

FLEISCHSOMMELIER STEAK-TASTING

Winter
grillen

SCHRITT FÜR
SCHRITT ZUR
GELINGGARANTIE

RAPA
RAUSCH & PAUSCH GMBH

VORSPEISE:

Buchteln

1. Für den Teig alle Zutaten* mithilfe einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten, bis dieser sich vom Schüsselrand löst. Eventuell noch etwas Mehl oder Wasser dazugeben.
2. Aus der Teigmasse 12-14 Kugeln formen, diese dicht aneinander in die Springform setzen und diese wieder 30 Minuten ruhen lassen
3. Anschließend den Ofen auf 220°C vorheizen.
4. Den zerlassenen Griebenschmalz mit den Gewürzen mischen und über die Buchteln geben
5. Im Anschluss werden die Buchteln für ca. 25 Minuten bei 200°C – 220°C bei Ober- Unterhitze in den Ofen gegeben oder alternativ auf dem indirekten Feld des Holzkohle- oder Gasgrills für ebenfalls ca. 25 Minuten. Die Buchteln lauwarm servieren.

HAUPTSPEISE:

Barista Hüfte

1. Die Barista Hüfte von allen Seiten scharf anbraten und im Anschluss den Pop-Up-Timer (Kerntemperaturmesser) bei indirekter Hitze in das Zentrum des Fleisches stecken
2. Wenn das Fleisch die perfekte Temperatur erreicht hat, springt der Stift aus dem Pop-Up-Timer
3. Im Anschluss die schäumende Butter mit den Gewürzen (Hälfte vom Rosmarin + Thymian) über das aufgeschnittene Steak geben.

Dry-Aged Rib-Eye-Steak

1. Die Briketts auf mindestens 400 °C erwärmen und von jeder Seite scharf anbraten
2. Sobald sich das Fleisch gut vom Grill löst, kann es gewendet werden
3. Das Steak auf die indirekte Fläche des Grills geben und dem Pop-Up-Timer versehen
4. Nachdem der Stift aus dem Pop-Up-Timer gesprungen ist, kann das Steak in dicke Scheiben aufgeschnitten werden und mit dem Chimichurri Gewürz bestreut werden.

Drillinge

5. Die Drillinge in einen Topf mit gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten kochen und anschließend abschütten.
6. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Kartoffeln hinein geben am Stück oder halbiert, nach belieben.
7. Mit Salz, Pfeffer und dem Rosmarin nach Geschmack würzen.
8. Die Bratzeit richtet sich nach dem Wunsch wie braun man sie mag.

DESSERT:

Bratapfel

9. Das Kerngehäuse ggf. mit Hilfe eines Apfel-Ausstechers entfernen, sodass der Apfel im Ganzen bleibt und anschließend die beiliegende Masse einfüllen.
10. Den Bratapfel bei 200°C Umluft für ca. 15 Minuten in einer feuerfesten Form in den Backofen schieben, oder alternativ für 15 Minuten auf den Grill geben.
11. Vanillesoße im Topf oder alternativ in der Mikrowelle erwärmen und beides anrichten.

VORSPEISE:

Buchteln /
Kräuterbutter

HAUPTSPEISE:

Dry aged Rib eye /
Barista Steakhüfte /
Chimichurri Soße /
Drillinge

DESSERT:

Bratapfel / Vanillesoße

ZUSÄTZLICH BENÖTIGT WIRD:

- 1 Grill (Gas, Elektro oder Kohle)
- 700g Weizenmehl 550
- 15g Steinsalz alt. nomales
- 500ml lauwarmes Wasser
- 1 Kuchenbackring Ø 26cm
- Rührgerät
- Olivenöl zum Anbraten
- Apfel-Ausstecher

*Zutaten Buchtelteig:

20-24 Stück Teig:
500ml lauwarmes Wasser
700g Weizenmehl 550
35g frische Hefe
15g Steinsalz

Belag:

300g Griebenschmalz
Gewürzmischung
(=Kümmelsamen 1TL
Majoran getrocknet,
Fleur de Sel)