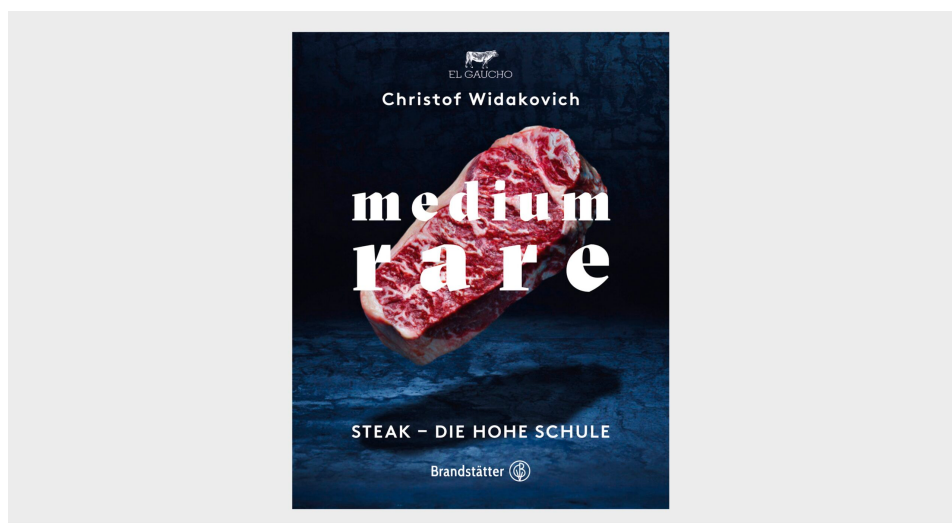


Die hohe Schule der Steak-Küche

Knusprig, saftig und von Röstaromen getragen: Steak ist für viele ganz einfach die Essenz von wirklich gutem Essen. Wobei, einfach ist es bei genauer Betrachtung eigentlich nicht. Wie gelingt nun das perfekte Steak? Welche Rinderrassen sind dafür gemacht, saftige Steaks zu liefern? Und warum muss selbst zartester Lungenbraten erst wochenlang reifen, bevor er in der Pfanne zu Chateaubriand werden darf? Das perfekte Steak Das perfekte Steak zu braten, ist eine Kunst, die wenige beherrschen. Einer jedoch kann es besonders gut: Christof Widakovich, der Steak-Spezialist und Küchendirektor der „el Gaucho“-Restaurants. In seinem neuen Buch verrät der Steak-Maestro jetzt viele seiner Geheim- nisse, …



Knusprig, saftig und von Røstaromen getragen: Steak ist fpr viele ganz einfach die Essenz von wirklich gutem Essen. Wobei, einfach ist es bei genauer Betrachtung eigentlich nicht. Wie gelingt nun das perfekte Steak? Welche Rinderrassen sind dafpr gemacht, saftige Steaks zu liefern? Und warum muss selbst zartester Lungenbraten erst wochenlang reifen, bevor er in der Pfanne zu Chateaubriand werden darf?

Das perfekte Steak

Das perfekte Steak zu braten, ist eine Kunst, die wenige beherrschen. Einer jedoch kann es besonders gut: Christof Widakovich, der Steak-Spezialist und Küchendirektor der **el Gaucho** -Restaurants. In seinem neuen Buch verrät der Steak-Maestro jetzt viele seiner Geheimnisse, Tipps und Tricks rund ums Thema Steak und richtet sich dabei an alle Fleisch-Liebhaber, gleich ob Hobby- oder Profikoch. In diesem **Kochbuch**, erschienen im Brandstätter Verlag, wird das Steak neu in Szene gesetzt: raffinierte Technik, spezielle Cuts, Fleischkunde und raffinierte Rezepte samt ebensolcher Beilagen sorgen für ein völlig neues Steak-Erlebnis. Ein Musthave für alle Fleischfans!

Das Buch für alle Steak-Liebhaber

Dieses Buch stellt nicht nur die richtigen Fragen, es geht ihnen auch in aller Klarheit auf den Grund. Unter der Anleitung von Christof Widakovich, der als Küchendirektor der El-Gauchos-Restaurants die hohe Schule des Steakbratens mit viel Kreativität verbindet, werden edle Filets und massive T-Bones sowie köstliche Beilagen gegrillt, Flank und Bavette zu saftiger Herrlichkeit gebraten und die schiere Freude am Fleisch in raffinierte Rezepte übersetzt. Ergänzt durch Wissenstexte, Fleischkunde & K chenkniffe. Mit diesem Kochbuch werden endlich alle Geheimnisse gelüftet!

Christof Widakovich

Christof Widakovich lernte im Hotel Weitzer in Graz und kochte später im 4-Hauben-Restaurant Steirereck in Wien, das der Grundstock seiner Kreativität und der Entwicklung seines eigenen Stils war. Seit 2008 ist er Geschäftsführer und kulinarischer Patron des Restaurants Schlossberg. Mit der Familie Grossauer entwickelt er heute viele erfolgreiche Konzepte, darunter das el Gaucho, das mittlerweile fünf Standorte in Wien, Graz und München umfasst. Sein Credo:

Stillstand ist Rückgang.

Thomas Apolt

Thomas Apolt, geb. 1963 im Waldviertel, ist gelernter Fotograf. Seit 1991 fotografiert er in seinem Studio in Wien freiberuflich Essen, am liebsten ganz natürlich. Seine Bilder erscheinen in Magazinen und zahlreichen Kochbüchern.

DER BUCHTIPP

Medium Rare

Steak die hohe Schule

Wissenswertes zu allen Teilstücken &
raffinierte Beilagen

Auszeichnungen: Gourmand World Cookbook Awards 2020

Brandstätter-Verlag

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at