

Roastbeef - bitte von der Prime Rib!

Der Kenner weiß, dass ein kleines, vom Knochen gelöstes Steak niemals so geschmacksintensiv wie ein größeres am Knochen sein kann.



Hierzulande wird das beliebte Roastbeef zumeist mit dem Fleisch der Niederen-Beried zubereitet, das ist gut, aber es geht besser – denn merke: das Gute ist der Feind des Besseren! Das beste Roastbeef stammt von der sogenannten Prime-Rib (Hochrippe), also den ersten 7 Knochen. Man kann auch einen ganzen „Englischen“ als Roastbeef zubereiten, doch das geht nur von speziellen Rindern.

Die Engländer – Erfinder des Roastbeef-Bratens – sind seit je her passionierte Rindfleisch-Esser und das beste Fleisch für ihre kulinarische Leidenschaft stammt aus Schottland: aus Aberdeen

kommen die berühmten Angus-Rinder, deren Fleisch für seine Zartheit bekannt ist. Den typischen Geschmack erhält dieses Fleisch einerseits dadurch, dass die Rinder ausschließlich mit Gras gefüttert werden, andererseits von der feinen Fettmarmorierung, welche die Stücke saftig macht. Und diese kleine Rinderrasse liefert dann auch das Roastbeef, für den ein ganzer Engländer hergenommen werden kann.

Aber auch die Amerikaner haben mit Longhorns der Kategorie Prime-Quality (vor allem von Rindern aus Nebraska) sensationelles auf diesem Sektor parat. Allerdings sind die Rinder viel größer, weshalb man hier die Prime-Rib separat zubereitet.

Der Kenner weiß, dass ein kleines, vom Knochen gelöstes Steak niemals so geschmacksintensiv wie ein größeres am Knochen sein kann. Deshalb wird das Roastbeef in England immer im Ganzen gebraten und es ist Gang und Gäbe, dass englische Lokale einen sogenannten beef trolley, auf dem im Ganzen gebratene Lenden warm gehalten und erst vor dem Gast tranchiert werden, besitzen.

Das viele Kilogramm schwere Roastbeef (speziell die Prime-Rib) wird sanft im Ofen gegrillt und anschließend nach einer Ruhephase vor den Gästen aufgeschnitten. Der Himmel auf Rindfleischerden!

Das bekannte Londoner Restaurant Simpson's-in-the-Strand, indem die Londoner Oberschicht gerne zu dinieren pflegt, ist so ein Rindfleischtempel. Hier bekommt man sein Roastbeef direkt am Tisch vom beef trolley serviert und die das Fleisch vollkommen umgebene Fettschicht sorgt dafür, dass das Fleisch besonders zart und saftig ist.

Aber der Clou ist, dass es in Britischen (und vielen amerikanischen) Fleischereien absolut Usus ist, dass ein verzehrfertiges, frisch gebratenes Roastbeef angeboten wird. Und man ist stolz auf diesen mächtigen Braten und bemüht sich,

dem Kunden das Beste Fleisch anzubieten, das am Markt erhältlich ist. Und Roastbeef ist ein Service, den die Fleischer ihren Kunden auch für „zu Hause“ anbieten, da wohl kaum jemand Privater einen derart großen Ofen zu Hause hat.

Am besten schmeckt zweifelsohne die Prime-Rib (Hochrippe/ Rostbraten), denn mit Knochen und Fettschicht wird der Braten besonders saftig (er schmeckt aber auch ausgelöst sehr gut, solange das Fett nicht entfernt wird). So ein Braten ist richtig groß, folgende Faustformel kann angewandt werden: 4 Rippenbögen für 6 - 8 Personen, 5 Rippenbögen für 8 - 10 Personen, 6 Rippen für 10 - 12 Personen und alle 7 Rippenbögen ergeben einen Schmaus für 12 - 14 Personen.

Zu beachten ist jedenfalls, dass das Fleisch mit Knochen von Feinschmeckern bevorzugt wird, allerdings am Knochen so gut wie roh ist und nur außen eher durchgebraten. Das ist durchaus gewollt, denn die Engländer sind der Ansicht, dass für Kinder und Damen das äußere, mehr durchgebratene Fleisch das ideale sei, das innere, fast rohe am Knochen ist den Männern vorbehalten. Übrigens: Fleisch ohne Knochen gart übrigens gleichmäßiger, verliert aber an Geschmack.

Wilson's Prime Rib

Das beste Hochrippen-Rezept das ich kenne stammt allerdings nicht aus England (hier wird Roastbeef nur mit Salz und Pfeffer gewürzt), sondern aus dem Wilson's Prime-Rib Restaurant in Berlin - das Fleisch der Nebraska-Longhorns ist unfassbar zart und saftig, die subtile Würze schlicht genial:

US Prime Rib von mindestens 4 kg (Hochrippe - also die ersten 7 Rippenbögen) zubereitet mit 100 g Wilson's Pfeffer-Salzmischung: eine Kombination aus peruanischem Quellwassersalz, gerösteten Kakaobohnen, verschiedenen Pfeffersorten (genaue Zusammensetzung ist geheim) und Kardamom.

- Für den Prime Rib Jus (Ansatz I):
- 5 kg Kalbsknochen
- 1 St. Chinamöhren
- 1 St. Sellerieknolle
- 2 St. Zwiebeln
- 3 St. Lauchstangen
- 1 EL Tomatenmark
- 1 L Rotwein
- 0,5 St. Knoblauch
- Für den Prime Rib Jus (Ansatz II):
- 5 St. rote Zwiebeln
- 150 g Zucker
- 3 Zweiglein Thymian
- 0,25 St. Knoblauch
- 0,5 L Portwein
- 50 ml Sojasauce
- 150 ml Balsamicoessig
- Jus vom Ansatz I
- kalte Butter

Prime Rib trocken tupfen. In einem entsprechendem hitzebeständigen Beutel vakuumieren und im Ofen bei 54°C für 10 bis 12 Stunden garen. Aus dem Ofen nehmen, den Vakuumierbeutel entfernen und das Prime Rib parieren. Den Konvektomaten auf 250° Heißluft vorheizen. Salz- und Pfeffermischung auf dem Fleisch verteilen und in den Ofen schieben. Und zwar sieben Minuten für medium rare oder neun Minuten für medium. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen auf ein neues Blech umsetzen. An einem warmen Ort 15 Minuten ruhen lassen.

Prime Rib Jus (Ansatz I):

Knochen bei 140°C 45 Minuten in den Ofen geben. Derzeit Zwiebeln leicht farbig anschwitzen. Möhren und Sellerie dazugeben und mit bräunen. Lauch und Knoblauch dazu und glasig schwitzen. Mit Tomatenmark anrösten, dann mit Rotwein nach und nach ablöschen. Die gerösteten Knochen zugeben. Mit

Wasser auffüllen und mind. 6 Stunden kochen. Durch ein Haarsieb passieren. Keine Zugabe von Salz und Sojasauce!

Prime Rib Jus (Ansatz II):

Zwiebeln und Zucker in Öl anschwitzen, karamellisieren. Thymian, Knoblauch und Pfeffer dazu; kurz mitschwitzen. Mit Portwein ablöschen, Sojasauce dazu, Essig dazu und reduzieren. Jus dazu geben und reduzieren. Durch ein Tuch passieren. Mit einem Schneebesen Butter untermontieren. Verhältnis Butter und Jus: 1:2

Anrichten: Hochrippe mit Trolley zum Tisch fahren und eine beliebige Tranche abschneiden (im Wilson's schwört man auf den Corwn-Cut mit mindestens 800 Gramm). Jus separat dazu reichen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at