

Wo reift unser Fleisch?



In unserem Ladengeschäft lässt sich Ihr Kotelett bis zur optimalen Reife begleiten: Man sieht, wie sich das Fleisch von Woche zu Woche positiv in seinem Reifestadium verändert.

4. Reifewoche

3. Reifewoche

2. Reifewoche

1. Reifewoche

Dry Aged Beef

ausführlich und verständlich erklärt...



Eindeutiges Qualitätsmerkmal fachgerechter Fleischvorbereitung bei Faller: **Das Ausbleiben von bräunlich-orangeroten Fleischsaft** innerhalb der Folienverpackung:



Für die Trockenreifung eignet sich besonders Rindfleisch. Wichtig ist, dass die eingelagerten Teile über eine gute Fettabdeckung und eine ausgeprägte Marmorierung verfügen. Nur sorgfältig ausgesuchte Stücke eignen sich zur Trockenreifung.

Was geschieht bei der Reifung?

Durch die Reifung entstehen die typischen Aromen von Nuss und Butter. Mit zunehmender Dauer werden die Fasern mürbe und weich: Das Steak wird zart. Durch kontrollierte Abtrocknung entsteht eine dunkle äußere Kruste. Nach der Reifung wird diese Trockenkruste entfernt. Wir entfernen auch den kompletten Knochen. Ausgenommen davon bleibt jedoch der kotelett-typische „Stiel“.

Der Vorteil für Sie: Maximal niedriger Knochenanteil, überdurchschnittlich hoher Fleischanteil.

Durch die Abtrocknung und den speziellen Faller-Zuschnitt entsteht ein Gewichtsverlust von ca. 30 %, der sich folglich auch im Preis niederschlägt.

Dry Aged braucht gutes Klima!

Wichtig: 100 % Hygiene, keine Temperaturschwankungen, regelmäßige Reinigung und Wartung des Reifeschanks (Entkeimung, Erneuerung der Salzblöcke usw.) Bei unsachgemäßer Handhabung besteht die Gefahr von Schimmel und Verderb.

Reifedauer

Mindestens 4, maximal 6 Wochen bei 1,5 – 2 °C und 82 – 85 % Luftfeuchte.

Würzung

Gutes Fleisch braucht nicht viel, da durch die Reifung der Eigengeschmack sehr gut zur Geltung kommt. Nach dem Garen im Ofen das Steak quer zur Faser in Scheiben schneiden. Etwas grobes Salz und Pfeffer aus der Mühle – fertig!

Zubereitung in der Pfanne

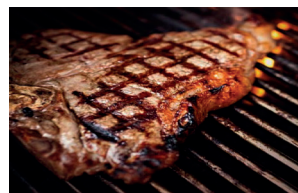
Schritt 1 Nie aus der Kühlung direkt in die Pfanne. Das Fleisch mindestens 30 Minuten bei Raumtemperatur liegen lassen. Das Steak immer trockentupfen. **Feuchtigkeit verhindert die begehrten Röstaromen!!!**

Schritt 2 Zuerst die Pfanne erhitzen, dann das Fett in die Pfanne geben. **Ideal: Butterschmalz, weil hoch erhitzbar.** Fleisch auf jeder Seite ca. 60 – 90 Sekunden anbraten.

Schritt 3 Danach das Steak in den vorgeheizten Backofen legen bei ca. 80 °C Ober- und Unterhitze – je nach Stärke zwischen 20 und 40 Minuten. **Garant für perfekte Zubereitung ist ein Fleischthermometer.**

Denkbar einfach: Die Zubereitung auf dem Grill

Scharf „über Kreuz“ anbraten, bei indirekter Hitze bis zur Kerntemperatur garen – fertig!



Rare = blutig: 48 – 52 °C Kerntemperatur
Medium = rosa: 52 – 55 °C Kerntemperatur
Well done = durchgegart: 60 – 62 °C Kerntemperatur

Schneiden und Würzen



In möglichst flache Scheiben schneiden...



Salz und Pfeffer:
Guten Appetit!

