

Zeitlose Klassiker — Steaks vom Dry-Aged-Pommernrind

Rezepte für 2 Personen — Perfektes Steak garantiert

Das Pommernrind

Alle Steaks dieser Kategorie stammen vom Dry-Aged-Pommernrind — einer alten pommerschen Rasse, die seit dem 16. Jahrhundert gezüchtet wird. Das Fleisch reift trocken (Dry-aged) mehrere Wochen am Knochen. Es zeichnet sich durch eine feine Fettmarmorierung und ein intensiv nussiges Aroma aus.

Garstufen: rare (innen roh) · medium rare (innen rot) · medium (rosa Streifen) · medium well (leicht rosa) · well done (durchgebraten)

Empfehlung des Küchenchefs: Dry-aged Pommernrind entfaltet sein volles Aroma bei medium rare. Das Steak soll vor dem Braten Zimmertemperatur annehmen — mindestens 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen.

Tomahawksteak — Director's Cut

35 Tage am Knochen gereift · ca. 900 g · für 2 Personen — Das Flaggschiff unter den Steaks

58,00 € FÜR 2 PERSONEN

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Tomahawksteak (ca. 900 g)	1 Stück
Meersalz, grob	2 TL
Schwarzer Pfeffer, grob gem.	1 TL
Butter	50 g
Knoblauch, angedrückt	3 Zehen
Frischer Thymian	4 Zweige
Frischer Rosmarin	2 Zweige
Rapsöl (hitzebeständig)	2 EL
Inka-Sonnensalz oder Himalayasalz	zum Finishen

ZUBEREITUNG

- 1 Das Steak 1 Std. vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Trocken tupfen — Feuchtigkeit verhindert die Maillard-Reaktion. Erst kurz vor dem Grillen salzen.
- 2 Grill oder Gusseisenpfanne auf höchste Temperatur vorheizen. Das Steak bei direkter Hitze von beiden Seiten je 3–4 min. scharf angrillen (Kruste!), dann bei indirekter Hitze oder 130 °C Ofen auf Kerntemperatur garen: 52 °C = medium rare, 58 °C = medium.
- 3 Butter mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin in der Pfanne aufschäumen. Das Steak damit im 30-Sekunden-Rhythmus arrosieren (übergießen) — 3–4 Minuten.
- 4 Das Steak locker in Alufolie einschlagen und mind. 10 Minuten ruhen lassen. Erst dann tranchieren — senkrecht zur Faser schneiden. Mit grobem Salz vollenden.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Der lange Rippenknochen ist nicht nur Dekor — er leitet Wärme und gibt Aroma ab. Das Ruhen des Steaks ist unverzichtbar: Das Fleisch entspannt sich, die Säfte verteilen sich gleichmäßig. Wer kein Fleischthermometer hat: Die

Daumen-Druckprobe — medium rare fühlt sich an wie der Daumenballen bei locker gespreizter Hand.

Sous-vide gegarte Flank-Steak

Ca. 600–650 g · für 2 Personen — Im Wasserbad auf den Punkt gegart, am Grill vollendet

37,90 € FÜR 2 PERSONEN

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Flanksteak vom Pommernrind	650 g
Meersalz, Pfeffer	je 1 TL
Knoblauch	2 Zehen
Frischer Thymian	3 Zweige
Butter	40 g
Rapsöl	1 EL

ZUBEREITUNG

- 1** Flanksteak vakuumieren (mit Knoblauch und Thymian). Im Wasserbad bei 55 °C (medium rare) 2–3 Stunden sous-vide garen.
- 2** Aus dem Beutel nehmen, sehr gut trocken tupfen. Gusseisenpfanne oder Grill auf höchste Stufe erhitzen.
- 3** Das Steak 60–90 Sekunden je Seite scharf anbraten — nur eine Kruste bilden, nicht weiter garen.
- 4** Mit Butter arrosieren, 5 min. ruhen lassen. Stets quer zur (sehr langen) Faserrichtung tranchieren — sonst wird es zäh.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Das Flanksteak hat eine ausgeprägte Faserstruktur — das Schneiden quer zur Faser ist hier absolut entscheidend. Durch das Sous-vide-Garen ist das Fleisch bereits perfekt gegart und muss beim Anbraten nur noch Farbe bekommen. Das gibt Ihnen vollständige Kontrolle über die Garstufe.

T-Bone-Steak

Ca. 550–600 g — Der Doppelklassiker: Filet und Roastbeef in einem Steak

34,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

T-Bone-Steak vom Pommernrind **600 g**

Meersalz, schwarzer Pfeffer **je nach Geschmack**

Butter **40 g**

Knoblauch, Thymian **nach Belieben**

Rapsöl **1 EL**

ZUBEREITUNG

- 1 Das Steak 45 min. vor dem Grillen tempieren. Mit Rapsöl einreiben, erst kurz vor dem Grillen salzen.
- 2 Bei höchster Hitze je 3 min. von beiden Seiten angrillen. Dann indirekt (oder 140 °C Ofen) auf Kerntemperatur ziehen: Filetseite: 52 °C, Roastbeefseite: 56 °C.
- 3 Mit Butter arrosieren, 8 min. ruhen lassen.
- 4 Das Steak am Knochen tranchieren — Filet und Roastbeef sind zwei verschiedene Muskelgruppen mit unterschiedlicher Textur. Separat servieren.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Das T-Bone hat eine Besonderheit: Der Knochen trennt Filet (zart, mild) und Roastbeef (kräftiger, mehr Biss). Beide Seiten erreichen die ideale Garstufe nicht gleichzeitig — die Filetseite ist bei medium rare bei etwas niedrigerer Temperatur fertig. Das Roastbeef darf etwas mehr Hitze vertragen.

Filetsteak

Das edelste Stück vom Rind — butterzart, mild, delikat

150 G: 15,90 € · 250 G: 26,90 € · 400 G: 36,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Rinderfilet (Mittelstück)	280 g (für 2×140 g)
Meersalz, weißer Pfeffer	je 1 Prise
Butter	40 g
Trüffelöl (optional)	wenige Tropfen
Rapsöl	1 EL
Schalotte	1 Stück
Frischer Thymian	2 Zweige

ZUBEREITUNG

- 1 Filet in 3 cm dicke Medaillons schneiden, mit Küchengarn binden damit sie die Form behalten.
- 2 Pfanne sehr heiß werden lassen. Filets in Rapsöl je Seite 2–3 min. anbraten — Fingertest: weich = rare, leichter Widerstand = medium rare.
- 3 Hitze reduzieren, Butter mit Thymian und Schalotten zugeben. Filets 2 min. arrosieren.
- 4 5 min. auf einem warmen Teller ruhen lassen. Optional: einen Tropfen hochwertiges Trüffelöl zum Vollenden.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Das Rinderfilet ist nahezu fettfrei — was es so zart macht, macht es auch schnell trocken. Nie über medium garen. Kein Salz vor dem Braten! Salz entzieht Flüssigkeit und verhindert die Krustenbildung. Erst nach dem Anbraten würzen.

Mein Schiff® Signatur: Filetsteak mit ½ Langusten- oder Hummerschwanz

180 g Premium-Filet — vollendet mit dem Meeres-Edelstein Surf & Turf at its best

27,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Rinderfilet	180 g (pro Person: 90 g)
Langustenschwanz oder Hummerschwanz*	2 halbe
Butter, braun	50 g
Knoblauch	2 Zehen
Estragón (Tarragon)	3 Zweige
Weißwein	50 ml
Zitronensaft	1 TL
Fleur de Sel	zum Vollenden
Rapsöl	1 EL

ZUBEREITUNG

- 1 Filet wie oben braten, bei medium rare aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.
- 2 Langustenschwänze der Länge nach halbieren (falls ganz). In der gleichen Pfanne mit etwas Butter und Knoblauch je Seite 2–3 min. bei mittlerer Hitze braten — Krustentier darf nicht übergart werden.
- 3 Mit Weißwein ablöschen, Butter schmelzen und mit Estragón, Zitronensaft abschmecken zu einer leichten Krustentierbutter.
- 4 Filet und Langustenschwanz gemeinsam anrichten, Krustentierbutter darüber aufstreichen. Fleur de Sel zum Vollenden.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Das 'Surf & Turf'-Prinzip verlangt, dass beide Komponenten gleichzeitig fertig sind — timing ist alles. Das Fleisch ruht, während die Krustentiere gebraten werden. Der Hummerschwanz gibt eine leicht jödige Meeresstärke ab, die Languste eher süßlich — beide passen perfekt zum milden Filet.