



MJPics Fotografie

Dry Aged
Porterhouse Steak



Dry Aged Porterhouse Steak

... das Steak mit dem besonderen Extra ♥

Porterhouse Steak...das Steak mit dem besonderen "Extra". Es ist wirklich ein Stück prächtiges Fleisch. Es wird in Amerika auch oftmals als "Love Steak" bezeichnet, denn es lässt sich wunderbar aufteilen. Wenn der Mann es im Restaurant bestellt, bekommt er das Rumpsteak und die Frau das zarte Filet. So wie bei uns zuhause ♥

Das Porterhouse Steak zubereiten

Unser Porterhouse Steak hatte ein Gewicht von ca. 1,1 kg und war ca. 6 cm dick. Ich habe das Steak zuerst im Backofen bei 70° für eine Dauer von 90 Min. bei Ober/Unterhitze auf dem Grillrost sanft gegart. Die Kerntemperatur sollte ca. 53° betragen. Erst danach kam das Prachtstück in die Grillpfanne, wo ich es ca. 2 Min. auf jeder Seite bei starker Hitze gebraten habe, bis es Röstaromen angenommen hat. Beim Wenden keinesfalls mit einer Gabel in das Fleisch stechen! Immer mit einem Pfannenwender arbeiten! Erst nach dem braten habe ich das Fleisch gesalzen und dann hat mein Mann es in Tranchen geschnitten. Das Fleisch war einfach nur lecker und wunderbar zart!

Sehr praktisch ist ein digitales *Bratenthermometer*! Damit lässt sich die Kerntemperatur sicher bestimmen und es kann nichts schief gehen!

... mit etwas Übung auch ohne Thermometer die perfekte Garstufe erreichen

Dafür gibt es auch eine Regel und zwar die Druckprobe: Halte deine Hand ganz locker und drücke auf den Handballen. Fühlt sich das Steak so an? Dann ist es **rare** gebraten, also noch ziemlich roh im Kern.

Führe Daumen und Mittelfinger einer Hand zusammen und drücke auf den Handballen. Schon etwas fester, nicht wahr? Fühlt sich das Steak so an? Dann ist es **medium** gebraten. Das Fleisch ist weich und hat einen rosa Kern. So mögen es die meisten Menschen und Du machst nichts falsch, wenn Du es so servierst.

Führe Daumen und Ringfinger einer Hand zusammen und drücke auf den Handballen. Fühlt sich sehr fest an, oder? Fühlt sich das Steak so an? Dann ist es **well done** gebraten. Das Fleisch ist durchgebraten und sehr fest. Hört sich vielleicht im ersten Moment ein wenig kompliziert an, aber wie bei allen Sachen... Übung macht den Meister... und Du wirst sehen... ein gutes Steak braten ist gar nicht schwer