SILVESTERSAUSE MIT WINTERGRILL & FONDUE

PREMIUMSTEAK ODER 1A-FONDUE? BEIDES!

DEN LÄNGSTEN ABEND DES JAHRES MIT PREMIUMFLEISCH ZUM EREIGNIS TOPPEN

Auch an Silvester sind uns Traditionen lieb und wert. Wenn Weihnachten noch festlich und besinnlich verlief, ist Silvester ausgelassener und sinnlicher. Für Ungeduldige kann sich die Zeit bis Mitternacht allerdings dehnen. - Damit die Stimmung nicht einbricht, braucht's ein paar gute Ideen, um die letzten Stunden des Jahres genüsslich und kurzweilig zu gestalten. Gourmetfleisch.de ist der kongeniale Partner, um diesen magischen Abend mit fest-würdigen Gaumenfreuden zu feiern.

SAME PROCEDURE AS LAST YEAR? DIESES JAHR: WINTERLICHES BARBECUE!

In fröhlicher Runde um einen großen Tisch oder - noch besser - um einen wohlige Hitze verbreitenden, von Rauch geschwängerten Grill. Würziges, das in der Nase kitzelt und den Gaumen erregt. Knackende Holzkohle, zischende und knisternde Fleischstücke, die sich zu veritablen Fleischschönheiten gerieren. Wintergrillen auf Terrasse, Balkon, Hof. In Erwartung der Silvesterglocken und des Feuerwerks. Gibt es einen schmackhafteren und genüsslicheren Zeitvertreib, um die Minuten und Sekunden vor Anbruch eines neuen Jahres abzuzählen?

Was brauchen Sie dazu?

Steaks in Premium-Qualität, Silvester-Dekoration wie Girlanden, Goldpapier, Partygeschirr & Servietten, Gläser & Besteck, Grill & Grillbesteck, Beistelltisch & ggfs. Stehtische, Fackeln, Wärmequellen wie Heizspirale, beheizbare Holzscheite oder Decken, Getränke, musikalische Untermalung und nicht zuletzt: gute Laune!

Achten Sie auf exzellente Fleischqualitäten!

- Zucht und Rasse haben Einfluss auf eine optimale Marmorierung.
- Die artgerechte Haltung – achtsame und respektvolle Aufzucht – wirkt sich entscheidend auf die Qualität des Fleisches aus.
- Was die Tiere als Nahrung zu sich nehmen, ist von vitaler Bedeutung für den Geschmack des Fleischfettes.

- Langsame Reifung – 28 Tage bei Gourmetfleisch.de – macht Premiumfleisch erst zu dem was es sein sollte: Dunkelrot bis rotbraun gefärbt. Garant für eine saftige und aromatische Geschmacksexplosion.
- Neben anderen herausragenden Rinderrassen empfehlen wir fürs Grillen Amerikanisches Beef, Argentinisches und Irisches Beef und Simmertaler Rind. Alle hier bei Gourmetfleisch.de in garantierter Frische und handgeschnitten erhältlich und online bestellbar.

7 Grillregeln für Spitzensteaks

Regel 1: Nur trockene Grillkohle verwenden

Feuchte Grillkohle provoziert Rauch und Gestank. Sie brennt langsamer und lässt viele zu Spiritus greifen, doch ..

Regel 2: Niemals mit Spiritus oder Benzin anzünden

Sie riskieren heftige Stichflammen und Verpuffungen, die üble Verbrennungen hervorrufen können. Holzbriketts sind sicherer und kostengünstiger.

Regel 3: Mehrere Grillzonen machen Sinn

Teilen Sie den Grill in zwei unterschiedliche Zonen auf. Auf der einen (direkten Seite) sorgt Holzkohle für das typische Röstaroma. Auf der anderen (indirekten) Seite kann das Grillgut in Ruhe garen.

Regel 4: Gepökeltes Fleisch ist auf dem Grill ein No-Go

Sie lieben Fleisch und Würstchen? – Ganz klare Grillpartner. Kassler und anderes gepökeltes Fleisch haben hier jedoch nichts zu suchen. Abhängig von der Grilltemperatur können sich gefährliche, nitrathaltige Gase bilden, die im Verdacht stehen, krebserregend zu sein.

Regel 5: Würstchen Knigge

Im Würstchen herumstochern? Besser nicht. Die heraustretende Flüssigkeit tropft auf die heiße Kohle, die Grillwürste trocknen aus und werden fad. Brühwürstchen dagegen können eine schöne Musterung vertragen.

Regel 6: Fleisch mit Bier ablöschen? Never ever!

„Bierduschen“ schaffen nur eines: Fieser Rauch tritt auf, die Glut kühlt ab, die Fleischaromen verflüchtigen sich. Wenn schon Bier, dann besser in einer Aluschale unter der indirekten Seite des Grills. Auf dem darüber liegenden Grillrost kann das Fleisch ein cooles Bieraroma aufnehmen.

Regel 7: Grillgut wie Steaks nur ein- bis zweimal wenden

Wird es zu oft bewegt, geht Fleischsaft verloren, was das Steak austrocknet. Fleisch besser auf der direkten Grillzone auf beiden Seiten einmal anbraten. Im Ruhebereich kann es dann gar, zart und aromatisch werden.

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

Unverzichtbare Accessoires: Sößchen, Marinaden, Grillkartoffeln, Grillgemüse, Salate

https://www.gourmetfleisch.de/saucen-dips/

Ist Ihnen der Barbecue-Aufwand an Silvester zu hoch, passen sich die exzellenten Gourmet-fleisch-Steaks auch jeder guten Pfanne an.

DAMIT DIE GASTGEBER FESTE MITFEIERN KÖNNEN

Wer's komfortabel und professionell mag, holt sich den Gourmetfleisch.de-Grillmeister ins Haus! (http://beef-party-at-home.de/) Er betreut Grillpartys mit 8 bis 15 feiernden Gourmets und teilt großzügig sein Wissen darüber, wie ein klasse Steak durch eine fachmännische Behandlung zum unschlagbaren Steak wird. Der Gastgeber wird entlastet und kann sich nicht nur seinen Gästen, sondern auch dem eigenen Genuss widmen.

BESCHWINGTE ALTERNATIVE: FLEISCHFONDUE – ALLE AUS EINEM TOPF

Viele Fondue-Liebhaber machen leider einen gravierenden Fehler: Sie verwenden Fleisch, das im Qualitätsniveau nicht hält was der Fondue-Mythos verspricht. Aber nicht nur für das saftige Grillerlebnis, auch für das Fleischfondue gilt: Qualität macht den Meister! Spitzenfleisch für Spitzengenuss.

Wir empfehlen für Ihr Silvesterfondue die extrazarten handgeschnittenen und mundgerechten Stücke aus dem fein geäderten Rücken des rotbraunen Duroc-Schweines von der iberischen Halbinsel. Lange der Spitzengastronomie vorbehalten, ist dieses ausgezeichnete Schweinefleisch mit seinen unverwechselbaren Geschmacksaromen nun auch beim Verbraucher angelandet.

https://www.gourmetfleisch.de/fonduefleisch/fonduefleisch-vom-duroc-schwein.html

Auf magere, zarte Stücke in Premiumsteakqualität freuen sich die Rindfleischfans. //www.gourmetfleisch.de/fonduefleisch/fonduefleisch-vom-us-rind.html. Sie stammen vom American Beef, das heute als das beste der Welt gilt. Nicht zuletzt seine Fütterung mit Mais, Getreide, Heu und Luzerne neben der Grasweide zu Ende der Aufzuchtzeit ist für seinen sensationellen Geschmack verantwortlich.

1. Ein gut hitzeleitender Fonduetopf ist ein Muss - Gusseisen, Edelstahl oder auch feuerfestes Glas bieten sich an bei Fett, Messing, Kupfer oder Aluminium bei Brühe. Fonduegabeln einsetzen, die sich nicht mit den Fingerkuppen verschmelzen.
2. Fonduetopf mit gutem Pflanzenöl (Kokosfett, Sonnenblume, Erdnuss, Alternative: Butterschmalz) nur zur Hälfte füllen, auf 180 Grad erhitzen. Holzstäbchenprobe! Eine halbe Kartoffel verhindert unangenehme Fettspritzer.
3. Nur trockene Fleischstücke einsetzen.
4. Alternativ zum Spiritus im Rechaud eine Spezialpaste in Alu-Näpfchen verwenden
5. Elektro-Fondues sind am sichersten. Leider nicht sehr atmosphärisch.
6. Zu Fondue schmecken Remouladen, Relishes, Chutneys und Saucen, verschiedene Senfsorten, Kräuterbutter, pikante Salate, Baguette, Landbrot, Bier, Weiß- und Rotwein, Digestif

UNSER TIPP:

Gerade an Silvester oder Neujahr keine Kompromisse eingehen und sich erst einmal im attraktiven Angebot von Gourmetfleisch.de umschauen.

Heute schon zum Wunschtermin vorbestellen – Auch Silvester kommt schneller als man denkt!

Happy New Year wünschen die Fleischexperten von Gourmetfleisch.de

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.

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!)**