



STERNEKOCHE CHRISTIAN BAUR ÜBER: WAGYU BEEF

Zubereitung

- Anbraten mit Kokosöl, da hitzebeständig
- Aromatisieren mit Olivenöl und Butter für den Geschmack
- Alle Inhaltsstoffe des Öls und die Vitamine der Butter bleiben erhalten, Fettketten bleiben stabil und brechen nicht auseinander
- Sauce wird mit Knochenmark gebunden um den Bezug zum Tier wieder herzustellen
- Gewürze werden frisch geröstet
- Fleisch ruhen lassen bis es auf Körpertemperatur abgekühlt ist
- Optimaler Garpunkt ist zwischen Englisch und Medium, da das eingelagerte Fett schmilzt und das Fleisch besser zu verdauen ist
- Fleisch hat keine Poren sondern Fasern
- Gleiche Ruhezeit wie Bratzeit
- Fleischreifung: am besten an der Luft und so spät als möglich ins Vacuum, da sich der PH-Wert ändert

Warum "Wagyu" aus dem Virngrund

- Das Fleisch steht länger auf der Weide
- Das wenige Wasser ist im Fett eingebunden
- Unterstützen eines regionalen Erzeugers
- Rasse lagert das Fett sehr gleichmäßig ein
- Fleisch mit dem geringsten Anteil gesättigter Fettsäure
- nachgewiesener Stammbaum
- Je besser das Produkt desto einfacher die Zubereitung

