

DIE NEUE GRILLBIBEL





—
**Butter
Aging**

Jetzt auf Rezept:

BUTTER- RIND-KUR

Auch wir Männer besitzen mütterliche Gefühle. Und wollen, dass unsere kleinen Steaks es mal besser haben im Leben: Darum packen wir sie dick in Butter ein und lassen sie reifen. Wenn sie später einmal kross sind, schmecken sie dann noch aromatischer, zarter und saftiger

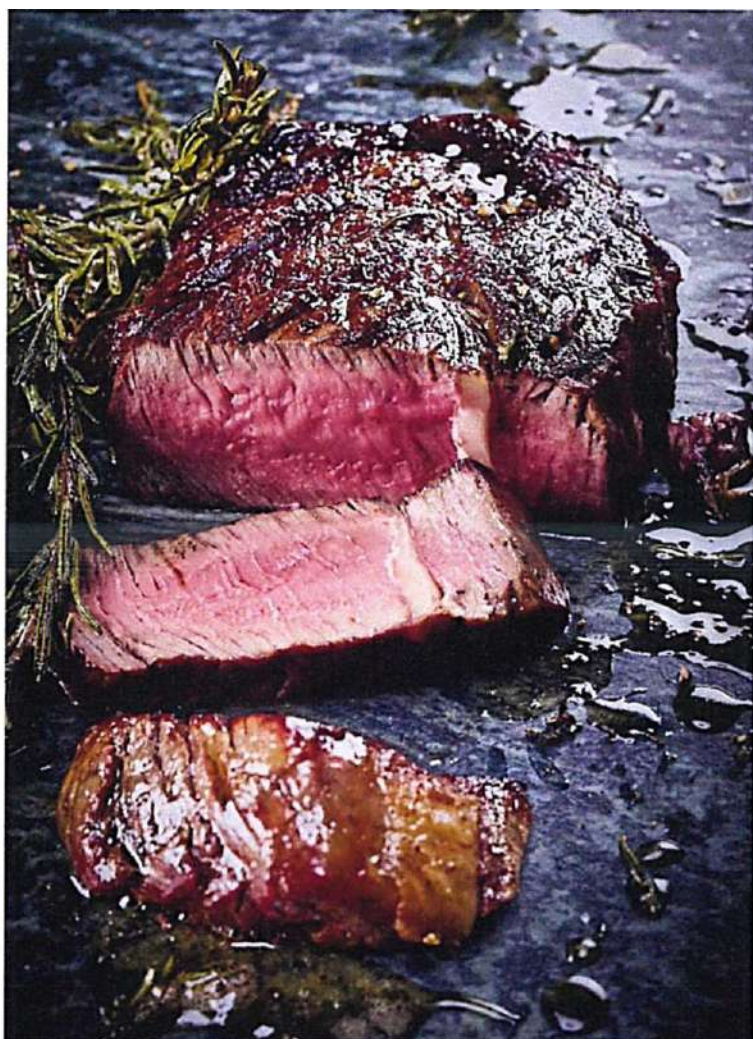
Fotos: ANDREAS REIMANN Rezept & Foodstyling: RAIK HOLST Text: OLIVER VOM HOFE

Alles in Butter! Für Griller auf der Suche nach dem ultimativen Kick ist dies die Antwort – auf die Frage, wie man aus einem ohnehin perfekten Cut noch mehr Geschmack herauskitzelt. Das sogenannte „Butter Aging“ ist gerade in aller Munde, und das nicht nur, weil es neu ist. Denn anders als beim Wet oder Dry Aging wird dem Fleisch hier noch ein zartes Butteraroma mitgegeben. Wer's noch nicht probiert hat und einen Vorgeschmack haben will, muss im Netz nur kurz in die verzückten Gesichter derer schauen, die zum ersten Mal Butter Aged Beef auf der Zunge schmelzen lassen.

Um sich die volle Butter-Bazooka zu geben, muss man beim Aging und später bei der Zubereitung allerdings einiges beachten (Details siehe rechts). Im Prinzip aber ist das Verfahren ganz einfach: Man nehme gut zwei Kilo kurz abgehangenes Fleisch, z. B. Entrecôte, und ummantle es zwei Zentimeter dick mit Butter. Das kann eine der handelsüblichen Marken sein, aber auch Kräuter- oder Meersalzbutter. Ist die goldene Streichfett-Skulptur fertig, wandert sie für zehn Tage bei circa einem Grad Celsius am besten in den Reifeschrank. Von der Butter vor Keimen geschützt bilden sich im Fleisch Enzyme, die das Aroma intensivieren. Grill-Extremisten in den USA experimentieren sogar mit Reifezeiten von bis zu zwei Monaten – wovon wir abraten, schließlich soll die Butter genießbar bleiben. Wir haben mit ihr noch was vor...

Denn nach den zehn Reifetagen beginnt der Goldrausch erst. Wie bereitet man den edlen Klumpen am besten zu? Simple Antwort: ganz nach persönlichem Geschmack. Einige schwören darauf, das Fleisch im Vakuumbbeutel sous-vide zu garen. Doch Tests in der BEEF!-Küche zeigen, dass die Kombination von Grillrost und Pfanne zum höchsten der Buttergefühle führt: Ein gutes Stück Fleisch abschneiden, scharf angrillen und zuletzt in der Pfanne mit der Aging Butter rösten. Hier noch ein Tipp: Butter, die Sie nicht verbraten haben, klären, sauber abfüllen (siehe Seite 38) und für spätere Brandtaten nutzen.

Butter Aging lädt ein zum Ausprobieren – auch in der Light-Variante. Denn immer mehr Online-Anbieter führen jetzt das gebutterte Meisterwerk im Goldrahmen (z. B. gourmetfleisch.de). Also rollt das Fass rein!



Butter Aged Steaks Die Anleitung:

ZUTATEN für etwa 10 Portionen

Fleisch und Buttermantel

1,5 kg Butter

30 g Meersalz

2,5 kg ausgelöstes Entrecôte am Stück (Hohe Rippe; z. B. vom irischen Weiderind, kurz vorgereift. Kein Dry-Aged-Fleisch verwenden!)

Außerdem

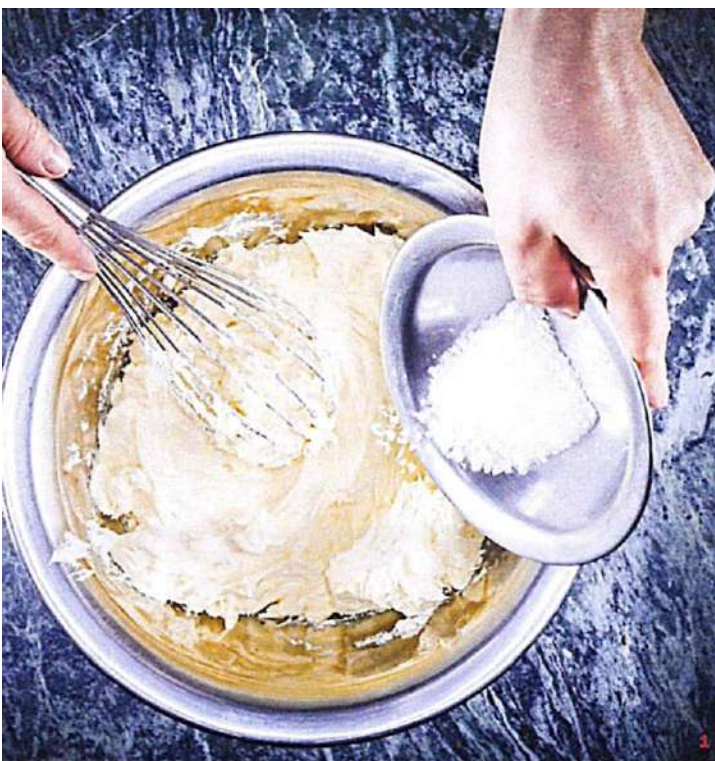
etwas Öl für den Grillrost

1 Knoblauchkölle, 3 Zweige Rosmarin,

3 Stiele Thymian, 1–2 Salbeiblätter,

1 Lorbeerblatt, Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

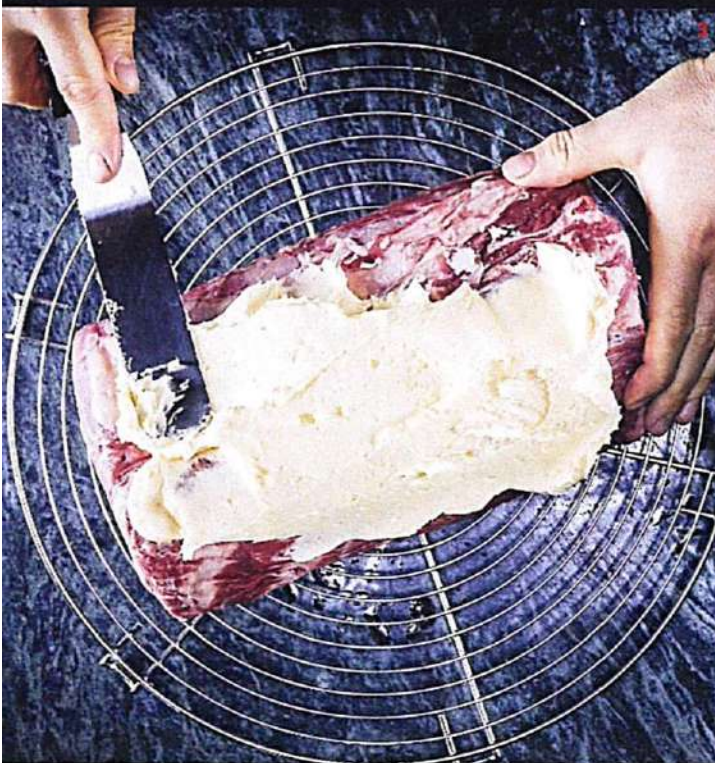


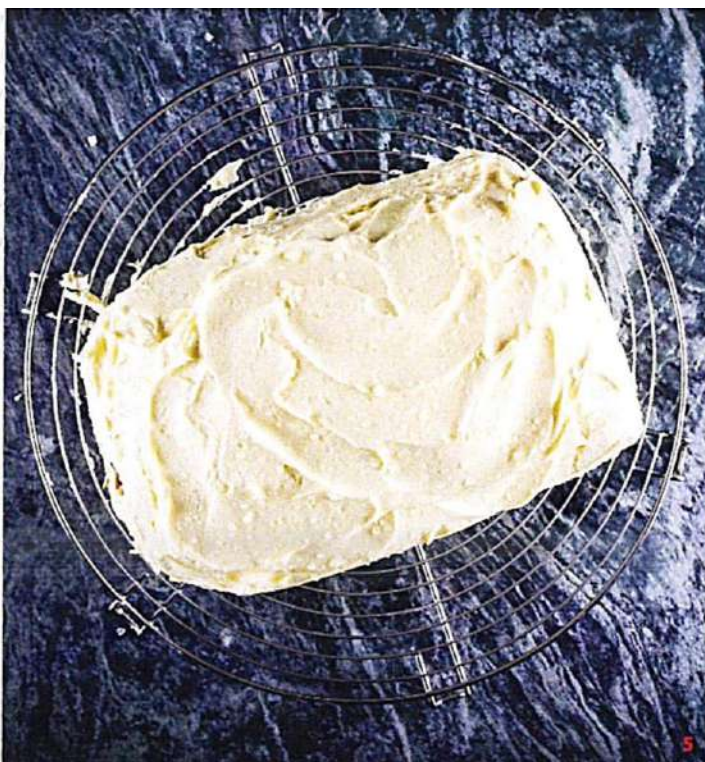
1 – Für die Reifehülle Butter etwa 30 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie geschmeidig wird und sich besser aufschlagen lässt. Mit Schneebesen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine hell-cremig aufschlagen. Salz kurz unterrühren.

3 – Kuchengitter ebenfalls mit kochendem Wasser abspülen. Das Fleisch auflegen. Etwa $\frac{2}{3}$ Butter in einer gleichmäßigen, gut 2 cm dicken Schicht mit breiter Palette auf Oberfläche und Seiten verstreichen. Dabei sehr sorgfältig arbeiten, damit keine Löcher oder Spalten in der Masse entstehen. Das Stück etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, sodass die Butterschicht aushärtet.

2 – Beim Vorbereiten des Fleisches am besten Einmalhandschuhe tragen. Benötigte Utensilien mit kochend heißem Wasser waschen, mit sauberem Geschirrtuch trocknen. So werden Fremdkeime, die die Reifung stören oder zu Schimmelansatz führen könnten, abgetötet. Auch die Arbeitsfläche gründlich säubern. Eventuell noch aufliegende Sehnen sorgfältig flach vom Fleisch abschneiden. Ziel ist es, dass möglichst viel Fleischoberfläche mit der Butterhülle in Kontakt kommt.

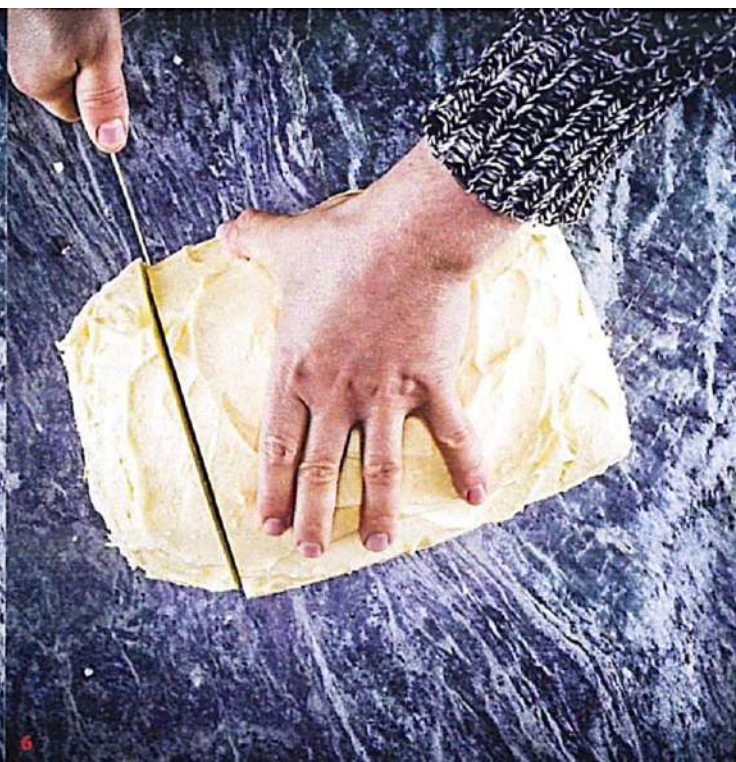
4 – Das Fleisch dann leicht anheben, ggf. ein Stück Backpapier auf das Gitter legen und das Fleisch mit der Butterschicht darauf wenden. Mit übriger Butter möglichst sauber lückenlos ummanteln.





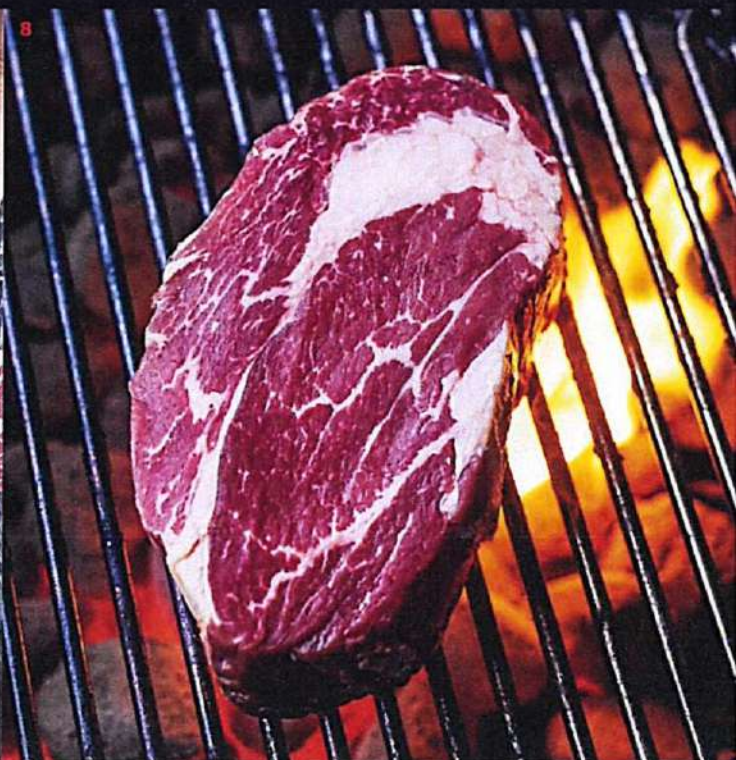
5 – Das vorbereitete Fleischstück nun auf dem Gitter offen in einen auf 1–2 Grad gekühlten Reife- oder auch Kühlschrank stellen. Bei konstanter Temperatur etwa 10 Tage reifen lassen. Achtung: Die Butterhülle nimmt leicht Umgebungsaromen an. Deshalb Reife- bzw. Kühlschrank zuvor gründlich reinigen und während der Reifung keine riechenden Zutaten darin lagern. Und den Schrank möglichst wenig öffnen, damit die Temperatur stets konstant bleibt.

7 – Entstandene Steaks aus den Butterhüllen lösen. Butter zugedeckt wieder kühl stellen (weitere Verarbeitung siehe Seite 38). Fleisch vor dem Grillen etwa 30 Minuten auf Zimmertemperatur temperieren.



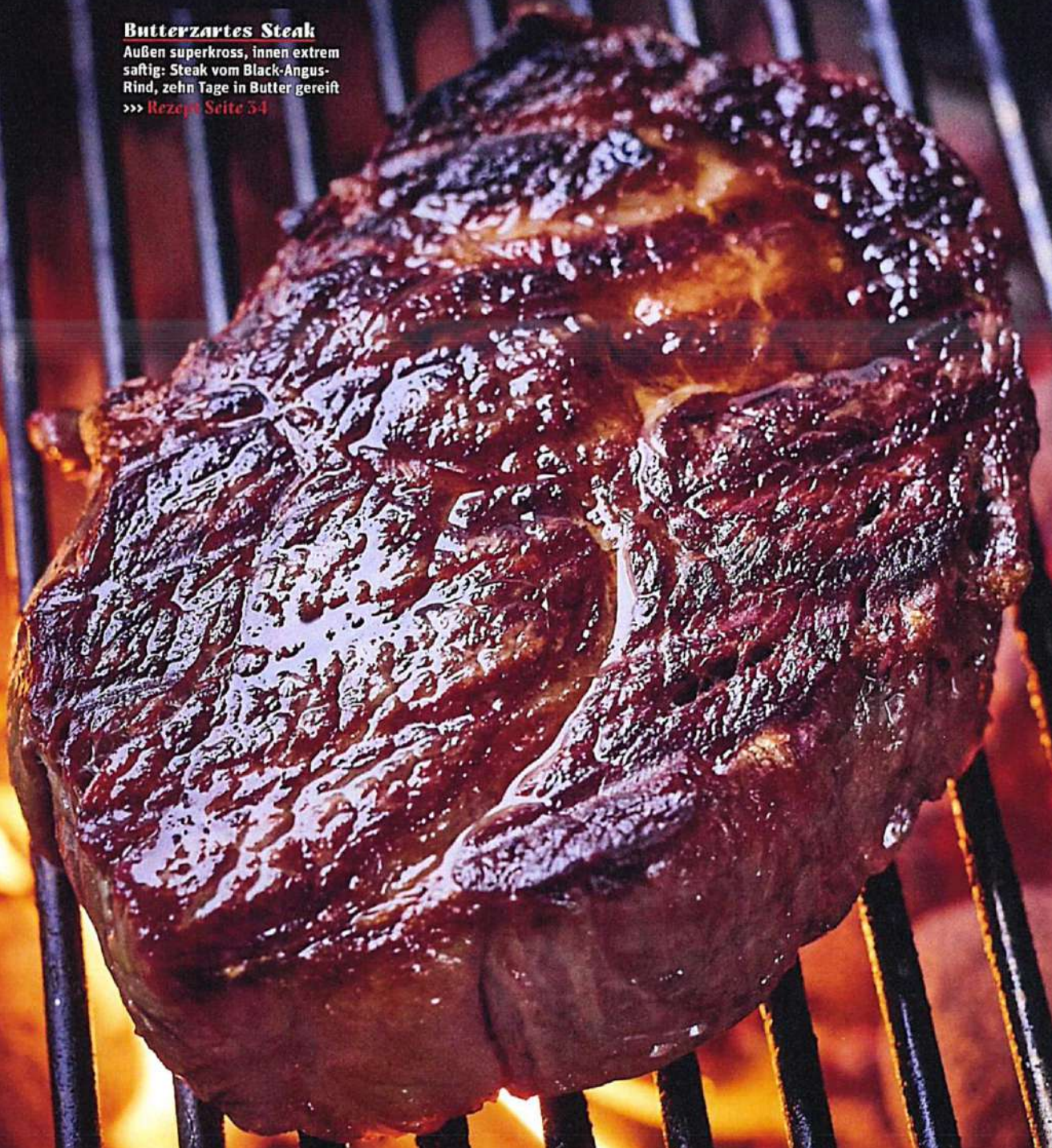
6 – Nach 10 Tagen Reifezeit wird unser Experimentierstück zubereitet. Fleisch aus der Kühlung nehmen und mit großem scharfen Messer sofort in etwa 4 cm dicke Scheiben schneiden.

8 – Grill auf hohe Temperatur vorheizen. Grillrost mit Öl bestreichen. Steaks direkt je Seite 5–6 Minuten grillen. An warmem Ort zugedeckt 3–5 Minuten ruhen lassen. Währenddessen Knoblauch putzen, waagrecht halbieren. Große grillgeeignete Pfanne erhitzen. Etwas von der Butter darin aufschäumen lassen. Knoblauch, Kräuter und Lorbeer zugeben. Steaks portionsweise einlegen, rasch mit Butter beschöpfen, wenden. Dann sofort aus der Pfanne nehmen, würzen und anrichten.



Butterzartes Steak

Außen superkross, innen extrem saftig: Steak vom Black-Angus-Rind, zehn Tage in Butter gereift
» Rezept Seite 34



Tipp:

Der Butter-Kick

So verwenden Sie die Reifebutter am besten weiter: Nach 10 Tagen ist sie durch Luftkontakt oxidiert und hat ein leichtes, fleischig-ranziges Aroma. Durch den Kontakt mit Fleisch und Blut ist sie geschmacklich und auch gesundheitlich als Aufstrich nicht zu empfehlen. Aber als „Nuss“-Butter, erhitzt und geklärt, verwenden Profis das Fett sehr gern zum Aromatisieren. Dazu die Butter in einem breiten Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Weiter erhitzen und sacht köcheln lassen, bis sich die Molke (Buttereiweiß) absetzt, die Butter leicht bräunt und nussig duftet. Das dauert ca. 10 Minuten. Nicht zu stark erhitzen, da sie sonst verbrennt und unangenehm schmeckt! Flüssiges Fett inklusive entstandener Feststoffe durch ein feines Sieb oder Teefilter in saubere Gläser mit Drehverschluss abfüllen, offen auskühlen lassen. Gekühlt lagern.

