



WO DIE WELT NOCH
IN ORDNUNG ISST.



BEZEICHNUNG

Das **Rumpsteak** oder **Strip Loin** stammt aus dem hinteren Teil des Rinderrückens und ist auch bekannt als **Roastbeef**, **Lendenstück**, **Nierenstück** oder **(New York) Strip Steak**. Ein bei den Gourmets bekannterer Schnitt ist das **Faux-Filet** oder **Contre-Filet**. Die Bezeichnung in Österreich ist **Beiried**.

BESCHREIBUNG

Das Rumpsteak fällt mit seiner braunroten Farbe und einer soliden Komplexität auf. Das Rumpsteak besitzt eine geradlinige Struktur, eine harmonische Ausgewogenheit und einen klaren Charakter. Der Geschmack ist reintonig sauber pikant und hat eine karamellartige und nussige, nach Walnuss schmeckende, Grundstruktur. Der Gaumeneindruck beim Rumpsteak ist mittelweich und wird ergänzt durch einen würzigen Geruch. Der Abgang ist charmant, mit einer leichten Tiefe.



TIERART

Simmentaler Färse



HERKUNFT

Deutschland



VEREDELUNG

Dry Aged Carnothek Salzreifekammer



REIFEDAUER

mindestens 21 Tage; üblicherweise 35-45 Tage



VERPACKUNGSEINHEIT/ STÜCKGEWICHT

300g



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: dunkles Lagerbier, Amber Ale oder Brown Ale

Wein: Bordeaux, Malbec, Cabernet Sauvignon oder ein südfranzösischer Rotwein.



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): 201/842

Kohlenhydrate: 0g

Eiweiß: 30,0 g

Fett: 9,0 g