



*Vom Besten & nur so in
der Adler Wirtschaft*

**HOCHRIPPE ODER ENTRECÔTE
VOM CHAROLAIS / LIMOUSIN
WEIDERIND**

*jeweils für 2 Personen
ca. 450 - 550 g je nach Fettanteil
+18,- € pro Person*

*im großen Adleressen
braten wir Ihnen gern auch
ein kleineres Steak
sprechen Sie uns einfach an*

FILETSTEAK

*jeweils für 1 Person
ca. 200 g
+25,- €*

*mit Schalotten-Rotwein-Sauce
und Sauce Béarnaise serviert,
dazu Bratkartoffeln & Rahmkohlrabi
oder
Orangen-Spargel aus dem Ofen +5,- €²*

UNSER RINDFLEISCH

*ist mindestens 28 Tage am Knochen gereift
& abgehangen, für kurze Zeit noch mal in
bestem Olivenöl mariniert und in der Pfanne*

*bleu chaud (rare)
saignant (medium rare)
demi-anglais (medium)
oder
à point (medium well) gebraten*

*letzte Stufe vor durch!
nur so ist & bleibt kurzgebratenes Fleisch
auch saftig & zart!*

*Wir braten es auf keinen Fall durch.
Für Gäste, die es durchgebraten möchten,
bieten wir geschmortes Fleisch an.*

*Das Charolais- und Limousin-Fleisch wird
von unserem Falkenhof im Taunus und dem
Hofgut Rehbachtal im Westerwald geliefert,
die im Verbund mit uns züchten & füttern.*

VON DER ZUBEREITUNG

Wir schneiden aus dem Rückenstück unterhalb des Halsstücks bis zur Hüfte hin immer mindestens 4-5 cm dicke große Steaks heraus, die dann nochmal vor dem Braten für maximal 48 Stunden in bestes Olivenöl (virgine) eingelegt werden. Der Geschmack wird noch besser und ich bin sicher, dass die feinen Fettsäuren des Olivenöls das Fleisch noch mürber / zarter machen.

Um eine leichte, dunkle Kruste zu erhalten, wird das Fleischstück auf den Bratflächen mit einer Mischung aus geröstetem und gemörsertem Pfeffer, Koriander und Kümmel sowie wenig Salz gewürzt.

Anschließend kräftig, heiß und scharf in Olivenöl und Butter anbraten.

Das Fleischstück wird je nach Größe und Gewicht zwischen 10 und 15 Minuten bei ca. 100° im Heißluftofen nachgebraten. Dann muss es ca. 20 Minuten an einem warmen Platz unter der Wärmelampe oder in Herdnähe ruhen. Dieser Vorgang ist sehr wichtig und noch mal entscheidend für die Saftigkeit und Zartheit des Fleisches.

Ich liebe es, wenn das Fleischstück „bleuchaud“ ist, will heißen, nicht roh vom Garpunkt aber voll im Saft und auch warm. Richtig heiß kann es so nicht sein! Sonst ist es eben grau, neigt zum Trocken- und Langweiligsein. Der Rest ist wiederum Geschmackssache, mit Sauce oder einfach nur pur.

Nur Ahnungslose können so ein Stück Fleisch durchgebraten bestellen. Jeder Koch, der Mitleid mit seinem guten Produkt hat, verweigert sich in dieser Situation oder gibt schlimmstenfalls die allerletzte Qualität an Fleisch, die er im Hause hat dafür her. Gerne akzeptiere ich, wenn Gäste kein rohes oder halbgares Fleisch essen möchten, dafür gibt es aber wiederum andere Stücke zum Kochen oder Schmoren aus der Schulter, der Keule oder dem Hals. Das Halsstück zum Beispiel, fein mit Fettgewebe durchzogen oder Schulterstücke mit gelatinösen Sehnen durchwachsen, wird in Rotwein, Kräutern und Gewürzen stundenlang auf den absoluten Garpunkt weichgeschmort, ein Traum zum Essen!

*Eben alles zu seiner Zeit
und dem entsprechenden Anlass.*
