

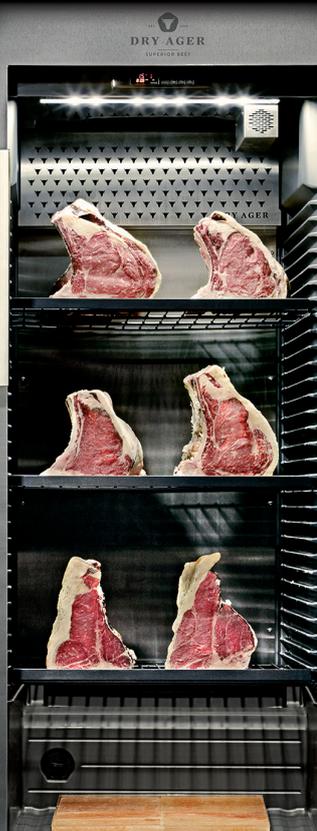
Dry Age Beef

Das perfekte Steak



BORGHS
Feinkost & Fleischerei

Was Sie schon immer über Dry Aged Steaks wissen wollten!



www.dry-ager.com

Fleischliebhaber sind hier einer Meinung: die besten Steaks der Welt liefert „Dry Aged Beef“, die trocken abgehangenen Spezialitäten vom Rind.

Die Trockenreifung des Fleisches, das sogenannte Dry Aging, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung. Hierbei wird das Fleisch am Knochen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehangt.

Ideale Bedingungen bietet die Dry Aged Trockenreifung bei ca. 60 Prozent Luftfeuchtigkeit am Knochen für 21 bis 28 Tage bei Rib Eye und Roastbeef. Das zeitaufwendige Verfahren und ein Gewichtsverlust von bis zu 40 Prozent erklären, warum „Dry Aged Beef“ hochpreisiger ist als herkömmliches, nassgereiftes Fleisch.

Nach einiger Zeit bildet sich im Kühlhaus ein Duft, der Steakliebhaber schwärmen lässt. Es riecht nach Schinken, Moschus und frisch gebackenem Hefezopf. Das Fleisch allerdings entwickelt ein sehr feines, buttriges Nussaroma und überzeugt durch seine Zartheit.

Das Dry Aged Fleisch ist dann schwarz wie hausgemachte Blutwurst und wird hart wie Brotkruste. Je nach Klima kann sich auch ein feiner Flaum aus edlem Schimmel bilden. Vor dem Verkauf schneiden wir diese äußere Schicht ab. Durch die Trockenreifung entwickelt sich ein außergewöhnlicher Fleischgeschmack und die Zartheit des Fleisches ist ein gewünschter Nebeneffekt.

Das Dry Aged Verfahren ist eigentlich recht simpel, jedoch steckt auch hier der nachhaltige Erfolg im Detail. Dabei ist die Voraus-

wahl der Rinderrasse ein ganz wichtiger Aspekt. Der Handel wirbt gerne mit der Aussage „vom deutschen Jungbullen“.

Dieses Fleisch stellt aber die niedrigste Qualitätsstufe beim Rindfleisch dar und ist für die Trockenreifung ungeeignet. Das Fleisch vom Jungbullen ist zu mager, aufgrund der kurzen Mastzeit von nur ca. 18 Monaten zu nass und die Muskelstruktur zu grobfaserig. Wir verwenden ausschließlich Fleisch von weiblichen Tieren – den Färsen. Diese sind in der Regel ca. 3 Jahre alt und haben einen wesentlich feineren Muskelaufbau als ein Jungbulle.

Das Fleisch ist reifer und hat einen geringeren Anteil an freiem Wasser. Eine feine Fettmarmorierung sorgt für den erheblich besseren Geschmack.

Das Trockenreifen des Fleisches am Knochen ist ganz und gar nicht neu, sondern eine traditionelle Handwerkskunst, die schon seit Generationen im Fleischerhandwerk gängige Praxis ist. Durch die Naturreifung erzeugt man die besten Steaks der Welt.



www.dry-ager.com

Die Zubereitung der besten Steaks - so geht es:



Es ist wichtig, dass Sie das trockengereifte Produkt zu Hause richtig behandeln. Mindestens zwei Finger hoch sollten die Fleischstücke schon sein, denn eine dünne Scheibe wird schnell trocken und zäh. Sie sollten die Steaks vor dem Braten unbedingt ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Salzen und würzen, vorher oder nachher, bezüglich Bratverlust oder Austrocknung ist kein Unterschied festzustellen. Wir empfehlen Ihnen das Fleisch vorher mit Meersalz zu würzen, dadurch hebt sich der Eigengeschmack. Die Steaks in der Pfanne anbraten und nach dem Wenden mit einer groben Pfeffer- Gewürzmischung nach Ihrem Geschmack würzen. Mehr benötigt das Fleisch nicht. Hochwertige Gewürze der Firma Rapsverhalten Sie in unserer Fleischerei.

Bei der Zubereitung in einer Pfanne sollten Sie Butterschmalz verwenden. Wenn Sie einen Grill benutzen, empfiehlt es sich, die Steaks mit etwas Rapsöl zu bestreichen. Das Fleisch dann bei hoher Hitze von jeder Seite ca. eine Minute anbraten. Es sollte dann eine hellbraune Kruste entstehen. Wenn Sie die Steaks unmittelbar nach dem Herausnehmen in leicht schäumende Butter legen und damit übergießen, erhalten Sie ein noch feineres Aroma.

Nach dem Anbraten sollte das Steak noch für etwa fünf bis zehn Minuten im Ofen bei 100 - 120 Grad Ober-/Unterhitze langsam nachgaren. Wenn Sie einen Haubengrill verwenden, legen Sie die Steaks zur Seite und lassen Sie diese bei indirekter Hitze nachziehen. Bei einer Kerntemperatur von 50 - 54 °C sind die Steaks „medium rare“. Vor dem Servieren, dass Dry Aged Steak bitte noch etwas ruhen lassen.

Dry Aged Steaks



Dry Aged Rumpsteak

Das Rumpsteak, auch „Strip Loin Steak“ genannt, stammt aus dem vorderen Rücken und hat einseitig einen dünnen Fettstrand sowie eine feine Fettmarmorierung. Ein zu mageres Rumpsteak ist weniger geschmackvoll. Die Fettmarmorierung ist daher ein Zeichen bester Qualität. Das Rumpsteak eignet sich zum Kurzbraten auf dem Grill oder in der Pfanne.

Dry Aged Roastbeef

Dry Age Roastbeef, am Stück rosé gebraten, ist sicherlich ein Geschmackserlebnis der besonderen Art. Die Kerntemperatur sollte nach dem Braten 52°C nicht übersteigen. Die Zubereitung gelingt am Besten, wenn Sie das Fleisch nach dem Anbraten bei Niedertemperatur bis zu einer Kerntemperatur von ca. 52-54°C langsam im Ofen garziehen. Aus dem Bratensaft können Sie herrlich dann eine herrlich leckere Sauce ziehen.

Dry Aged Ribeye

In der klassischen Küche auch als Entrecôte bezeichnet. Es handelt sich hierbei um das Zwischenrippenstück aus dem vorderen Rücken. Charakteristisch ist das deutlich sichtbare runde Roastbeef und die Fettablagerungen rund um das Mittelstück. Das Ribeye ist daher besonders saftig und geschmackvoll. Neben dem Steak ist es bei uns auch als Entrecôte am Stück erhältlich und eine tolle Alternative zu unserem Roastbeef.

Dry Aged Ribeye „Bone In“

Das „Rinderkotelett“, ist wie gewachsen mit dem Rippenknochen. Durch das Braten am Knochen ist der Geschmack noch kräftiger. Die Garzeit ist etwas höher als beim Steak.

In Tranchen geschnitten das ideale Stück für zwei Personen. Die leicht nussige Note, die durch das Reifeverfahren entsteht, schmeckt man dank der Marmorierung bei diesem Ribeye Steak besonders heraus.

Dry Aged Club Steak

Auch New York Cut genannt ist eine extra breite Scheibe vom Roastbeef mit Knochen, aber ohne Filetanteil. Es besitzt einen Kern aus magerem Muskelfleisch und ist beim „Lady's Cut“ nur von einem leichten Fettstrand umgeben. Es wird aus dem Rückenstück hinter dem Ribeye geschnitten und ist etwas magerer und kleiner als das Ribeye Bone In.

Make your own BURGER

Hamburger Beef Patty

Jeden Morgen produzieren wir aus frischem Rinderhack unsere leckeren Burger Patty's. Diese sind aus reinem Rindfleisch vom niederrheinischem Weiderind - da schmeckt man das gute Rindfleisch aus der Region.

Dry Aged Hamburger Beef Patty

Aus den zurechtgeschnittenen Fleischstücken unserer Rinderlenden, gemischt mit frischem Rinderhack, überzeugen diese Burgerpatty's durch einen intensiven Fleischgeschmack. Dry Age Patty's produzieren wir nur auf Vorbestellung.



Borghs Gourmet Burger

Montag bis Freitag 10:00 – 18:00 Uhr · Unsere Burger werden immer frisch für Sie zubereitet

Borghs Gourmet Hamburger

Frisch gegrilltes Rinder-Hacksteak im Gourmet-Burgerbrötchen, belegt mit Bacon und Gouda, knackigem Salat, Gurke, Tomate, Zwiebelringen und leckerem Dressing, verfeinert mit original amerikanischer BBQ Sauce (smoked, sweet oder hot).

1 Stück.....4,90 €

Fleischkäse-Burger „Niederrhein“

gegrillter Fleischkäse im Gourmet-Burgerbrötchen, auf knackigem Salat, Röstzwiebeln und verfeinert mit Honig-Senf Dip.

1 Stück.....3,90 €

Pulled Pork-Burger „Niederrhein“

jeden Donnerstag - solange der Vorrat reicht

Unser Pulled Pork vom „Steffens-Schwein“ wird über Nacht bei Niedertemperatur 14 Stunden gegart. Gewürzt mit original amerikanischem „Black Pepper Rub“, mariniert mit hausgemachtem Mop, ist dieses zarte Fleisch ein Genuss.

Serviert im Gourmet-Burgerbrötchen, auf knackigem Salat, belegt mit „Cole-Slaw“ und feinem Dressing.

Dazu wahlweise unsere BBQ Sauce (smoked, sweet oder hot).

1 Stück.....5,90 €

