkohl und Muskat Blumenkohl mit ein wenig gemahlenem Kümmel.

Kartoffelkroketten: Zwei Pfund gekochte Kartoffeln durchdrücken, abkühlen lassen und mit 100 Gramm Mehl und zwei Eiern verkneten, gut salzen. Stehenlassen, dann Kroketten daraus formen, in Semmelbrösel wälzen und in der Fritur herausbacken. Nicht heißer als 150 Grad, sonst verbrennen sie.

Strohkartoffeln: Kartoffeln in viel dünnere Stäbchen schneiden, als man es für Pommes frites tun würde. Waschen, sorgfältig abtrocknen, in der Fritur goldgelb werden lassen. Abtropfen und unmittelbar vor dem Servieren noch mal ins heiße Fett tauchen, dass sie ganz knusprig und fast braun werden.

Kartoffelkuchen: Pellkartoffeln spaen, mit dünn geschnittenen Zwiebeln vermischen, salzen und pfeffern. Butter heiß werden lassen und die Kartoffeln in der Pfanne zu einem etwa 2 bis 3 Zentimeter dicken Kuchen flachdrücken. Etwa zehn Minuten backen, mit einem Deckel umdrehen und auf der anderen Seite auch braun und knusprig werden lassen.

Krauterbutter: 4 Esslöffel Butter mit gehackter Petersilie, Zitronensaft, einem Hauch Cayenne, wenig Knoblauch und wenig Salz kneten. Zu einer Walze formen und im Kuehlschrank fest werden lassen. Schnellvariante: Gleiche Buttermenge mit 1/2 Teelöffel Fines Herbes (zerrieben) und etwas Knoblauchpulver vermischen. Käsevariante: Gleiche Buttermenge mit 2 Teelöffeln zerdrücktem Roquefortkäse vermischen. Scharfe Variante: Die Butter mit einem Tropfen Tabasco und einem Teelöffel Worcestersauce abkneten.

Spezialitäten: Es gibt unzählige Möglichkeiten, Steaks zu servieren, wobei die Beilagen und die Saucen (aus dem Bratsatz hergestellt) die wichtigste Rolle spielen. Zum Würzen aber sollte man nur Pfeffer aus der Mühle und Salz nehmen (als interessante Salzvariante nehme man Hickorysalz, das dem Steak das Flair des Holzkohlengrills verleiht). Und jetzt ein Steak aus Hongkong.

Kobe-Steak: Da wir nicht die Ochsen von Kobe und ihre Steaks zur Verfügung haben (in "Mondo Cane" konnte man sehen, wie sie massiert werden, damit ihr Fleisch besonders zart wird), nehmen wir ein doppeltes Filetsteak und braten es Rare bis Medium. Dazu gibt es japanische Mandarin-Orangen (leicht erhitzt), Strohkartoffeln und mit Zitronensaft, Pfeffer und wenig Sojasauce abgeschmeckte

Steaks 3/3 - Info

(Fortsetzung)

Soyabohnenkeime, die etwas angeschmort worden sind. Das echte Kobe-Steak wird auf einer heissen Eisenplatte, die in einem Holzklotz sitzt, serviert. Wir koennten vielleicht die Pfanne nehmen (mit Pfanne aber Rare servieren, da es ja noch etwas weiterbrutzelt).

Pariser Pfeffersteak: Dicke Steaks leicht salzen (keine Angst!) und groben Pfeffer in beide Seiten gut einmassieren. Wie gelernt Rare braten, auf vorgewaermten Teller Cognac oder Armagnac giessen, das heisse Steak darauf, nochmals Alkohol und anzuenden. Das Steak so mit der Gabel anheben, dass es auch von unten flammen kann. Strohkartoffeln und Salat dazu!