

Alex's Steak Empfehlung

** Dry Aged**

Kurze Erklärung: Das Fleisch wird bei der Trockenreifung in einem kühlen Klima am Knochen abgehängt und dadurch genussreif gemacht. Dabei bildet sich eine trockene Schicht, die das Muskelfleisch schützt und gleichzeitig die Aromen fördert. Das Fleisch muss mindestens 3-4 Wochen am Knochen reifen, kann aber bis zu 12 Wochen weiter reifen.

Deutsches dry aged Porterhouse Steak, ca. 1100 g 98,00 €

Kurze Erklärung: Das Porterhouse setzt sich aus zwei Edel-Cuts zusammen, die durch den charakteristischen T-förmigen Knochen in der Mitte des Steaks verbunden werden. Auf der einen Seite liegt das Roastbeef und auf der anderen Seite findet man das Filet. Damit das Porterhouse-Steak seinen Namen tragen darf, muss der Filet-Anteil eine Stärke von mindestens drei Zentimetern aufweisen, was es so teuer macht: Aus jedem Rind lassen sich nur 2-3 dicke Porterhouse-Steaks schneiden, die ihren Namen auch mit Würde tragen dürfen.

Deutsches dry aged T-Bone Steak, ca. 500 g 49,00 €

Kurze Erklärung: Das T-Bone Steak ist ein Klassiker der amerikanischen Grillkultur. Das Besondere an diesem Cut aus dem Rinderrücken ist, dass er sowohl einen Anteil vom Roastbeef als auch vom Filet enthält - also die beiden besten Stücke vom Rind durch einen Knochen voneinander getrennt. Daher die typische T-Form.

Australisches Rinderfiletsteak, ca. 300 g 55,00 €

Kurze Erklärung: Das Filetsteak wird aus dem Mittelstück des Rinderfilets geschnitten und gehört zu den teuersten Steak Cuts vom Rind - dafür ist es unglaublich zart. Das Fleisch des Filets ist wunderbar feinfaserig und zart, da es sich um einen sehr wenig beanspruchten Muskel handelt, der Fettanteil mit 3 bis 4,5 % vergleichsweise gering.

Australisches Entrecôte vom Weiderind, ca. 400 g 49,00 €

Kurze Erklärung: Das Entrecôte (französisch entre ‚zwischen‘, côte ‚Rippe‘; ist ein Steak aus dem Zwischenrippenstück des Rinds, ähnlich dem Rib-Eye-Steak bei der englischen Art der Fleischzerlegung.

Australisches Rumpsteak, ca. 300 g 39,00 €

Kurze Erklärung: Als Rumpsteak bezeichnet man eine Scheibe Rindfleisch vom Rücken. *Rump* bezieht sich dabei auf den englischen Begriff für Kruppe, während *Steak* die Zubereitungsart beschreibt.

Deutsches dry aged Kalbs T-Bone Steak, ca. 350 g 39,00 €

Kurze Erklärung: Das T-Bone Steak ist ein Klassiker der amerikanischen Grillkultur. Das Besondere an diesem Cut aus dem Rücken ist, dass er sowohl einen Anteil vom Roastbeef als auch vom Filet enthält - also die beiden besten Stücke vom Rind / Kalb durch einen Knochen voneinander getrennt. Daher die typische T-Form

Dazu: Pommes Frites oder Süßkartoffel Pommes

Dazu: hausgemachte Kräuterbutter oder Rotweinsoße