Irish Beef Tester

4. Juli 2012 | Autor Leroy

LIEBER BEEF-TESTER,

SIE SIND EINER VON 100 OFFIZIELLEN BEEF-TESTERN UND KÖNNEN SICH AUF EINEN GOURMET-GRILL-ABEND MIT IHRER FAMILIE ODER FREUNDEN FREUEN.

Ihr Gourmet-Grill-Paket mit saftigem irischem Rindfleisch von hochwertigen Schnitten, wie Rib-Eye und Roastbeef (für bis zu 8 Personen), wird Ihnen persönlich von unserem Partner Otto-Gourmet überreicht. Otto-Gourmet wird sich hierzu in den nächsten Tagen mit Ihnen in Verbindung setzen, um einen individuellen Termin für die Zustellung des Gourmet-Grill-Paketes zu vereinbaren.

Jetzt benötigen wir nur noch Ihre Kontaktdaten: **Vorname**, **Nachname**, **Lieferadresse** (Straße, PLZ & Ort) und **Telefonnummer** für Rückfragen.

Bitte schicken Sie uns Ihre Daten, bis Montag (21.05.2012, 18 Uhr), per E-Mail an: **beef-tester@irishbeef.de**

Wir sind sehr gespannt auf Ihr Test-Ergebnis! Nach Ihrem Grill-Event teilen Sie Ihre Erfahrungen auf Ihrem Beef-Tester Profil. Hier können Sie die einzelnen Beef-Schnitte bewerten, einen Kommentar schreiben und auch Bilder von Ihrem Event hochladen.

Jetzt testen und bewerten!

Ein unvergessliches Grill-Erlebnis wünscht
Ihr Beef-Tester Team

Einfach unsere Natur.

Hallo Welt!

Ein ganz besonderes Erlebnis und ein kulinarisches Highlight hat am vergangenen Wochenende stattgefunden: Mit meinem Co-Author Ralf und dessen Frau verköstigten wir allerfeinstes Dry Aged Irish Beef, 2 T-Bones und 2 Ribeye Steaks. Gestiftet von Irish Beef (http://beeftester.irishbeef.de/home) und geliefert von Otto Gourmet (http://www.otto-gourmet.de/), von der bezaubernden, freundlichen Ronja O. in der Versandorganisation avisiert und schlussendlich von UPS im Thermopaket mit Trockeneis pünktlich angeliefert.

Zu dieser Ehre kam ich über eine Online-Bewerbung als Beef Tester (Benachrichtigung siehe Bild oben) – und fühle mich natürlich geschmeichelt, einer der 100 Tester zu sein, die hier gesucht wurden/ bzw. werden.

Geliefert wurden 2 T-Bones je 800 g, 2 x Ribeye und 2 x Roastbeef, alles Dry-Aged für sage und schreibe – nicht erschrecken – über 160 € Warenwert. Tiefgefroren wanderten diese Fleischjuwelen natürlich sofort in den Tiefkühlsafe und ruhten dort einige Tage bis zum Vorabend des Grilltages. Wie empfohlen tauten die T-Bones und die Ribeyes sodann über Nacht im Kühlschrank auf und durften dann 3 Stunden vor dem Grillevent schon mal auf 20°C erwärmen.

Wir starteten sodann auf dem mit Holzkohle vorgeheizten Webergrill mit direkter großer Hitze und ca. 3-4 min. je Seite mit dem ersten T-Bone, ungewürzt.

Bei geschlossenem Deckel garten wir weiter bis auf ca. 62°C und danach ruhte das Fleisch noch weitere 10 min. in Alufolie. Ergebnis: superlecker und viel Zustimmung, allerdings war die Filetseite etwas trocken, das Roastbeef gerade noch okay. Wir würzten mit Fleur de Sel, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und einem Knoblauch-Kräuter-Öl (mit Rosmarin, Orgeno und Thymian aus dem eigenen Garten und einem feinen italienischen Olivenöl von unserem Italienurlaub an Pfingsten).

In Runde 2 brachten wir das T-Bone auf Perfektion: gesalzen und gepfeffert, diesmal nur 58°C und 6 min. Ruhe – jetzt gab es keinerlei Verbesserung mehr. Die Filetseite war gerade noch lecker-zart, das Roastbeef war göttlich. Das Vorwürzen brachte eine deutlich geschmackvollere Kruste hervor, einzigartig. Wir würzten wie oben beschrieben und alle waren sich einig: top

Nach einer weiteren kleinen Pause ging es dann in die Endrunde mit den beiden Rib-Eyes. Hier wurde gleich mit Thermometer über direkter Hitze gegrillt und die Temperatur erreichte bei mittlerer Hitze nach 3 min. auf beiden Seiten bereits 55° C – die richtige Temperatur für die halb so dicken Ribeyes aus unserer Sicht. Eine weitere Steigerung des Genusses, denn das Fleisch war wirklich göttlich – herrlicher Entrecote-Geschmack.

Überhaupt waren der Geschmack, der Roh-Geruch und die Konsistenz einzigartig. Streiten lässt sich alleine über den Preis – dass wir gerade 130 € an Fleisch verspeist hatten, war natürlich schon jedem bewusst. Und das die Qualität sehr hoch lag, war auch klar. Der gefühlt richtige Preis lag für uns allerdings irgendwo darunter; würde das Ganze bei 80 € liegen,

würden wir das bestimmt 2 x im Quartal machen, für 100 € bestimmt einmal im halben Jahr, bei diesem Preis zuckt man dann aber doch zurück und ordert das nur bei entsprechenden Anlässen.

Anyway, dear Irishmen!

Danke, dass wir testen durften, das Fleisch ist in der Tat was ganz Besonderes und wir sagen unseren Dank dafür! Ihr seid schon meisterlich unterwegs, keine Frage!

Es grüßen diesmal nicht minder herzlich als sonst

Leroy und die zufriedenen Tester

Hier noch der Link zu meinem Blogbeitrag:
http://beeftester.irishbeef.de/blog/beitrag/items/176

Veröffentlicht in Der Rote Faden des Blogs..., Fleisch, Koch-, Zubereitungs- und Gartechniken, Specials | Schlagworte: Grillen, Rindfleisch