

KUNDENINFORMATION!



Dry aging- Das Prinzip

Rindfleisch braucht Reife. Und Reifung braucht Zeit. Dry Aging – übersetzt „Trockenreifung“ – ist die traditionelle Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv reifen zu lassen. Dabei wird das Fleisch am Knochen über einen bestimmten Zeitraum, für 21 – 28 Tage , bei kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftqualität abgehängt. Es darf in Ruhe reifen, statt luftdicht in Plastikfolie zu liegen, darf es das tun, was Fleisch am liebsten tut: Es darf atmen. Das Fleisch reift am Knochen in unserem Reifeschrank bei ca. 85% Luftfeuchtigkeit und einer Temperatur von 2 °C.

Die Fleischauswahl:

Wichtig dabei ist jedoch auch die passende Auswahl des zu reifenden Rindfleisches. Wir verwenden hierfür gut marmorierte Färsen, also junge weibliche Rinder, die noch nicht gekalbt haben, mit einer guten Fettabdeckung. Unsere Färsen stammen hierfür aus unserer Region und der Region um Bayern.

Der Geschmack entwickelt sich

Die Dry Aged Trockenreifung dient der Entwicklung des Geschmacks, und nicht wie häufig behauptet, der Zartheit des Fleisches, Während die Textur des Fleisches sich nach etwa zehn Reifetagen nicht mehr verändert, gewinnt der Geschmack durch die Enzymaktivitäten im Fleisch weiterhin. Aber nach etwa vier Wochen ist auch da Schluss, denn der Geschmack wird dann einfach nicht mehr besser. Als Dank schenkt uns das auf diese Art veredelte, trockengereifte Fleisch ein unnachahmliches, intensives Aroma. Und eine Konsistenz, die nichts mit einem „normalen“ Stück Fleisch gemeinsam hat. Kein Wunder, dass Dry Aged Beef unter Kennern deshalb als “die Königsklasse unter den Steaks” gilt.

Das Fleisch zuhause richtig zubereiten:

Vor dem Braten sollten die Steaks unbedingt ein bis zwei Stunden bei Zimmertemperatur ruhen. Mindestens zwei Finger hoch sollten die Fleischstücke sein. Bei der Erhitzung in einer Eisen oder Edelstahlpfanne sollte man Butterschmalz verwenden. Das Fleisch bei hoher Hitze von jeder Seite eine Minute anbraten, es sollte dann eine rehbraune Kruste haben. Unmittelbar nach dem Herausnehmen in leicht schäumende Butter legen und damit übergießen. das gibt der Kruste den letzten Kick. Nach dem Anbraten sollte das Steak noch für etwa fünf bis zehn Minuten in den Ofen ☐ bei 120 Grad Ober-/Unterhitze. Vor dem Servieren, dass Dry Aged Steak bitte noch fünf Minuten ruhen lassen. Wir empfehlen, das Fleisch zunächst gar nicht zu würzen, sondern zunächst einmal pur probieren, um den natürlichen und ganz eigenen Geschmack zur Geltung kommen zu lassen. Bei Bedarf kann das Fleisch noch mit Salz und Pfeffer gewürzt werden.

Viel Genuss wünscht das Team vom Metzger GEIST