

viva

DIE GLUT

Meine lieben Gäste

Vor nicht allzu langer Zeit war ich wieder einmal in Florida, das dortige Steakhaus in Naples Jimmy P's Charred hatte eine absolut verrückte Idee, sie legten das Fleisch von New York Strip (Entrecote vom Rind) **direkt in die glühende Holzkohle**.

Was ist Glut

Glut tritt auf, wenn keine gasförmigen Stoffe, die eine Flammenbildung ermöglichen würden aus dem Brennstoff entweichen.

Bei der Verbrennung von Holz tritt sie also auf, wenn dieses entgast ist, und alle giftigen Stoffe verbrannt sind.



Wir unterscheiden zwischen:

- 700 °C: Dunkle Rotglut
- 800 °C: Helle Rotglut
- 1100 °C: Gelbglut
- es gibt allerdings noch viele andere Arten von Glut, aber diese drei sind die gängigsten und für mein Vorhaben die besten.

Mit **Gantrisch-Buchenholz** von Stöckli Walter haben wir ein Holz gefunden, das dem Fleisch eine besondere Note verleiht.

Wir verwenden ausschliesslich SQBeef  Entrecote am Knochen gereift für dieses **Spektakel**.

Naturbelassen, 8 Wochen gereift und ca. 350gr schwer ist dieses Erlebnis.

Die Garstufe ist kurz vor Medium serviert mit flüssiger warmer hausgemachter Kräuterbutter, Winterliches Gemüseallerlei und Beilagen nach Wahl.

CHF 58.—p.P.