

Filets und Steaks



- Die Behandlung und Zubereitung von Filets und Steaks von Gallowayrindern ist ein wenig anspruchsvoller als "normales Rinderfleisch" und ist massgebend für die perfekte Zubereitung.
- Filets, Huftsteaks, Entrecôtes ca. 2Std. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.
- Nie aus dem Kühlschrank in die Bratpfanne geben!
- Nie Steak in Sauce ziehen lassen!

Zubereitung

- Bratfett oder Öl (je nach Wunsch) in der Bratpfanne stark erhitzen
- Filet, Steak etc. dazugeben und auf jeder Seite 1 Minute braten
- Aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen
- Anschliessend 15 - 20 Min. bei 80°C in vorgeheizten Backofen auf dem Rost garen lassen
- Das Fleisch bleibt auf diese Art rosarot (aber nicht blutig)
- Die Menu-Zutaten in aller Ruhe vorbereiten
- Kräuterbutter oder andere Saucen dazu servieren