

# DIESES FLEISCH HABEN WIR SELBST GEREIFT!

Fast vier Wochen lang im „BEEF! Dry Ager“, dem ersten Reifekühlschrank für Ihr Zuhause. Ein Wahnsinnsspaß, ein Wahnsinnsgenuss. Lesen Sie, wie wir aus einem Rinderrücken eine Delikatesse gemacht haben und wie Sie sich dieses Vergnügen nach Hause holen

Fotos: THOMAS NECKERMANN & FRANK STÖCKEL  
Rezepte & Foodstyling: ACHIM ELLMER & MARCEL STUT



## „BEEF! DRY AGER“

Weihnachten läuft – mit der Geschenkidee von BEEF!: ein Schrank, mit dem Sie Ihre Steaks selber reifen können. Alle Kauf-Infos auf Seite 123

**G**ibt es etwas Schöneres, als wenn altes Wissen plötzlich neue Bedeutung gewinnt, nachdem es jahrzehntelang verschwunden war? Das Dry Aging, also die Methode, Fleisch am Knochen und ohne Verpackung trocken zu reifen, ist eine solche alte Weisheit. Verdrängt in den 1960er-Jahren von der Nassreifung im Vakuumbbeutel, ist sie vor Kurzem zurückgekehrt, zunächst in edle Steakhäuser und Metzgereien – und jetzt, endlich, zu uns allen. Und zwar in Form des „BEEF! Dry Agers“.

Die Firma Landig, schwäbisches Familienunternehmen und Weltmarktführer in Sachen Wildkühlschränke, hat den Reifeschrank für den Hausgebrauch entwickelt. Handlich ist er geworden: 1,65 m hoch, 70 cm breit, 75 cm tief und damit etwa so groß wie ein Normkühlschrank, mit 90 Kilo Gewicht nur etwas schwerer. So passt er locker in Küche oder Keller, obwohl er sich natürlich auch im Wohnzimmer gut macht. Eine freie Steckdose reicht. Und er ist hygienisch. Dank moderner Kühltechnik sogar hygienischer als mancher Reifungsraum in gewerblichen Metzgereien.

Aber vor allem: Der „Dry Ager“ macht satt! In einem Schwung veredelt er bis zu 100 Kilo Fleisch von Rind, Lamm oder Schwein, als ganze Rücken oder schon portioniert. So lange Sie wollen, genau nach Ihrem Geschmack. Nur falls Sie die edlen Steaks noch an Heiligabend auf-tischen möchten, sollten Sie langsam in die Gänge kommen.



## DAS HÄNGEN

Rückenschonend heben und verstauen: Unser Küchenchef Achim Ellmer sinkt dazu sogar auf die Knie

**1/ VORBEREITEN** Das Gerät ist geputzt, die inneren Seitenwände mit Desinfektionsmittel gereinigt, die Salzblöcke am Boden ausgelegt und die beiden Gehänge hintereinander in die oberste Rostauflagenreihe eingeschoben. Wenn der Schrank am Strom seine Idealwerte (1,5 Grad Innentemperatur, 85% Luftfeuchtigkeit) angenommen hat, ist er bereit fürs Fleisch.

**2/ EINHÄNGEN** Jeweils einen Drehhaken pro Rücken zwischen zwei Rippen im Fleisch verankern, und zwar am oberen, dickeren Ende. Statt den Haken ins Fleisch zu bohren, kann man auch eine feste Schnur als Verankerung verwenden. Die gesamte Prozedur sollte nicht länger als eine Stunde dauern, damit das Fleisch nicht warm wird.

**3/ AUSZIEHEN** Erst wenn das Fleisch ordentlich befestigt ist und nicht mehr bewegt werden muss, kann die Schutzfolie aus Plastik abgenommen werden. Nun bei jeder Fleischberührung unbedingt Hygienehandschuhe tragen.

**4/ JUSTIEREN** Die Rücken müssen so im Reifeschrank hängen, dass sie sich weder gegenseitig berühren noch an Seiten- oder Rückwand anliegen oder auf dem Boden stehen – damit sich keine feuchten Stellen oder Schimmel bilden können.



1/



2/



3/



4/

## DIE FÜNF WICHTIGSTEN REGELN BEIM REIFEN:

**1. DAS FLEISCH** nur in Schlachthöfen kaufen, die im Reinraum arbeiten. Am besten schmecken Fleischrinderrassen wie Angus oder Hereford mit dickem Fettdeckel.

**2. DIE HYGIENEVORSCHRIFTEN** die ganze Reifezeit hochhalten: direkter Fleischkontakt nur mit Handschuhen, längere Unterhaltungen in Fleischnähe nur mit Mundschutz.

**3. DIE FEUCHTIGKEIT** zwischendurch kontrollieren. Sammeln sich kleine Pfützen am Boden, ruhig mal mit einem sauberen Lappen durchwischen.

**4. DIE LUFT** muss durchgehend frei am Fleisch entlangzirkulieren können. Ist der Schrank voll beladen, die Rücken während des Reifens hin und wieder kontrollieren und (mit Handschuhen) ein wenig drehen, damit sie möglichst gleichmäßig trocknen.

**5. DIE DAUER** des Reifens hängt von der Fleischart ab. Die Fasern werden in den ersten 2–3 Wochen noch zarter, danach verbessert sich nur noch der Geschmack. Lamm sollte nicht länger als zwei Wochen, Schwein nicht länger als drei, Rindfleisch nicht länger als sechs Wochen hängen.

## DIE REIFUNG

**1. TAG**  
24,65 Kilo wiegt der Rücken des Red-Heifer-Rindes frisch vom Schlachthof

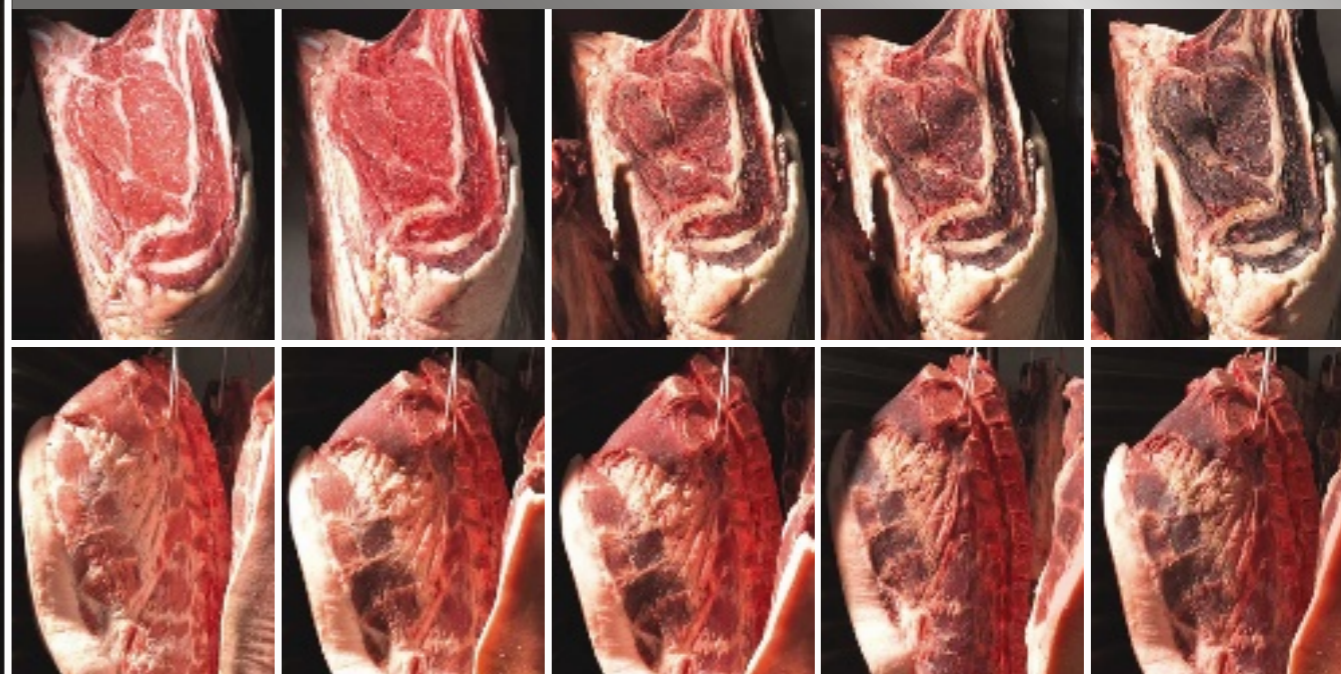
**8. TAG**  
Es wird zart: In den ersten Tagen lockern muskeleigene Enzyme die festen Strukturen im Fleisch

**14. TAG**  
Das äußere Fett oxidiert und entwickelt nussige Aromen, die sich im Schrank ausbreiten

**20. TAG**  
Die Farbe nähert sich dem Rotbraun einer Blutwurst. Und die Kruste ist hart wie beim Brot

**26. TAG**  
23 Kilo wiegt der Rücken am Ende, bis dahin hat er 1,65 Kilo Fleischsaft verloren

## RIND



## SCHWEIN

**1. TAG**  
Der kleinere Rücken vom Lipstye-Strohschwein geht mit 15,05 Kilo ins Reiferennen

**7. TAG**  
Am Boden bilden sich kleine Pfützen, das Schwein trocknet deutlich schneller als das Rind

**11. TAG**  
Je mehr Flüssigkeit es verliert, desto intensiver wird der Eigengeschmack des Fleisches

**18. TAG**  
Beim Öffnen strömt der Duft von Schinken und frischem Hefezopf aus dem Schrank

**21. TAG**  
Das Schwein hat 1,45 Kilo Fleischsaft verloren und wiegt am Ende nur noch 13,60 Kilo



## DIE ZERLEGUNG

Jetzt sind Sie Ihr eigener Metzger: In acht Schritten schneiden Sie die perfekten Steaks aus den Rücken

### RIND

**1/ SCHNEIDEN** Die äußere Schicht des Rückens ist hart wie Trockenfleisch, daher muss an beiden Enden eine 1–2 cm dicke Schicht weggeschnitten werden. Auch die sehr harten Teile an der Längsseite sind nicht zum Essen geeignet. Dann das Fleisch von der Fleischseite kommend zwischen zwei Rippen mit dem Messer einschneiden. Sicherheitshandschuh nicht vergessen! Nun kommt die Knochensäge.

**2/ SÄGEN** Den Knochen vorsichtig durchsägen, sodass das Fleisch nicht verletzt wird. Ist der Knochen durchtrennt, liegt das erste etwa 4–5 cm dicke Rib-Eye-Steak vor Ihnen.

**3/ SCHNEIDEN** Den dünnen Teil des Rückens, an dem keine Rippen mehr sind, mit dem Fleischmesser vom Knochen lösen.

**4/ AUSLÖSEN** Eng mit dem Messer am Knochen entlangschneiden, damit möglichst wenig Fleisch verloren geht.

**5/ TEILEN** Aus dem Fleisch schneiden Sie mit dem Messer ca. 3–4 cm dicke Rumpsteaks.

### SCHWEIN

**6 + 7/ SCHNEIDEN UND SÄGEN** Die Zerteilung des Schweins funktioniert wie beim Rind: trockene Stellen entfernen, zwischen den Rippen einschneiden, dann den Knochen vorsichtig durchsägen.

**8/ TEILEN** Die Schweinekoteletts sind ca. 3 cm dick, die Schwarte wird abgezogen, das Fett mitgebraten.

### RIND



1/ 2/



3/



4/



5/

### SCHWEIN



6/



7/



8/





## RUMPSTEAK TATAKI-STYLE

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

2 EL Bonitoflocken, 1 Stück getrocknete Kombu-Alge (ca. 4 x 4 cm), 75 ml Mirin, 100 ml helle Sojasauce, etwas Zucker, 75 ml Zitronensaft, 2 Rumpsteaks (dry aged, à ca. 300 g), 2 EL helle geschälte Sesamsaat, 3 Tomaten, Fleur de Sel, 2 EL Olivenöl, 2 Lauchzwiebeln, 2 EL Butter, Pfeffer aus der Mühle, 1 Beet Shiso-Kresse

1. Für die Ponzu-Sauce Bonitoflocken, Kombu, Mirin, Sojasauce und 1 TL Zucker in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und den Zitronensaft untermischen.
2. Steaks auf Zimmertemperatur temperieren. Sesamsaat in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten. Tomaten abwaschen, trocken reiben und waagrecht halbieren, Schnittflächen mit Salz und Zucker würzen. Öl in der Pfanne erhitzen und die Tomaten darin auf den Schnittflächen ca. 2–3 Minuten bei starker Hitze braten. Herausnehmen und beiseitestellen.
3. Den Beefer 5 Minuten vorheizen (alternativ Grillpfanne stark erhitzen, mit Öl auspinseln). Das Fleisch darin mit etwa 10 cm Abstand zum Brenner ca. 2 Minuten auf jeder Seite grillen (in der Pfanne ca. 2–3 Minuten braten). Dann ca. 5 Minuten ruhen lassen.
4. Inzwischen Lauchzwiebeln putzen, abwaschen. Die Ponzu-Sauce erwärmen und die Butter darin schmelzen. Lauchzwiebeln untermischen und mit Pfeffer würzen. Kresse vom Beet schneiden.
5. Fleisch in Scheiben schneiden und mit den Tomaten anrichten. Ponzu-Sauce überträufeln und mit Fleur de Sel, Kresse und Sesamsaat bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
(plus ca. 1 Stunde Wartezeit)

## UND JETZT IHR EIGENES STEAK!

Selbst gereift, selbst zerlegt, selbst zubereitet: Rumpsteak asiatisch, klassisches Entrecôte mit einer Sauce béarnaise oder aber Schweinerücken sous vide ...







## ENTRECÔTE MIT SAUCE BÉARNAISE

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

#### Entrecôte

4 Entrecôtes (dry aged, à ca. 300 g), 2 EL Olivenöl, Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle

1. Steaks aus dem Kühlschrank nehmen und abgedeckt beiseitestellen, damit sie Zimmertemperatur annehmen.
2. Olivenöl in eine schwere Pfanne geben und stark erhitzen. 2 Steaks in der Pfanne bei starker Hitze ca. 3 Minuten pro Seite braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Steaks in Alufolie gewickelt ca. 8 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit übrige Steaks ebenso braten.
3. Steaks gegebenenfalls nachwürzen und mit der Sauce béarnaise (Rezept unten) servieren.

*Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
(plus etwas Temperierzeit für das Fleisch)*

#### Sauce béarnaise

2 Schalotten, 2 EL Weißweinessig, 150 ml trockener Weißwein, 1 TL getrockneter Estragon, 250 g Butter, 4 frische Eigelb (Gr. M), Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1–2 EL Zitronensaft, 3 Stiele Estragon

1. Schalotten fein würfeln, mit Weißweinessig, Weißwein und getrocknetem Estragon in einen Topf geben und auf 100 ml einkochen. Durch ein feines Sieb in einen Schlagkessel passieren und auf ein heißes Wasserbad setzen.
2. Butter in einem Topf schmelzen. Eigelbe zur Reduktion geben und mit einem Schneebesen ca. 5 Minuten schaumig aufschlagen. Unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen dann die flüssige Butter in einem dünnen Strahl langsam untermixen, bis eine dickliche Sauce entsteht. Dann den Kessel vom Wasserbad nehmen. Die Sauce béarnaise mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Frischen Estragon abzupfen, fein schneiden und untermischen.

*Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten*





## DRY AGED SCHWEINERÜCKEN MIT VINAIGRETTE

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g ausgelöster dry aged Schweinerücken, Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle, 50 g Möhre, 50 g Petersilienwurzel, 50 g Porree, 50 g Staudensellerie, 3 EL Sonnenblumenöl, 2 EL Apfelessig, 100 ml Geflügelfond (selbst gekocht oder aus dem Glas), 1–2 EL mittelscharfer Senf, 4 EL Traubenkernöl, etwas Zucker, 1 EL Butter, 6 Stiele Petersilie, ½ Bund Schnittlauch, etwas frisch geraspelter Meerrettich

1. Fleisch 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Dann trocken tupfen, die Schwarte und etwa zwei Drittel des Fettdeckels entfernen. Das Fleisch leicht mit Salz und Pfeffer würzen und vakuumieren. Im heißen Wasserbad bei 60 Grad 2 Stunden garen (alternativ Fleisch würzen, in 2 EL Öl in einer ofengeeigneten Pfanne rundherum anbraten. Dann 200 ml Wasser angießen, Fleisch mit 1 EL weicher Butter bestreichen. Bei 160 Grad Ober- und Unterhitze ca. 45–50 Minuten im Ofen garen).
2. Inzwischen für die Vinaigrette Möhre und Petersilienwurzel schälen und fein würfeln. Porree und Sellerie putzen und ebenfalls fein würfeln.
3. In einem kleinen Topf 2 EL Sonnenblumenöl erhitzen, Gemüsewürfel darin ca. 1–2 Minuten andünsten. Mit Essig ablöschen, mit Geflügelfond auffüllen und etwas einkochen lassen. Senf und das Traubenkernöl einrühren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Vinaigrette lauwarm abkühlen lassen.
4. Fleisch aus dem Beutel nehmen, trocken tupfen. Butter und restliches Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, kurz ruhen lassen und dann in dünne Scheiben schneiden.
5. Die Fleischscheiben auf Tellern anrichten. Petersilie grob hacken, unter die Vinaigrette mischen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Vinaigrette über das Fleisch träufeln und mit Fleur de Sel, Meerrettich und Schnittlauch bestreut servieren.

*Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
(plus Temperierzeit und ca. 2 Stunden Garzeit)*

