

GENUSS- WEIHNACHT BEI GOURMETFLEISCH.DE



BEEF - DAS BESTE ZUM FESTE

CHRISTMAS WIE BEI DEN ROYALS

Es ist nicht verbürgt, welche Genüsse sich Queen Elisabeth und Prince Philipp zu Weihnachten gönnen. Sicher ist allerdings, dass es very british zugehen wird. Britische Familien feiern Weihnachten mit einem grandiosen Truthahn oder Weihnachtsbraten als den kulinarischen Höhepunkt des Jahres. Gemeinschaftserlebnis pur.

SO GELINGT DER ULTIMATIVE WEIHNACHTSBRATEN

Wo immer man Weihnachten feiert, eines ist sicher: Es wird aufgetischt, was Küche und Keller an besonderen Köstlichkeiten zu bieten haben. Dabei sollte man gerade dem Festmenü eine „royale“ Qualität des Fleisches zugrunde legen. Gourmetfleisch.de ist als ausgewiesener Spezialist für exzellentes Steak und Beef eine vertrauenswürdige Adresse, um (nicht nur) für die Festtage eine ausgezeichnete Fleischqualität zu garantieren. Mit Gourmetfleisch.de ist jeder Tag Weihnachten



Wir von Gourmetfleisch sind überzeugt: „Ein grandioses Weihnachtsessen muss nicht kompliziert sein. Und lange in der Küche stehen auch nicht!“ Der besondere Vorteil des Online-Einkaufs bei gourmetfleisch.de: Keine langen Warteschlangen an den Kassen, stressfreier Einkauf ohne die Hektik der Supermärkte vor den Weihnachtstagen. Dafür individuell für Sie handgeschnittenes Frischfleisch mit weihnachtlicher Genussgarantie. Profi-Beratung inklusive. Pünktliche, gekühlte, sichere Lieferung des bratfertig parierten Fleisches direkt in Ihren Kühlschrank.

Schenken Sie sich selbst die Muße, das Fest in vollen Zügen zu genießen.

ES LEBE DER GROSSE, EXTRA-FEINE UNTERSCHIED!

Noch vor einigen Jahren war Rindfleisch gleich Rindfleisch, zumindest in der Wahrnehmung der Verbraucher. Heute ist unser Bewusstsein geschärft für die besonderen Auswirkungen, die eine Ausnahme-Rasse und Premium-Aufzucht für Geschmack, Marmorierung, Saftigkeit und Aroma bewirken. Artgerechte und achtsame Haltung und die differenzierte Fütterung machen die Unterschiede der Fleischsorten auf der Zunge spürbar.





Gourmetfleisch.de achtet auf langsame und ausgewogene Reifung. Innerhalb 28 Tage entwickelt das Fleisch die Qualitätsmerkmale, die es zu einem Ausnahmefleisch machen. Neben anderen großen Rinderrassen empfehlen wir American Beef, Irish Beef, Simmertaler Rind und Argentine Beef. Jede eine Klasse für sich. Es lohnt, seine „Lieblingmarke“ herauszuschmecken. Lebensverhältnisse, Natur und Landschaft, Fütterung und genetische Klasse prägen ihre Individualität.

Rinder waren immer auch ein Symbol für Wohlstand und Macht. Nahrhaft ist ihr Fleisch obendrein: Reichlich Protein, Vitamine, Mineralstoffe, ein Booster an ungesättigten Fettsäuren. In der Wahrnehmung von Fleisch standen nach dem fettreichen Nachholbedarf der Nachkriegsjahrzehnte vor allem magere (kalorienarme) und kaum marmorierte Stücke bei Verbrauchern hoch im Kurs. Bis sich die Erkenntnis durchsetzte, dass erst eine schöne Marmorierung durch feine Fettäderchen hochwertiges Fleisch beim Garen wunderbar zart, kraft- und saftstrotzend und schmackhaft macht. Heute gilt das Fleisch mit der üppigsten Innenmarmorierung als das edelste und beste.

WAS GENIESST DER TRADITIONSBEWUSSTE BRIT AN WEIHNACHTEN?

Zu Weihnachten ist in Großbritannien Party angesagt und in den meisten Haushalten weisen Luftschlangen, Konfetti und Girlanden eher auf Karneval hin als auf Christmas. Am Feiertagsmorgen springt Father Christmas aus dem Kamin und füllt die Socken. Höchste Zeit für Geschenke und Festmahl. Als Weihnachtssessen hat neben dem gefüllten Truthahn das Christmas Roast, vorzugsweise ein kiloschwerer Roastbeef-Braten, seinen angestammten Platz in der kulinarischen Hitliste der Briten. Ein opulentes Bratenstück ist gerade in kleineren Familien, bei denen ein achtpfündiger Truthahn den Sättigungsgrad sprengen würde, am richtigen Platz. Ein Roastbeef-Braten benötigt wenig Vorbereitung und schmurgelt im Backofen gemütlich seiner Reife entgegen während die letzte Tasse beim High Tea geleert wird.

Ein britisches Weihnachtsmenü könnte auf Ihrem Esstisch so aussehen:

- **Lachstartar** mit Limette und Selleriekrüstchen
- Geminzte **Oxtail Consommé** mit Käsestange
- **Roastbeef aus dem Ofen** mit glasierten Gemüsen (Rosenkohl, Pastinake, Kürbisspalten und/oder Karotten, grüne Bohnen) und Yorkshire-Pudding
- **Blue Stiltonkäse** mit pochierten Ingwerbirnen und Blaubeergelee
- **Lemon Pie**
- Der obligate **Christmas Pudding (Plumpudding)**, ist weniger Dessert als Teekuchen. Als Topping: Custard (Vanillesauce)



WEIHNACHTSBRATEN I: ROASTBEEF WIE SANTA CLAUS ES LIEBT

Zubereitungszeit: 90 Minuten, Ruhezeit: 20 Minuten, Garzeit: 60 Minuten

Wir benötigen für 6 Personen:

1,5 bis 1,8 kg Roastbeef, Steinsalz, frische schwarze Pfefferkörner, Olivenöl oder alternativ Ghee (gelöstes Butterschmalz), frische Rosmarin- und Thymianzweige. Wer mag, eine Knoblauchzehe. Wichtig: Mörser, Fleischthermometer, Fleischwender, gutes Steakmesser.

So geht's:

1. Roastbeef-Braten ca. 2 Stunden vor dem Braten auf Raumtemperatur bringen. Mit im Mörser zerriebenen Salz und geschroteten Pfefferkörnern (plus Knoblauchzehe) einreiben.
2. Reichlich Öl oder Ghee zischend heiß werden lassen. Etwa 3 Minuten Roastbeef auf der Fettschicht-Seite scharf anbraten.
3. Mit der angebratenen Seite nach oben auf ein Backblech positionieren. Kräuter darüber streuen und in den auf 95 Grad bei Unter- und Oberhitze aufgeheizten Backofen schieben. Mit Öl begießen und etwa eine Stunde braten lassen, bis die Kerntemperatur 58 Grad (Bratenthermometer verwenden) erzielt ist. 20 Minuten ruhen lassen.
4. Mit frischer Zitrone servieren. Gute Begleiter sind Ziegenkäse-Kartoffelgratin oder Rosmarinkartoffeln, Grilltomaten mit Kräuterbutter, feine in Butter gedünstete grüne Bohnen und/oder Erbsen. Winterlicher ist Spitzkohl oder Rosenkohl.

BRAUCHT'S UNBEDINGT EIN BRATENTHERMOMETER?

Manchmal hilft auch der Fingerkuppen-Test. Mit einem Finger auf das Bratgut drücken und den Garzustand einschätzen:

- Gibt das Fleisch wie ein Daumenansatz weich nach, dann ist es innen blutig.
- Ist das Fleisch beim Druck mittelfest - medium-rosa.
- Fühlt es sich fest wie eine Handinnenfläche an, ist das Roastbeef gut durchgebraten.

Bratenreste wandern am nächsten Tag in ein leckeres Sandwich oder einen **Rindfleischsalat** aus knackigen Lauchzwiebeln, aromatischen Kirschtomaten, Thymian und Pfifferlingen. Gebadet wird der Salat in einer würzig-delikaten Essig-Öl-Vinaigrette, der ein Feigensenf die höheren Weihen verleiht.

Gourmetfleisch will Ihnen die Vorbereitung für das Weihnachtsdinner so unkompliziert wie möglich machen. Vorspeisen und Dessert sind Ihnen zu britisch? Dann werden Sie fündig bei den delikaten Vorspeisen und Desserts im Gourmetfleisch-Sortiment.

<https://www.gourmetfleisch.de/delikatessen/vorspeisen/>

<https://www.gourmetfleisch.de/delikatessen/dessert/>

WEIHNACHTSBRATEN II: FESTLICHE FILETSTÜCKE MIT TRÜFFELN SATT!

Eine exklusive Alternative zum Roastbeef im Ganzen ist das nobelste Stück des Rinds - das Rinderfilet. Zur Feier der Weihnacht sorgen weiße oder schwarze Trüffeln für weitere Veredelung.





RINDERFILET IN TRÜFFELRAHM

Wir benötigen:

600 g Rinderfilet, frische gehackte Kräuter (Basilikum, Thymian, Blattpetersilie, Kerbel, Koriander, 1 Lorbeerblatt), feines Olivenöl, Steinsalz, Zitronenpfeffer, Prise Cayennepfeffer, 1 gewürfelte Schalotte, Je 2 EL Crème fraîche und Schlagsahne, 1 EL Trüffelfond, Trüffelwürfelchen frisch oder getrocknet (diese dann in Wasser einweichen), ½ EL Trüffelöl, frisch gehobelte Trüffel als Garnitur, grünen Spargel und/oder Artischockenherzen, 2 cl Cognac.

Info: Weiße Piemont-Trüffel sind kostspielig (1.500 bis 6.000 EUR pro Kilo), sie duften nach Honig, Erde, Heu und Knoblauch. Schwarze Sommer- oder Herbsttrüffel, die ein Flavour aus Kakao, feuchter Erde und Moschus entwickeln, sind mit 800-3000 EUR/Kilo günstiger. Pro Gericht sollte man 10 g rechnen.

Und so geht's:

1. Filet salzen, pfeffern und mit Olivenöl rundherum anbraten. Herausnehmen und mit den Kräutern einreiben. Zuerst in Klarsichtfolie oder festem Backpapier, danach in Alufolie fest einrollen und in einem Gewürzsud aus Rinderfond (z. B. aus T-Bone Tea), Lorbeer, Knoblauch, Pfeffer, Salz, Thymian, Nelke bei circa 80 Grad 25-30 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, etwas ruhen lassen.
2. Rinderfilet dünn aufschneiden und auf Teller verteilen. Mit Trüffelscheiben und Kräuterspitzen garnieren, mit Trüffelöl parfümieren. Warm halten.
3. Schalottenwürfel in Olivenöl anschwitzen, 1 - 2 EL Pochiersud zufügen und reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, 1 EL Trüffelfond zugeben, Crème fraîche und Schlagsahne unterrühren, nicht kochen lassen. Nach Gusto mit Cognac und Cayennepfeffer abschmecken.
4. Zwischendurch den geputzten und halbierten Spargel in Butter oder Olivenöl langsam anbraten. Artischockenherzen dazwischen legen und mit erhitzen. Schwarzer Reis oder kleine gebutterte Kartoffeln munden dazu.

(Mengenangaben sind variabel!)



DIE LOCKER-LEICHTE STEAK-VARIANTE

Wer sich als Küchenneuling noch keinen ganzen Braten zutraut oder als Single oder Paar mit einem 3-5-pfündigen Roastbeef überfordert wäre, muss Weihnachten nicht bei „Wasser & Brot“ verbringen. Er hat ja eine höchst delikate Alternative direkt vor der Kühlschranktür: Zart-saftige, fein marmorierte Premium-Steaks (Entrecote, Filet, T-Bone), die sich in der Pfanne mit frischen Kräutern und einem Hauch Knoblauch ganz leicht goldbraun und mürbe braten oder im Grill super-saftig schmurgeln lassen. Schnell und doch raffiniert.

Kombiniert mit leckeren Beilagen, flambiert in Cognac oder veredelt mit kleinen „Schweinereien“ wie einem Klecks Kaviar, Jakobsmuscheln, Morcheln oder frisch gehobelten Trüffeln, feinen Senfen, Kräuterbutter, geschmorten Armagnac-Pflaumen oder einer Gorgonzolabirne verwandelt sich das Entrecote in eine weihnachtliche Delikatesse. Exzellente Begleiter sind grüner Spargel (in Olivenöl leicht angebraten), Parmesan-Kartoffelgratin, schwarzer Reis oder Kartoffelkrüstchen.





UND SCHNELL NOCH EINEN BLICK ZUR KALTMAMSELL

Dass das Spitzenfleisch von Angus, Simmentaler Rind, Argentinischem oder Amercian Beef ohnehin eine Leckerei für sich ist, brauchen wir sicherlich nicht zu erwähnen. Mit seinem vorzüglichen Reifegrad ist es auch für den Rohverzehr als Tatar oder Carpaccio vom Rinderfilet ausgezeichnet geeignet. Kurz angefrosten, lässt sich das Fleisch hauchzart schneiden. Erst kurz vor dem Servieren mit einer leichten Marinade aus feinem Öl, Kräutern, Steinsalz, rotem Pfeffer, Limette parfümieren und mit Gruyère- oder Parmesanhobeln beträufeln.

Tipps zur professionellen Steakbehandlung finden Sie hier:

<https://www.gourmetfleisch.de/steakzubereitung.html>



**Genussreiche Weihnacht bei fröhlichem Schmausen wünschen die Steakmeister von
Gourmetfleisch.de**

**Heute schon Ihr Genuss-Fleisch für den gewünschten Termin vorbestellen: Weihnachten
kommt immer früher als man denkt!**