



Rezeptvorschläge

Bei einem so extrem wertvollen Fleisch ist es ganz besonders wichtig, dass Sie ein perfektes Ergebnis erzielen, welches sie voll und ganz genießen können.

Wagyu sollte durch sein!! Wir empfehlen eine Kerntemperatur von 58° - 62° also rosa/halbrosa. (Entweder mit Sonde gemessen, oder Test mit dem Handballen letzte Seite). Nur auf diese Art verbindet sich das wertvolle Fett mit dem aromatischen Fleisch.



Fleisch in der Pfanne Braten:

WAGYU Beef sollte vor dem braten etwa 18 Grad (geringe Zimmertemperatur) haben. Das heißt vor dem braten zirka zwei Stunden außerhalb des Kühlschranks lagern.

Heizen Sie Ihren Backofen auf 70 °C vor und stellen Sie eine ofenfeste Platte gleich mit in den Backofen.

Braten Sie Ihr WAGYU-Steak bei guter Hitze von beiden Seiten kräftig an. Je nach Fleischdicke.

Wenn sich eine schöne, leckere, braune Bratkruste gebildet hat, legen Sie die WAGYU-Steaks für etwa 15 Minuten in Alufolie eingewickelt bei ca. 70 °C in den Ofen zum nachziehen auf die vorher angewärmte Platte. Das entspannt die Fasern und macht das Fleisch noch zarter.



Wagyu-Burger **to die for**

Perfekte Bun's

Für einen perfekten Burger braucht man perfekte Hamburgerbrötchen. Im Internet bin ich auf das Rezept von BBQ-Pit gestossen, welches ein wirklich gutes Hamburgerbrötchen ergibt. Ihr könnt das Original-Rezept im Internet unter BBQ-Pit finden. Ich hab's nach diversen Test's ein bisschen abgeändert, hier meine Version:

Zutaten:

200 ml warmes Wasser

1 Würfel frische Hefe (*Nein, Trockenhefe geht nicht!*)

18 g Zucker

8 g Salz

80 g weiche (oder geschmolzene) Butter

500 g Weissmehl

1 Ei

Alle Zutaten (Wasser zuerst) in die Rührschüssel gegeben und dann auf mittlerer Stufe 7 Min mit dem Knethacken kneten. Danach hat man einen seidig glänzenden und etwas klebrigen Teig. (Nicht zu vergleichen mit der Konsistenz von Zopf Teig). Nun muss der Teig für eine Stunde an einem warmen Ort aufgehen. Danach formt man die Buns. Man nimmt zirka 90 g Teig und formt in der Hand eine Kugel, welche man anschliessend auf dem Backblech zu einer Scheibe flachdrückt. Da der Teig sehr klebrig ist nimmt man etwas Mehl auf die Hand. Die Teiglinge müssen dann nochmal eine Stunde gehen. Derweilen kann man noch ein Ei verquirlen und die Teiglinge damit bestreichen und nach belieben noch etwas Sesam drauf streuen. Danach schiebt man die Buns in den auf 200 Grad (Ober-/ Unterhitze) vorgeheizten Ofen und lässt sie 16-20 Minuten backen.





Überzählige Buns können eingefroren werden oder sie eignen sich auch hervorragend als Frühstücksbrötchen.

Burger:

Hackfleisch auftauen (am Vortag aus der Gefriertruhe nehmen und auf einen Teller legen und in den Kühlschrank stellen) und gut eine Stunde vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Nun das Fleisch in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Damit der Geschmack des Fleisches zur Geltung kommt nur moderat würzen.

Eigentlich reicht das schon aus, wer aber mag kann dem Hackfleisch noch ein wenig frische Kräuter

beigeben. Dafür eignet sich zum Beispiel Maggikraut oder Thymian oder Oregano (eine Sorte Kräuter reicht allerdings vollkommen). Nach dem

mischen der Zutaten, Burger von zirka 130 gr formen. Das geht einerseits von Hand oder wir machen es z.B. mit einer Burgerpresse von Westermark.



Die Burger von beiden Seiten braten bis sie durch (Kerntemperatur 60-62°C) sind. Falls gewünscht während den letzten zwei Minuten des Bratens eine Scheibe Käse auf das Fleisch legen, damit er schön schmelzen kann.

Beilage

Für die Beilagen gilt der Grundsatz so wenig wie möglich, so viel wie nötig. Das bezieht sich auf den Burger und auch auf die eigentliche Beilage. Für in den Burger reichen wir meist eine selbst gemachte Burgersauce, Zwiebelringe und dünne Salatgurken-Scheibchen und Salatblätter.

Als Beilage zum Burger passt ein bunter Frühlingsalat sehr gut.



Wagyu-Braten

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen bei nur 70 Grad garen bis die Kerntemperatur im Fleisch ca. 60-62 Grad C erreicht hat.

Hinweis: Das kann, je nach Bratengewicht, etwa 3 Stunden dauern.

Erst danach von allen Seiten, kurz und heiß in der Eisenpfanne dunkelbraun von allen Seiten anbraten.

Fleisch im Backofen noch ruhen lassen damit es nicht kalt wird bis Sie die Soße in der Pfanne gemacht haben.



Wagyu-Plätzli

Sind zum kurz braten, also à la Minute.

Wagyu-Saftplätzli

Die Wagyu - Saftplätzli können z.B. paniert werden, sie eignen sie sich sehr gut (fast) als à la Minute Plätzli oder für Saltinbocca. Auf dem Grill sollte man sie auf einer Platte grillieren und nicht auf dem Rost.

Wagyu-Geschnetzeltes

Ist 1. Qualität und braucht nur ganz kurz gebraten zu werden.

Wagyu-Entrecôte

Das Fleisch wie eingangs beschrieben braten und im Ofen nachziehen lassen. Oft wird das Wagyu- Entrecôte in kleine Stücke geschnitten serviert, es braucht dann je nach Appetit auch nicht unbedingt ein ganzes Entrecôte pro Person.



Perfekte Begleiter

Perfekte Begleiter für das exklusive Rindfleisch ist ein Fleur de sel. Gibt's zum Beispiel auch als geräucherte Variante was dem Fleischgeschmack sehr lecker verfeinert.

Den reinen Geschmack von Wagyu-Beef können Sie nur genießen, wenn Sie sich bei den Beilagen, Soßen und Gewürzen auf das Notwendigste beschränken.

Test mit dem Handballen

