

# DRY-AGED ENTRECÔTE

VOM OCHSEN

## Gut zu wissen

Das Dry Aged Entrecôte wird bei uns 28 Tage am Knochen trocken gereift. Dies geschieht bei gleichbleibender kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit auf einem Salzstein.

Bei dem Prozess des Dry Ageings bildet sich eine trockene Schicht, die das Muskelfleisch schützt und gleichzeitig alle beinhalteten Aromen feiner ausgeprägt werden. Die Fasern werden bei der Reifung weicher und das Steak somit insgesamt zarter und überzeugt mit nussig, buttrigen Aromen.

## ..... HIER GIBT'S EINEN KLEINEN LEITFADEN .....

Für eine kontrollierte und gelungene Zubereitung in der eigenen Küche, haben wir einen kleinen Leitfaden für Sie zusammengestellt.

Zunächst braten Sie das Entrecôte in einer gusseisernen Pfanne für 2,5 Minuten pro Seite im heißen Butterschmalz kross an. Nun das Steak aus der Pfanne auf einen Teller geben und das Fleischthermometer mittig im Steak platzieren. Im vorgeheizten Backofen bei einer Ober-/Unterhitze von 100°C bis zu der persönlich favorisierten Kerntemperatur garen.

Die Kerntemperaturen sollten bei den einzelnen Garstufen, wie folgt liegen und können ganz einfach mit einem Fleischthermometer erreicht werden. Beachten Sie dabei bitte, dass sich alle genannten Temperaturangaben auf Rindfleisch beziehen.

Blue	max. 35°C   innen roh mit leichter Kruste
Rare	max. 45°C   innen leicht rot mit leichter Kruste
Medium Rare	max. 55°C   innen saftig, dunkelrot mit brauner Kruste
Medium	55-59°C   innen durchgängig rosa mit dunkler Kruste
Medium Well	60-65°C   innen kaum rosa mit sehr dunkler Kruste
Welldone	65°C   innen braun mit kräftiger Kruste

# DRY-AGED ENTRECÔTE



Herkunft – Irish Beef

Kräftige und vielseitige Aromen

Für die besonderen Genussmomente

---

»Dry Aged« bedeutet wörtlich übersetzt  
»Trocken gealtert«

---

## WISSENSWERTES

### Mein Tipp

Wenn Sie richtige Steakliebhaber:innen einladen, sollten Sie 1 Steak pro Person rechnen.

