



WO DIE WELT NOCH
IN ORDNUNG ISST.



BEZEICHNUNG

Das **Porterhouse Steak** stammt aus dem Rinderrücken und besteht aus einem marmorierten Rumpsteakteil sowie einem großen Filetanteil mit einem Durchmesser von mindestens 320mm, getrennt von einem Knochen. Der Name „Porterhouse-Steak“ stammt von der Bezeichnung britischer und amerikanischer Gasthäuser, in denen das Bier Porter ausgeschenkt wurde. Nach anderen Quellen wird er auf den Amerikaner Zacharias B. Porter zurückgeführt. In Italien wird die gegrillte Spezialität aus der Toskana **Bistecca alla fiorentina** genannt.

BESCHREIBUNG

Das auf dem Höhepunkt gereifte Porterhouse-Steak offenbart mit seiner ziegelroten Farbe sowie seiner vielschichtigen Struktur seinen finessenreichen Charakter. Durch die zwei unterschiedlichen Muskelstränge, die durch den Knochen des Porterhouse-Steaks getrennt sind, haben wir auf der einen Seite den honigartigen Geschmack nach Karamell, während auf der anderen Seite das buttrige Aroma des Filets deutlich hervorsticht.



TIERART

Simmentaler Färse



HERKUNFT

Deutschland



VEREDELUNG

Dry Aged Carnothek Salzreifekammer



REIFEDAUER

mindestens 21 Tage; üblicherweise 35-45 Tage



VERPACKUNGSEINHEIT/ STÜCKGEWICHT

700g

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 Salzflocken und einen guten groben Pfeffer nach Wunsch würzen.



GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Bier: Porter

Wein: Chablis, Grand Cru



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

Kalorien (kcal/kj): 247/1034

Kohlenhydrate: 0g

Eiweiß: 24,0 g

Fett: 16,0 g