



WO DIE WELT NOCH
IN ORDNUNG ISST.



BEZEICHNUNG

„Côte de boeuf“ nennen die Franzosen den Schnitt, den man in Italien unter dem Begriff „Costata“ erhält und der im deutschsprachigen Raum auch als „Ochsenkotelett“ oder „Hohe Rippe“ bekannt ist. Schließlich handelt es sich hierbei um ein Stück aus dem vorderen und somit höheren Teil des Rinderrückens. Dieser feine Premium-Cut aus der Hochrippe des Rinds ist nichts anderes als ein Rib Eye am Knochen und eignet sich hervorragend zum Grillen oder Smoken.

BESCHREIBUNG

Das Cote de boeuf besticht mit seiner kirschroten Farbe und seinem charmanten Abgang. Hat das Cote de boeuf seinen Höhepunkt des Reifestadiums erreicht, dann zeigt das Steak seinen klaren Charakter und seine außergewöhnliche Qualität mit Röstaromen, leichten süßlichen Einschlägen und einer karamellartigen Struktur.



TIERART

Simmentaler Färse



HERKUNFT

Deutschland



VEREDELUNG

Dry Aged Carnothek Salzreifekammer



REIFEDAUER

mindestens 21 Tage; üblicherweise 35-45 Tage



VERPACKUNGSEINHEIT/ STÜCKGEWICHT

650g



ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

- 1.)Zwei bis drei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen
- 2.)Steak bei 55°C im Backofen ein bis zwei Stunden ruhen lassen.
- 3.)Steak auf dem heißen Grill oder in einer heißen Pfanne mit Pflanzenöl oder Butterschmalz rundum kross anbraten, um eine aromatische Kruste zu erhalten.
- 4.)Mit Murray River Salzflöcken und einen guten groben Pfeffer nach Wunsch würzen.



GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Bier: dunkles Lagerbier, Amber Ale, Brown Ale.

Wein: Bordeaux, Malbec, Cabernet Sauvignon oder südfranzösische Rotweine.



VERZEHRTemperatur

Rare: 48-52°C

Medium Rare (Innen rosa) ca. 52-55 Grad

Medium 55-59

Well Done bzw. komplett durchgegart ist es bei 60-62 Grad



HALTBARKEIT

10 Tage



ANALYSEWERTE PRO 100g

Nährwerte (kcal/kj): 260/1088

Kohlenhydrate: 0g

Eiweiß: 18,0 g

Fett: 21,0 g

