



Rib-Eye-Steak

Was ist Rib-Eye-Steak?

Das Rib-Eye-Steak ist eine Delikatesse unter den Steakliebhabern. Denn was viele Unwissende abschreckt ist für die Kenner ein Garant für guten Geschmack und zartes, saftiges Fleisch. Denn das Rib-Eye-Steak hat einen deutlichen Fettanteil, auf welchen umgangssprachlich auch der Name wegen des „Fettauges“ zurückgeführt wird. Das Steak wird aus der Hochrippe des Rinds geschnitten. Hier befindet sich auch das sogenannte runde Roastbeef.



Dieses magere Fleisch erscheint im Rib-Eye-Steak wie ein mageres Auge zwischen dem fettreicheren Hochrippendeckel. Doch genau dieses Fett ist die Grundlage für den guten Geschmack auf dem Grill. Denn dadurch bleibt es besonders saftig und trocknet nicht aus.

Damit ist es prädestiniert für den Test zum perfekten Steak.

Was macht ein gutes Rib-Eye-Steak aus?

Die Qualität vom Fleisch merkt man insbesondere an zwei Faktoren. Zum einen sollte es eine feine Fettmaserung auch im Muskelfleisch enthalten. Zum anderen kommt es wesentlich auf die Reifung und Lagerung nach der Schlachtung an. Ein Dry Aged Rib-Eye-Steak, das 8 Wochen Zeit zum Reifen an der Luft hatte, nimmt deutlich an Qualität zu. Das Fleisch wird durch die Reifung geschmackvoller und dank der Enzyme zarter. Es verliert unnötige Flüssigkeit, was bei der Zubereitung zu Gute kommt. Man kann diese Qualität durch ein festeres Fleisch mit leichter Verfärbung am Außenrand feststellen.

Wie bereitet man Rib-Eye-Steak zu?



Das Rib-Eye-Steak sollte sich vor der Zubereitung erst einmal auf Zimmertemperatur erwärmen. Dazu nimmt man es am besten eine gute Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank. Wenn das Fleisch bereits gut gereift ist, braucht man natürlich keine Marinade mehr, damit das Fleisch zart wird. Auch durch den



eigenen Fettanteil ist kein zusätzliches Öl nötig. Damit der Eigengeschmack richtig zur Geltung kommt, sollte es direkt vor dem Grillen nur mit Salz gewürzt werden. Erst nach dem Grillen kann man das Rib-Eye-Steak noch mit Steakpfeffer würzen.

Rib-Eye-Steak grillen

Der Grill muss ordentlich aufgeheizt sein, damit das Fleisch schnell gart und außen den typischen Grillgeschmack bekommt. Optimal ist ein massiver Grillrost, damit sich das charakteristische Muster auf dem Steak ergibt. Je nach Geschmack sollte das Rib-Eye-Steak nun etwa 3 Minuten je Seite bei starker direkter Hitze auf dem Grill mit geschlossenem Deckel bleiben. So gutes Rindfleisch sollte in jedem Fall nicht zu lange gegrillt werden. Nach dem starken Grillen braucht es nun noch 5 Minuten Ruhezeit bei geringer Hitze oder einfach in Alufolie.



Beilagen zum Rib-Eye-Steak

Das Rib-Eye-Steak selbst ist der Star auf dem Teller. Die Beilagen brauchen daher nicht zu intensiv sein sondern sollen das Geschmackserlebnis abrunden. Neben den Klassikern wie Knoblauchbrot und gegrillte Kartoffel mit Sourcream passt auch gegrilltes Gemüse wie Bohnen im Speckmantel ganz hervorragend dazu. Wer es mag, kann das Rib-Eye-Steak noch mit einer Sauce Béarnaise oder frischer Kräuterbutter verfeinern.

Quelle: <http://www.grillfleisch.biz>