

PRESSEMITTEILUNG



[m]eatery bar + restaurant: Reifezelle



[m]eatery Onlineshop: Genuss für zu Hause

Saftige dry-aged Steaks für das besondere Grillerlebnis

Mit purem Geschmack: Grillrezept von [m]eatery Küchenchef Hendrik Maas

Hamburg/Stuttgart, 18. Juli 2014 – Das Thermometer klettert steil nach oben und zeigt Top-Temperaturen in ganz Deutschland – die beste Zeit, um es auch auf dem Grill heiß hergehen zu lassen. In allen Teilen der Nation wird im Sommer eine Vielzahl von Steaks, Bratwürsten und Co. auf dem Rost zubereitet und genüsslich verzehrt. Wer ein Barbecue-Erlebnis der besonderen Art wünscht, probiert es mit trockengereiften Steaks auf dem Grill. Der intensive, aromatische und leicht nussige Geschmack begeistert Gourmets und Steakliebhaber gleichermaßen. Seitdem die [m]eatery als eine der ersten Adressen in Deutschland die fast in Vergessenheit geratene traditionelle und sehr aufwendige Handwerkskunst wieder aufgenommen und dry-aged Beef zu ihrem Kernprodukt gemacht hat, ist hochwertiges trockengereiftes Rindfleisch auf dem Vormarsch. Im [m]eatery Onlineshop unter www.onlineshop.de/meatery können Fleischfreunde exquisite Steaks bestellen, die in der hauseigenen Reifezelle auf den Punkt reifen. Das passende Grillrezept gibt es dazu von [m]eatery Küchenchef Hendrik Maas.

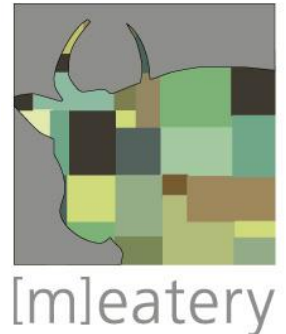
Steaks perfekt gegrillt, Mengenangaben für vier – fünf Personen

Für das Fleisch:

- Qualitativ hochwertige Steaks (mindestens drei Zentimeter dick, Anzahl nach Belieben)
- 1 Prise feines Meersalz

Für die Café-de-Paris-Butter (circa 300g Gramm, ausreichend für circa 10 Steaks):

- 250g Butter
- 70g feingewürfelte Schalotten
- 125ml Portwein auf die Hälfte einkochen lassen
- 20g frische Blattpetersilie



[m]eatery

Pressekontakt: Nadja Gregorec

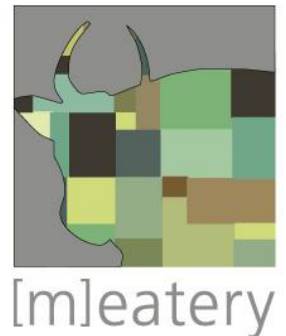
Wexstraße 16, 20355 Hamburg, Telefon 040-35 74 00 45, Telefax 040-35 74 00 50, n.gregorec@seaside-hotels.com, www.seaside-hotels.com

- 10g Paprikapulver
- 10g geröstetes Currypulver
- 1 EL Estragon geschnitten
- 1 EL frischen Thymian
- 1 EL frischen Rosmarin
- 2g Knoblauch (fein)
- 2 Sardellenfilets
- 20ml Cognac
- 10 ml reduzierte Kalbsjus
- Saft einer halben Zitrone
- 5g Salz

Für den Salat mit Dressing:

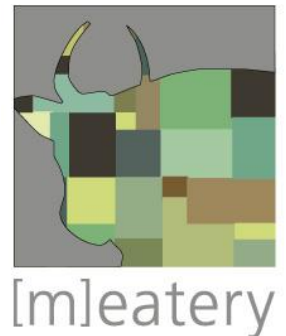
- Gemischte Blattsalate nach Belieben
- Obst, Gemüse und Kräuter nach Belieben
- 150ml Tomatensaft
- 30ml frisch gepresster Limettensaft
- 10ml Weißweinessig
- 4g Dijon-Senf
- 70ml Olivenöl
- 35ml Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer und etwas Tabasco

Steak salzen und bei höchster Temperatur goldbraun angrillen. Anschließend in einer warmen Ecke des Grills ruhen lassen – jedoch nicht, wie weit verbreitet, in Alufolie verpackt, da das Steak sonst durch die noch sehr heiße Oberfläche mehr dünsten, dabei seine aromatische Kruste verlieren und zu schnell durchziehen würde. Nach fünf bis 15 Minuten das Steak für ein bis zwei Minuten auf den heißen Grill legen (Zeiten variieren je nach Grilltyp). Passend zum saftigen Fleisch wird eine frische Café-de-Paris-Butter zubereitet. Dazu Butter schaumig schlagen und den Portwein mit den feinen Schalottenwürfeln auf die Hälfte einkochen lassen. Die Butter mit den fein geschnittenen Kräutern, den Gewürzen, Meersalz, Sardellen und Cognac würzen. Komplettiert wird das Grillmenü durch einen knackigen Salat, in dem alles vom Radieschen über frische Kräuter bis hin zu aromatischem Obst wie Grapefruitfilets, Granatapfelkernen oder Weintrauben erlaubt ist. Gemüse, Obst und Kräuter mit einem Wiegemesser kleinhacken, leicht salzen und unter bunte Blattsalate heben. Ein erfrischendes Dressing bestehend aus Tomatensaft, frischen Limetten, Olivenöl, Salz und Pfeffer rundet das Geschmackserlebnis ab. Saftige Steaks wie Rib Eye, Rumpsteak im Sirloin oder New York Cut sowie T-Bone sind exklusiv unter www.onlineshop.de/meatery erhältlich.



Über die [m]eatery bar + restaurant

Die [m]eatery bar + restaurant verspricht Steakgenuss auf höchstem Niveau. Blickfang und Prunkstück der Restaurants in Hamburg und Stuttgart ist die gläserne Reifezelle, in der die zarten Rinderrücken der europäischen [m]eatery Weiderinder reifen. Auf der Speisekarte stehen nur die besten Steaks aus Europa, den USA und Argentinien. Küchenchef Hendrik Maas und sein Team grillen die edlen Stücke im 800 Grad Celsius heißen Infrarotofen des amerikanischen Herstellers Southbend. Durch die starke Hitze, Fingerspitzengefühl und Erfahrung werden aus den edlen Rohstücken wahre Geschmackserlebnisse. Zu den Küchenfavoriten gehören außerdem verschiedene Tatarspezialitäten, hausgemachte Burger und edel verfeinerte Bratwürste wie auch selbst gemachte Öle und Saucen.



Weitere Informationen zur [m]eatery finden Sie unter www.meatery.de. Unsere Facebook Seite informiert Sie zur Hamburger [m]eatery unter www.facebook.com/meatery und zur Stuttgarter [m]eatery unter www.facebook.com/meatery.str. Für Rückfragen zur Pressemitteilung sowie zur Bereitstellung von Fotos steht Ihnen Nadja Gregorec unter der Telefonnummer 040/35 74 00 45 oder per Mail n.gregorec@seaside-hotels.com gern zur Verfügung.