

X.O. Beef ist kein Fleisch wie jedes andere – deshalb lohnt es bei der Zubereitung, neben den allgemeinen Tipps auch ein paar ganz spezielle Hinweise zu beachten!

Auf Betriebstemperatur kommen lassen!

Steaks sollen auch im Kern temperiert sein. Einfach eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank holen!

Salz! Salz! Salz!

Wir empfehlen das Steak unmittelbar vor der Zubereitung mit einem milden Salz zu bestreuen und die Bratflächen mit etwas Olivenöl einzureiben.

Im Gegenzug werden Sie merken, dass der besondere Wohlgeschmack gar keine anderen Würzmittel benötigt, weder Marinaden noch Pfeffer. Wer pfeffern möchte, sollte dies aber nach dem Grillen tun – das Gewürz verbrennt beim Braten leicht und hinterlässt einen bitteren Geschmack.

Steaks wollen es heiß!

Durch die Kruste entstehen Aromen. Damit sie diese bekommen, benötigt das Fleisch beim Braten eine hohe Temperatur. Somit bekommt ihr Steak eine schöne aromatische Bräune.

Ruhen lassen!

Durch die hohe Temperatur beim Braten zieht sich das Bindegewebe im Fleisch zusammen und die Säfte ziehen sich ins Zentrum zurück. Es lohnt, dem Fleisch nach dem Erhitzen Zeit zu geben, um sich wieder zu entspannen und die Säfte wieder in alle Poren zurück fließen zu lassen. Bei einem dünnen Stück reichen 5-10 Minuten, bei großen Stücken sollten es mindestens 10-15 Minuten sein.

Idealerweise lassen Sie das Fleisch nicht zugedeckt an einem gut zimmerwarmen Ort rasten – wenn Sie das Backrohr verwenden, sollte es auf maximal 50°C eingestellt sein. Sollte die Oberfläche in dieser Zeit zu sehr auskühlen, kann das Steak nach der Ruhezeit ganz kurz in heißer Butter wieder erwärmt werden.

Tranchieren!

X.O. Beef ist Fleisch von unvergleichlicher Kraft und kraftvollem Biss. Wir empfehlen deshalb, jedes Steak nach dem Grillen und Rasten in nicht zu dicke Tranchen zu schneiden. Sieht appetitlich aus und maximiert den Genuss!

„Fat is not bad!“ – Starkoch und X.O.Beef-Fan Lukas Mraz

Meisterköche wie der doppelt besternte Lukas Mraz wissen es längst: Fett ist der ultimative Geschmacksträger. X.O.Beef ist auch deshalb so unvergleichlich gut im Geschmack, weil es einen besonders hohen Anteil intramuskulären Fetts hat. Aber auch die Fettauflage auf einem schönen Sirloin Steak ist von ausgesuchtem Wohlgeschmack. Wem sie dennoch zu viel ist, der sollte sie aber erst nach dem Braten und Rasten entfernen – ihr Steak wird es Ihnen mit besonderer Saftigkeit danken!