DryAge T-Bone – Den ultimative kød oplevelse



Vi har fået dette indlæg fra Per Asmussen, ejer af GastroFun.dk.

T-Bone Steak

Jeg vil gerne slå et slag for den nærmest mytiske udskæring **t-bone steak.** Den har været elsket og frygtet af mange de seneste år, men det er der heldigvis råd for. Udskæringen er meget at svær at tilberede perfekt, da begge sider ikke skal have lige lang tilberedningstid. Generelt skal filetdelen have lidt længere tid end mørbraden, men det er der heldigvis råd for.

Sous Vide

Sous vide tilberedning af kødet. ”Sous vide” er fransk og betyder ”under vakuum” og sat på spidsen er det en teknologi hvor kødet tilberedes over en længere periode i et vandbad.

Bliver kødet så ikke kogt? Nej, kødet pakkes ind i en pose (gerne en vakuumpose – deraf navnet "under vakuum") og lægges ned i et vandbad der er temperaturstyret, typisk med en nøjagtighed på 0,1 grader. Dvs. hvis du ønsker et stykke kød medium-rear, så skal det tilberedes ved 55 grader. Al kødet bliver altså tilberedt ved den temperatur, så det hele bliver flot ensartet i farven (og tilberedningen).

Processen er på mange måder anderledes end hvis du har tilberedt kødet i ovnen, panden eller grillen – hvor den kraftige varme kommer udefra og ind. Ved sous vide er det en jævn tilberedning, men også en lang tilberedningstid. Kød der typisk tilberedes på få minutter på en grill skal pludselig have 1-3 timer i vandbadet.

Er kødet tilberedt i sous vide ikke kedeligt så? Som udgangspunkt jo. Kødet kommer gråt og kedeligt ud af posen. Derfor skal kødet også lige forbi en pande eller grill for at få stegeskorpe inden serveringen.

Dryaging/krogmodning

En ting er at man kan få et fremragende stykke kød som en t-bone udskæring og tilberede den perfekt via sous vide teknikken. Det er bare ikke nok for en nørd som mig, når man konstant leder efter den perfekte kødoplevelse.

I gamle dage blev alt kød hængt/modnet inden det blev solgt til forbrugerne. Desværre fik supermarkederne den ide at vådmodne kød, dvs. tage frisk kød og pakke det ind i en vakuumpose og så lade det ligge i den indtil det blev solgt. Processen gør at al væsken forbliver i kødet og du dermed kan sælge en større volumen af kød. Kød kan nemlig tabe op til 30 % af dens vægt når den tørmodner/krogmodner på slagteriet.

Krogdmodning/dryaging er uden tvivl den bedste måde at klargøre ens kød på, så du får et mørt og velsmagende stykke kød. Du kender det måske fra dit steakhouse eller når der står "Dryaged" på bøffen i supermarkedet. Kødet er mere velsmagende, men også dyrere.

I mit iver efter at få de perfekte kødoplevelser, har jeg investeret i det tyske kødmodningsskab Dry Ager DX1000, hvor jeg tørmodner mit kød.

Modningsprocessen

Kvæget jeg valgte til min modningsproces var friskslagtet Himmerlandskvæg fra min lokale slagter.

Jeg købte en hel okseryg med mørbrad og det kom i modningsskabet samme dag.

Kødet så sådan ud den første dag:



Efter 30 dages tørmodning så det sådan ud:



Det meste blev skåret fra efter de 60 dage, men vi valgte at give et af stykkerne længere tid.



Efter 180 dage (ja næsten 6 måneder), valgte vi at tilberede vores t-bone steak.





Kødet blev vakuumeret og tilberedt 1,5 timer i vandbadet (sous vide) ved 54 grader.

Bøffen blev herefter taget ud af posen, duppet tør og stegt i ghee (smørolie) ved

meget høj varme.

Herefter blev kødet drysset med en god flagesalt og friskkværnet peber.

Kødet blev skåret i tynde skiver og serveret straks.



Der er ingen tvivl om at kødet var noget af det mest intense jeg nogensinde havde smagt. Det var meget nøddeagtigt og der var en meget kraftig umamismag.

Efter mange eksperimenter, vil jeg vurdere at 180 dage er i den høje ende af hvor lang tid jeg vil modne mit oksekød en anden gang. Jeg vil vurdere at alt fra 50-100 dage er perfekt.

Besøg gerne min side hvis du vil læse mere omkring sous vide opskrifter (læs mere her) eller Dryaging opskrifter (læs mere her).