

Flecksig

Verantwortungsvoll genießen.



PORTERHOUSE-STEAK

Beim König unter den Steaks trennt der Lendenknochen das Steak in Roastbeef und Filet. Letzteres muss dabei mindestens 3 cm dick sein – sonst reicht's nur zum T-Bone-Steak.

UNSERE EMPFEHLUNG

Das Porterhouse kann man getrost als den König der Steaks bezeichnen, hat es doch durch seinen hohen Filet- und Roastbeef-Anteil, von zart bis intensiv im Geschmack, alles zu bieten. Hier gibt es wenig Spielraum für Experimente.

Das Porterhouse-Steak wird klassisch zubereitet. Hierzu wird der Grill auf eine direkte und eine indirekte Zone eingeregelt und das Steak auf der direkten Seite von beiden Seiten angegrillt. Hier geht man nach der klassischen 90/90/90/90-Methode vor. Das Fleisch wird nach 90 Sekunden um 90 Grad im Uhrzeigersinn gedreht, um ein schönes Grillmuster auf dem Fleisch zu haben. Nach weiteren 90 Sekunden dreht man das Fleisch auf die andere Seite und wiederholt die Prozedur.

Ist das Steak dann schön angegrillt, wird es in den indirekten Bereich gezogen und langsam auf die gewünschte Kerntemperatur gezogen. Filet und Roastbeef sollten einzeln, in Tranchen mit etwas Salz und Pfeffer serviert werden.

Da das Porterhouse wenig neben sich duldet, wird es am besten mit Baguette serviert, welches ein wenig mit gutem Olivenöl versehen auf dem Grill etwas Farbe bekommen darf, während das Steak ruht..

Kamen

Oststraße 17
59174 Kamen
02307 102 85

Mittagstisch:

10:30 bis 13:30 Uhr

Bergkamen

Schulstraße 48
59192 Bergkamen
02307 60613

Mittagstisch:

10:30 bis 13:00 Uhr