

# Das Porterhouse Steak – ein Klassiker auf dem Grill

Das **Porterhouse Steak** ist einer der ersten Begriffe, der auf die Frage nach dem besten Steak vom Rind fällt. Es ist ein wahrer Klassiker und kommt nicht nur in Comics und Zeichentrickfilmen vor, wenn von einem saftig-leckeren Rindersteak die Rede ist, sondern auch in den Träumen passionierter Steak-Fans. Das Porterhouse-Steak ist ein Fleischschnitt aus dem hinteren Roastbeef und wird mit Knochen geschnitten und serviert.



## Was ist ein Porterhouse Steak?

Ähnlich wie das T-Bone Steak ist das Porterhouse Steak ein Teil des hinteren Roastbeefs. Hierbei handelt es sich um einen Teil des Rückens in der Nähe der Wirbelsäule die Hochrippe; der Knochen wird immer mit dem Porterhouse Steak geschnitten, um der Pfanne gebraten und mit Beilagen serviert. Diese Steakart besteht zum Großteil aus Rinderfilet-Fleisch und beinhaltet relativ wenig Bindegewebe, weshalb das Fleisch zart und aromatisch intensiv schmeckt. Eine spezifische Rinderrasse ist keine Voraussetzung für ein hochwertiges Fleischgericht mit Porterhouse Steak – das Rindersteak kann grundsätzlich von allen Rassen gewonnen werden. Die Dicke des Porterhouse Steaks beträgt etwa 3-6 cm und es wiegt mehr als 600 g.

## Ein Porterhouse Steak grillen – aber wie?

Das Porterhouse Steak wird üblicherweise gegrillt oder in der Pfanne gebraten. Es kommt dabei mit geringen Garzeiten aus, denn das zarte Filetfleisch enthält wenig Bindegewebe und ist deswegen schnell für den Verzehr bereit. Das Porterhouse Steak sollte auf hoher Hitze auf beiden Seiten gegrillt oder gebraten werden, so schließen sich die Poren und der Fleischsaft bleibt im Gourmetfleisch. Dann wird es vom Grill oder aus der Pfanne genommen, in Alufolie gewickelt und darf kurz ruhen – anschließend kann es serviert werden. Aufgrund der einheitlichen Dicke eines Porterhouse Steaks kann man sich bei der Zubereitung je nach Geschmack an einfache Faustregeln halten. Wenn das Steak medium sein soll, reichen 6 Minuten auf hoher Hitze; durch sind sie nach 7-8 Minuten. Aufgrund des Fettanteils schmecken Porterhouse Steaks auch durch.

## **Porterhouse Steaks kaufen – wie teuer ist das?**

Porterhouse Steaks gibt es in der Grillsaison im gut sortierten Supermarkt gelegentlich an der Fleischtheke. Nicht zu verwechseln sind sie mit dem T-Bone-Steak, das aufgrund seines Durchmessers und der Fleischbeschaffenheit nicht gleich zubereitet wird. Preislich kann das Gourmetfleisch eines Porterhouse Steaks vergleichsweise günstig sein, ist aber immer teurer als die Rindfleisch-Stücke aus dem Supermarkt. Üblich sind Preise zwischen 30 und 80 € pro kg.