

LIFESTYLE

So gelingt das Steak auf dem Grill

«Grillieren kann jeder», sagt Fleischsommelier Roberto Mascaro. Damit ein Steak zum besonderen Genuss wird, gilt es aber einiges zu beachten



VON SILVIA SCHAUB

Der Anblick eines saftigen Steaks lässt keinen Fleischliebhaber kalt, schon gar nicht während der Grill-Saison. Da kommt auch Roberto Mascaro auf Hochtouren. «Die Zubereitung von Steaks hat mich schon immer fasziniert», erzählt der gebürtige Italiener. Schliesslich ist er in den Hügeln nahe Florenz aufgewachsen und lernte dort die traditionelle «Bistecca alla Fiorentina» kennen. Das Fleisch dafür stammt von den weissen Chianina-Rindern aus dem Val di Chiana, die für ihr hochwertiges Fleisch bekannt sind. «Wer je ein Stück davon gegessen hat, weiss, wie aromatisch grilliertes Fleisch schmecken kann.» Kein Wunder, hat ihn das Thema nicht mehr losgelassen. So bildete sich der Software-Supporter im Selbststudium weiter. Kürzlich hat er einen Lehrgang als Fleischsommelier an der Wirtschaftskammer Vorarlberg abgeschlossen und ist damit der erste und einzige Schweizer mit diesem Titel.

SEINE GROSSE LEIDENSCHAFT ist die Zubereitung der echten Prime Angus Beef Steaks. Hier kann er sein neues Wissen perfekt einfließen lassen und mittels Kursen in seiner Beef Steak Academy an Interessierte weitergeben. Denn er weiss, dass zwar jeder grillieren kann, es dann aber doch einiges braucht, damit ein Steak perfekt gelingt. Nicht allein die Ungeduld sei einer der Hauptpunkte für das Scheitern, «es ist vor allem die Qualität des Fleisches». Von mariniertem Fleisch etwa sollte man die Finger lassen. «Ausser man wählt beim Metzger ein schönes Stück aus und lässt es nachträglich marinieren.» Idealerweise sollte das Fleisch mürbe und weich sein. Deshalb empfiehlt Mascaro, auf gut abgehangene Stücke zu achten, ebenso auf kleine Fettablagerungen. Diese Marmorierung trägt schliesslich zum Steak-typischen Geschmack bei.

ER SELBST GRILLIERT nur mit Dry-Aged-Fleisch, das er während 21 bis 30 Tagen bei einer Luftfeuchtigkeit von 85 Prozent und einer Temperatur von 3 Grad reifen lässt. «Schon die Römer haben das so gemacht», erklärt der Fachmann. Diese Reifung lässt das Fleisch zart werden; durch den Wasserverlust intensiviert sich der Fleisch-Eigengeschmack. Üblicherweise nimmt er ein T-Bone, Rib-Eye- oder Porterhouse-Steak. Neuerdings experimentiert er auch mit weniger hochwertigen Stücken wie Flank-Steak. «Richtig zubereitet, sind diese Stücke köstlich.»

Und mit welcher Beilage serviert der Fleischsommelier das Steak? «Am liebsten ganz ohne Beilage. Wer trotzdem etwas dazu servieren will, sollte einfach bleiben. Brot, Kartoffeln oder Salat reichen völlig. Schliesslich soll man den Fleischgeschmack noch herausriechen.»

Roberto Mascaro weiss, wie man Steaks zubereitet.
KARIN GOLDINGER

TIPPS VON FLEISCHSOMMELIER ROBERTO MASCARO

- > Das Fleisch 2 bis 3 Stunden vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur bringen.
- > Das Steak-Fleisch lieber etwas zu dick schneiden als zu dünn. 3–4 Zentimeter sind ideal, es darf auch mal 5 Zentimeter sein.
- > Für das Würzen des Steaks gibt es zwei richtige Zeitpunkte: Entweder bevor das Grillgut auf den Rost kommt, oder nachdem es fertig gegart ist. Etwas grobes Meersalz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian, mehr braucht es nicht.
- > Die Glut muss von einer weissen Ascheschicht überzogen sein (250–300 Grad), wenn das Fleisch auf den Grill kommt.
- > Das Grillgut nur einmal wenden!
- > Um das klassische Gittermuster vom Rost zu erhalten, dreht man das Fleisch nach ca. 1 Minute um 90 Grad und lässt es weitergrillen.
- > Wenn der Saft aus dem Fleisch tritt, ist es «blutig». Je nachdem, ob man es «medium» oder «well done» wünscht, wendet man es oder wartet noch einen Moment.
- > Grillgut sollte man niemals mit einer Gabel wenden. Das Einstechen verletzt sonst das Fleisch, und es tritt Saft aus.

INSERAT

DER GRÖSSTE ANIMATIONSPASS FÜR DIE GANZE FAMILIE!

HEUTE ALS VORPREMIERE IM KINO IN IHRER NÄHE

NIX WIE WEG
VOM PLANETEN ERDE

5. JUNI IM KINO

ASCOT ELITE
ascot-elite.ch

ENTKORKT

DAS WANDERN IST DES WEINFREUNDS LUST

ENDE APRIL lud der Branchenverband Zürcher Wein BVZW (www.zuercherwein.ch) zur Eröffnung des «Lebendigen Weinwegs» von Winterthur nach Rafz auf den Rhein. Sie haben richtig gelesen: Die Festgesellschaft musste nicht etwa den Weg entlang des romantischen Rheinufer zwischen Teufen und Eglisau unter die Füsse nehmen. Vielmehr konnte sie in der Tössgeg den «Rhytern» besteigen und sich bei Wein, Weib und Gesang (oder besser gesagt Eva Weys Geigenklang) stromabwärts treiben lassen bis nach Rheinsfelden, wo das Stauwehr des Kraftwerks Eglisau-Glattfelden jegliche Weiterfahrt verwehrte. Unterwegs eröffnete Felix Angst, Präsident des Weinbauvereins Zürcher Unterland, den neuen Weinweg durch sein Hoheitsgebiet, indem er Rolf Schenk, dem ebenso neuen BVZW-Präsidenten, einen riesigen Schlüssel mit integriertem Korkenzieher zur Auf-

schliessung aller Zürcher Weinkeller übergab.

Klar, dass wir bei dieser Gelegenheit Rolf Schenks eigenen Keller aufschliessen: Sein Rudolfinger Riesling Blanc 2012 ist eine echte Überraschung: Helles Gelb; Aromen von weissen Blüten, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Pfirsich mit dezent mineralischen Noten; mittelmäßig, präsent Säure, schöne Länge; eleganter, finessenreicher Wein. «Gold an der Schlaraffia und am Grand Prix du Vin Suisse», vermerkt Rolf Schenks Website dazu lakonisch. Hat er auch verdient: Der Wein ist tatsächlich Gold wert und kostet nur 14 Franken. Da sage noch einer, Schweizer Wein sei teuer. Ich jeden-

falls werde mir einige Flaschen dieses Rieslings in den Keller legen und bei nächster Gelegenheit bei Rolf Schenk vorbeischaun, um auch seine anderen Weine kennenzulernen. Dafür muss man nicht unbedingt von Zürich nach Rudolfingen wandern (laut Google 40,7 km oder 8½ Stunden). ANDREAS KELLER

RUDOLFINGER RIESLING BLANC 2012

Produzent: Weingut zur Trotte, Rudolfingen
Herkunft: Zürcher Weinland
Appellation: Zürich AOC
Rebsorte: (Rhein-)Riesling
Beste Trinkreife: jetzt bis Ende 2018
Passende Gerichte: Spargel, Süsswasserfisch, Zürcher Geschnetzeltes
Bewertung: 17 Punkte
Bezugsquelle: Weingut zur Trotte, 8465 Rudolfingen, Tel. 052 319 27 76, www.schenkwein.ch, Fr. 14.– (70 cl)

