Es muss nicht immer KAVIAR sein!

Höhepunkte für Gourmets und Connaisseure von Heinz von Wilk

Ein Steak zu grillen ist ja schon mal eine Kunst für sich. Aber das beste Steak Ihres Lebens kriegen Sie eigentlich nur so hin: Erst wird das gute Stück im Vakuumbeutel Sous-vide gegart. Dann kommt das 850°-Grad-Höllenfeuer der BEEFBOX TWIN von oben und veredelt das Fleisch mit einer durchgängigen, goldbraunen Kruste. Egal ob Filet, Strip Loin, Flank- oder Tomahawk-Steak, es wird immer genau so, wie Sie es gerne haben möchten: harte Kruste, rosiger Kern. Außen knusprig, innen zart. Das vermutlich beste Steak der Welt aus einem der besten Oberhitzegrills. Und nicht nur Steaks, auch Pizza, Krustentiere, Burger, Würste, Gemüse und vieles mehr grillt Ihnen der vielfache Testsieger, die BEEFBOX. Schauen Sie mal rein, bei den BEEFBOXERN, denn da wartet schon Ihr neuer bester Freund:

www.beefboxshop.de

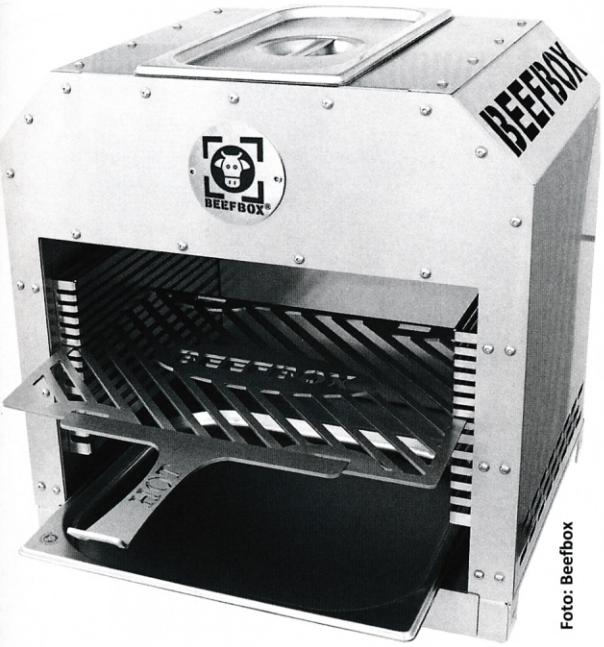

Foto: Beefbox

Außen knusprig, innen zart: Die Beefbox macht's möglich

„Ich würde zur BEEFBOX ein T-Bone-Steak empfehlen. Das bei 56°C im Sous-vide-Garer für zwei Stunden vorgaren, aus dem Beutel nehmen, trockentupfen und dann im vorgeheizten Beefer bei voller Hitze so lange bräunen, bis die gewünschten Röstaromen entstanden sind", sagt Dirk Ludwig, Metzgermeister und einer der bekanntesten Fleisch-Sommeliers Deutschlands. „Dann fünf Minuten ruhen lassen, Salz und Pfeffer drüber und servieren." Seine STEAKSCHAFT ist wohl die einzige Fleischerlebniszentrale mit Übernachtungsmöglichkeit, im HOTEL STADT SCHLÜCHTERN, schräg gegenüber. Wir haben Ludwigs Top Mix probiert. Der beinhaltet unter anderem zwei Dry-Aged T-Bone-Steaks der Sonderklasse. Was immer Sie wollen: bestes aus der Carnothek oder das New-York-Steak-Feeling: Der Ludwig hat es. In allerbester Qualität.

www.der-ludwig.de

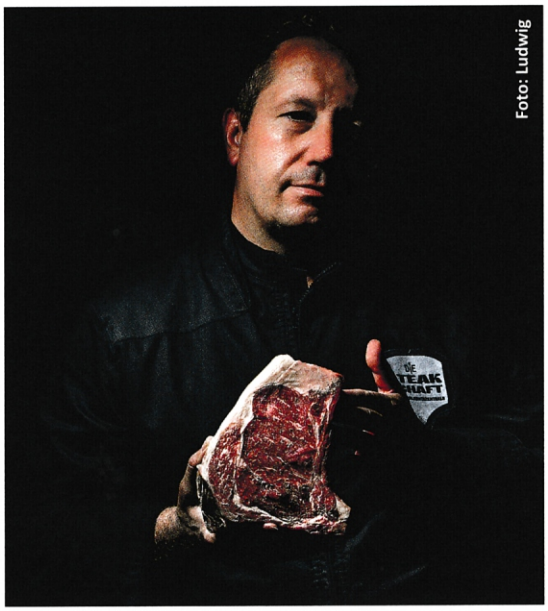

Foto: Ludwig

Dirk Ludwig ist einer der bekanntesten Fleischsommeliers der Republik

Alberto Zenato lebt die Vision seines Vaters weiter. Die Wurzeln der Familie reichen tief in die Erde der besten Anbaugebiete. Die Weinwelt von Zenato hat zwei Gesichter: eines weiß, das andere rot. Auf mehr als 90 Hektar im Lugana- und Valpolicellagebiet werden hier seit 60 Jahren Spitzenweine angebaut. Zum Grillsteak empfiehlt sich z.B. der „Ripassa Valpolicella Superiore", der kraftvoll, fruchtbetont und saftig über die Zunge geht.

Ein Medaillen-prämierter, samtiger Gaumenschmeichler. Unser Tipp: bestellen Sie sich eines der Probierpakete der Kellerei Zenato. Am besten gleich zusammen mit dem großartigen „Valdo Prosecco"-Paket aus Venetien. So ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Erhältlich bei: www.sentivini.de ■

Foto: SentiVini

Ein wahrer Genuss: die Probierpalette der Kellerei Zenato

Mehr über den Autor und seine Bücher unter www.heinz-von-wilk.de