

FINDEN SIE IHR PERFEKTES STEAK!

Die Zeiten, in denen der Deutsche nur noch die Rückenstücke vom Tier zu schätzen wusste, sind glücklicherweise vorbei. Warum glücklicherweise? Zum einen aus Respekt vor dem Tier. Fleisch ist eine begrenzte Ware und sollte daher mit dem nötigen Respekt behandelt werden. So ziemt es sich also, alles, was ein Tier hergibt, zu verwerten. Da dieses Bewusstsein in den letzten Jahren immer weiter wächst, erfreuen sich auch deutlich mehr Zuschnitte neuer Beliebtheit.

Tenderloin:



Zu deutsch Filet, ist das zarteste und begehrteste Fleischstück weltweit. Liegt im hinteren Rückenbereich, der so gut wie nie beansprucht wird. Daher ist das Fleisch besonders feinfaserig und mager.

Strip Loin – Roastbeef:



Auch Rumpsteak genannt. Typisch ist der ausgeprägte Fettrand, der zum Braten NICHT entfernt werden sollte, um die Saftigkeit zu erhalten. Das Strip Loin liegt ebenfalls im hinteren Rückenbereich.

Ribeye – Entrecôte:



Das Ribeye hat eine hohe Saftigkeit und viel Geschmack. Außerdem weist es von den Rückenstücken die höchste Marmorierung auf. Das Ribeye setzt sich aus mehreren Muskelsträngen zusammen: Deckel, Kern, Kette und dem Ribeye-Filet, einem kleinen runden Muskel.

T-Bone:



Aus dem hinteren Rücken geschnitten, hat das Steak den typischen T-förmigen Knochen. Der Steak-Klassiker mit kleinem Filetanteil.

Während Fleisch eine Zeitlang einfach nur so zart wie möglich sein sollte, legt man heute verstärkt Wert auf den Eigengeschmack. Der Genuss rückt wieder in den Fokus. Und Geschmack – das können die Helden aus der zweiten Reihe. Flank, Onglet und Flap sind deutlich intensiver als zum Beispiel das Filet. Mehr Geschmack gibt es außerdem durch mehr Fettschlässe und Knochen. Probieren Sie sich also durch und werden Sie zum Steak-Profi!

Porterhouse:



Ebenfalls mit T-Knochen reicht das Porterhouse auch für zwei und hat zudem einen deutlich größeren Filetanteil als das T-Bone Steak.

Sirloin – Hüftsteak:



Das zarteste Stück aus der Keule mit feiner Marmorierung, aber ohne Fettdeckel. Wird auch Blume oder Rose genannt und genauso wie das Strip Loin rare oder medium-rare gebraten.

Spider Steak:



Das Spider Steak ist gewissermaßen das Kachelfleisch des Rindes und liegt auf dem Schlossknochen. Es ist feinfaserig, stark marmoriert und perfekt zum Kurzbraten geeignet.

Flank Steak:



Das bekannteste Steak-Stück in den USA stammt aus dem Bauchlappen. Das Flank Steak wird auch als Flankensteak, Hose oder Bavette de Flanchet bezeichnet, in Deutschland heißt es auch Dünning. Feinschmecker schätzen es, weil es mager, aber trotzdem sehr geschmacksintensiv ist.

Flap Steak:



Top Butt Flap Steaks werden aus dem hinteren Lappenstück der Flanke geschnitten. Es handelt sich um ein flaches, stark marmoriertes, sehr saftiges Stück. In Frankreich nennt man es Bavette d'Aloyau, und ist dort als gängiges Fleischstück in nahezu jedem Supermarkt zu finden.

Hanging Tender:



Das „hängende Zarte“ ist als Onglet sehr bekannt in der französischen Küche und ist eins der wenigen Fleischstücke, die es nur einmal pro Tier gibt. Der in Deutschland kaum bekannte Nierenzapfen wird von Köchen in amerikanischen Steakhäusern aufgrund des intensiven Fleischgeschmacks geliebt. Es ist ähnlich zart wie ein Filet.

