



WO DIE WELT NOCH
IN ORDNUNG ISST.



BEZEICHNUNG

Wer ein Steak mit extralangem Knochen sucht, der ist beim **Tomahawk Steak** gut aufgehoben. Dieser imposante Cut, der auch als **Rib Steak Bone in** oder **Prime Rib Bone in** bezeichnet wird, stammt aus dem vorderen Rücken und ist eigentlich ein Ribeye Steak mit extra langem Knochen. Seinen Namen verdankt das Tomahawk Steak seiner Form, die deutlich an den Tomahawk der Indianer erinnert. Das Tomahawk-Steak eignet sich auf Grund seiner Größe sehr gut zum Grillen, da es in den meisten Haushaltspfannen keinen Platz findet.

BESCHREIBUNG

Das Tomahawk-Steak hat eine ins Orientrot gehende Farbe und hat auf Grund seiner Größe eine mächtige Struktur. Es offenbart einen ordinären Charakter. Das Steak besitzt eine ausgeprägte Intensität und eine rustikale Komplexität. Geschmacklich überzeugt das Tomahawk-Steak durch sein animalisches Fleischaroma, das etwas nach getoastetem Holz, Karamell und Walnuss sowie pikant nach Unami schmeckt.



TIERART

Simmentaler Färse



HERKUNFT

Deutschland



VEREDELUNG

Dry Aged Carnothek Salzreifekammer



REIFEDAUER

mindestens 21 Tage; üblicherweise 35-45 Tage



VERPACKUNGSEINHEIT/ STÜCKGEWICHT

1500g



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): 291/1218

Kohlenhydrate: 0g

Eiweiß: 24,0 g

Fett: 21,0 g

