



Margit Sary - Wagyu zucht - Stechberghöfe 4 - D-88416 Ochsenhausen

...um Thema Kerntemperatur beim unserem Wagyu!

Weniger ist mehr, das liegt daran, dass das Fett von unserem Wagyu Beef bereits bei ca. 25°C beginnt zu schmelzen. Deshalb gibt es auch Fleischliebhaber, die an das Wagyu Beef lediglich Röstaromen anbringen, und das Fleisch „are“ verzehren. Fleisch vorher auf Zimmertemperatur bringen! Probieren sie es aus! Bei japanischen Cuts sowieso!

Wir empfehlen auch ansonsten bei allen langfaserigen Steaks wie Skirt, Bavette, Hüftsteak, Flank, Birne, Nierenzapfen, Flat Iron, usw. eine Kerntemperatur von 44°- 48°C, damit der feine edle Geschmack sich entfalten kann.

Bei anderen Steaks wie Ribeye, Roastbeef, T-Bone, Porterhouse usw. eine Kerntemperatur von max. 50°C –auch hier gilt, weniger bringt mehr an Geschmack. Es ist sogar meine Empfehlung, alle Steaks 2-4°C unter der gewünschten Kerntemperatur zum kurzen Ruhen von dem Grill oder aus der Pfanne zu nehmen, tranchieren und servieren.

Beachten Sie auch, dass Sie beim Schneiden des Fleisches immer quer oder schräg zur Faser aufschneiden.

Ach ja, vorher oder nachher salzen oder überhaupt salzen? Das lasse ich Ihnen über. Wenn Pfeffer, dann jedenfalls danach. Auch hier gilt, weniger ist mehr, der Geschmack des Fleisches darf im Vordergrund stehen.

Bei Fragen dürfen Sie mich gerne anrufen T 015167731146 oder über WhatsApp kontaktieren.

Gutes Gelingen und Genuss pur!

Ihr Joachim Sary