



Wagyu-Hohrückensteak mit Kräuter-Knoblauchbutter

Zutaten für 4 Personen

 2 Wagyu Hohrückensteak
à ca. 300 g

125 g weiche Butter
2 Knoblauchzehen

1 Bund Kräuter nach Belieben
Salz und Pfeffer

 ½ – 1 KL Wagyu Rinderfett

Salz Flakes, z.B. Swiss Fleur des Alpes
Pfeffer aus der Mühle

Vor- und Zubereitung ⌚ 1 Stunde

Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.


Butter in eine Schüssel geben und Knoblauch dazu pressen.

Kräuter fein hacken und zur Butter geben. Mit dem Pürierstab alles gut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Hilfe von Klarsichtfolie eine Rolle formen und in den Tiefkühler legen.

Fett in die Bratpfanne geben und bei nicht zu hoher Hitze schmelzen lassen. Steaks hineingeben und je Seite 2 – 3 Minuten anbraten. Nach dem Anbraten soll die Kerntemperatur ca. 52 Grad erreicht haben. Steaks mit der Pfanne in den auf 60 Grad vorgeheizten Ofen geben und ca. 10 Minuten ruhen- / nachgaren lassen, so erreicht das Fleisch eine Kerntemperatur von ca. 58 Grad.

Kräuter-Knoblauchbutter in Scheiben schneiden.

Steaks mit wenig Salz & Pfeffer würzen, tranchieren und mit Kräuter-Knoblauchbutter auf vorgewärmte Teller anrichten und sofort servieren.

 Nicht zu heiss braten, damit die Fettstrukturen nicht verhärtet und das Wagyu Steak zart wird.

 Diese Produkte sind beim Hof Iff
in Rohrbach erhältlich.

Sossastrasse 20 | 4938 Rohrbach
062 965 38 63 | barbara.iff@bluewin.ch

Rezept von
koch-mit

 **agro**
tourismus
Emmental - Oberaargau

Das PRE-Projekt wird
durch Bund und Kanton
Bern unterstützt.

Mit freundlicher Unterstützung von
emmental
versicherung

FORS
KUNZ KUNATH

 **my**
farm.ch



Steak de côte couverte Wagyu avec beurre à l'ail et aux herbes

Ingrédients pour 4 pers.

 2 steaks de côte couverte Wagyu
d'env. 300g

125 g de beurre mou
2 gousses d'ail

1 bouquet d'herbes aromatiques selon
les goûts
sel et poivre

 ½ – 1 cc de graisse de bœuf Wagyu

fleur de sel, p. ex. Swiss Fleur des Alpes
poivre du moulin

Préparation et cuisson ⌚ 1 heure

Sortir la viande du réfrigérateur 1 heure avant la
préparation.

Mettre le beurre dans un bol, y ajouter l'ail pressé.

Hacher finement les herbes et les ajouter au beurre.
Bien mélanger le tout. Saler et poivrer. Former un
rouleau à l'aide d'un film alimentaire et le placer au
congélateur.

Mettre la graisse dans la poêle à frire et la faire
fondre à feu pas trop vif. Y déposer les steaks et
les saisir 2 à 3 minutes de chaque côté. Après la
cuisson, la température à cœur doit atteindre environ
52 degrés. Placer les steaks avec la poêle dans le
four préchauffé à 60 degrés et laisser reposer / cuire
pendant environ 10 minutes, la viande atteint ainsi
une température à cœur d'environ 58 degrés.

Couper le beurre aux herbes et à l'ail en tranches.

Assaisonner les steaks avec un peu de sel et de
poivre, les trancher et les dresser sur des assiettes
préchauffées, ajouter du beurre à l'ail et aux herbes
et servir immédiatement.

 Ne pas cuire à une température trop élevée afin d'éviter
que les structures grasses du steak ne durcissent.

 Ces produits sont disponibles chez
Hof Iff à Rohrbach.
Sossastrasse 20 | 4938 Rohrbach
062 965 38 63 | barbara.iff@bluewin.ch

Recette de
koch-mit

 **agro**
tourismus
Emmental - Oberaargau

Le projet PRE est soutenu
par la Confédération et
le canton de Berne.

Avec le soutien amical de
emmental
versicherung

FORS
KUNZ KUNATH

 **my**
farm.ch