

RUMPSTEAK

DEFINITION TEILSTÜCK

Das Rumpsteak (engl.: rump = Rumpf, steak = Scheibe, Stück), auch Roastbeef genannt, wird aus dem hinteren Rücken geschnitten. Der Steakklassiker ist sehr saftig und besitzt einseitig einen Fettrand, der beim Braten / Grillen nicht entfernt werden sollte. Durch Einschneiden des Fettrands bis auf das Fleisch wird die unter dem Fettmantel befindliche Sehne durchtrennt. So wird ein mögliches Wölben beim Anbraten verhindert und ein gleichmäßiger Garprozess gewährleistet. Zudem ist das Fett der Geschmacksträger Nummer 1. Rumpsteaks eignen sich hervorragend zum Kurzbraten. Auch als ganzer Braten ist das Roastbeef ein beliebtes Teilstück. Roastbeef mit Knochen bezeichnet man in den USA als „Clubsteak“ oder T-Bone bzw. Porterhousesteak. Dann besitzt es auf der gegenüberliegenden Seite des Knochens einen Filetanteil.

SYNONYME

„Striploin“ [USA], „Roastbeef“ [Österreich], „Sirloin“ [England], „Bistecca“ [Italien], „Côte“ [Frankreich]

GEWICHT

Steaks finden Sie in allen beliebten Grammaturen, vom dünn geschnittenen original-französischen 200g Zuschnitt bis hin zum typisch amerikanischen 400g „Men's Cut“.

ZUBEREITUNG

Schneiden Sie den Fettrand / die Sehne des Rumpsteaks im Abstand von ca. 1 cm leicht ein. Braten Sie das Striploin bei sehr starker Hitze in der Gusspfanne / auf dem Grill von beiden Seiten ca. 2 Minuten - je nach Dicke – scharf an. In der Pfanne kann man etwas Pflanzenöl dazu geben und im Ofen oder der indirekten Grillzone bei ca. 130 °C ca. 10 Minuten auf Kerntemperatur gar ziehen lassen. Vorzugsweise mit einem Thermometer die Kerntemperatur messen. Als Gargradrare empfehlen wir Medium rare. Dies entspricht einer Kerntemperatur von ca. 54 °C. **Wichtig:** Nach dem Zubereiten mit Meersalz und Pfeffer würzen und noch 2-4 Minuten ruhen lassen.