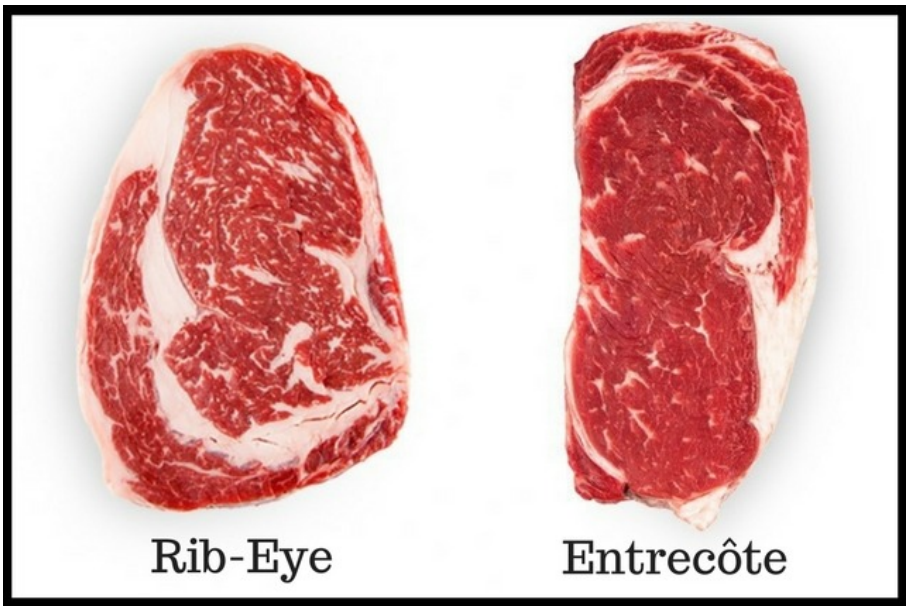
Entrecote – Hvad er det, og hvordan Grilles det rigtigt

Dem, der aldrig har beskæftiget sig med emnet "**Entrecote og hvordan det grilles**" vil nok føle sig lidt usikker på hvad tilberedning angår. Og dette gør så også udslag til at der er en række spørgsmål. For eksempel: Hvordan krydder jeg et Entrecote? Er der yderligere forberedelser at træffe for at opnå et fantastisk resultat? Hvor stammer Entrecoten fra? Hvor er forskelen mellem en Entrecote og en Rib-Eye? Og til sidst hvordan tilberedes den på grillen?

Her spiller begrebne som direkte og indirekte varme en store rolle. Men det alt afgørende for at opnå et fantastisk resultat er kødets kernetemperatur, som man skal gå efter under hele tilberedningsprocessen. Fordi: Entrecote stammer fra Striplion udskæring og er derfor et højt kvalitativt stykke kød som også koster lidt mere. Og det resulterer også i at jeg i hvert fald ikke ønsker at gætte eller eksperimenter med dette slags kød. Men hvis du følger nogen enkelte trin, om hvordan man korrekt griller entrecote. Så opnår du et fantastisk resultat.

Forskel Mellem Entrecote Og Rib-Eye

Det er faktisk et kæmpe forskel på en Entrecote og en Rib-Eye. Jeg vil prøve at forklare det ganske enkelt.



Rib-Eye er en udskæring som har mere marmorering (fedt) i midten. Hvor derimod Entrecotes typisk har en fedtkant i toppen. Entrecote skæres ud af Striploin som ikke er en bøf / steak udskæring, men et helt stykke ryg. Rib-Eye derimod udskæres fra højreb. Snakker vi svinekød, ville striploin være svinekam, mens højreb ville være nakkekam.

At grille en Entrecote rigtigt, starter med forberedelsen

Hvis du virkelig gerne vil grille eller stege entrecote, bør du ikke glemme en vigtig ting. Og det er at tage kødet ud af køleskabet i god tid! Før dit oksekød grilles, skal det have nået næsten rumtemperaturen. Dette har følgende årsag: Kernetemperaturen spiller en vigtig rolle under tilberedning af ??større stykker kød. Derfor må Kødet ikke komme direkte fra køleskabet på grillen. Tager du nemlig dit kød direkte fra køleskabet og ligger det på en varm grill, kan du risikere at kernetemperaturen af dit ??entrecote stadig er for lav ind i midten, men kødet faktisk allerede er tørt og hårdt på ydersiden. Dermed har du ruineret et fantastisk stykke kød.

Hvor tyk skal en Entrecote være når den skal grilles?

Striplion udskåret til 4x 450g Entrecote

En Entrecoten vejer normalt mellem 350 og 550 gram. Dog burde du skære dem med en minimums tykkelse på 3 centimeter og en vægt fra ca. 300 g er almindelig. Jeg fortrækker dog den lidt mere blærerøvsudskæring af 450 til 550 gram. For hvis man har sådan et stykke kød som en Entrecote skal man nyde kødet og ikke alt det der skal spises til. Nyde kødet som det er uden alt fancy tilbehør.

Hvilke krydderier bruges til grillet Entrecote?

Som tidligere nævnt ovenfor er Entrecote, kød af meget høj kvalitet. Da Entrecote har en særpræg smag, spiser erfarne kødelskere det rent. Hvis du absolut vil understrege dennes fine egen smag men noget, anbefaler jeg kun havsalt og friskkværnet kampot peber. Dog først efter tilberedningsprocessen, fordi Salten

åbner porerne på kødet og dermed har kødet svært ved at holde på væsken. Og Pebret forbrænder under grilning. Derimod anbefaler jeg at du pensler dit kød inden du kommer det på grillen med en tynd lag af madolie eller oliven olie af høj kvalitet. Olien ligger en beskyttende film om kødet og hjælper kødet med at holde på saften, endnu et plus er at kødet ikke sætter sig fast på risten under grilning.

Man bruger Direkte og Indirekte varme, når man griller Entrecote!

Hvis du virkelig vil grille Entrecote, skal du kigge nærmere på direkte og indirekte varme. Når man griller Entrecote, bliver de tykke skiver først grillet ved "**direkte**" varme ved meget høj temperatur i 2 min per side. Det betyder, at kødet ligger på grillristen, lige over kulerne eller brænderne på gasgrillen. Den korte, direkte grilning sørger for de lækre striber på kødet og efterlader et fantastisk aroma. Da et Entrecote er et stør stykke kød, lægges det efter den hurtige direkte grilning ved meget høj varme over på indirekte varme, og steger kødet færdig til den ønskede kernetemperatur. Her er det meget vigtigt at man har en grill med låg så varmen kan cirkulere om kødet. ??***Du kan læse mere om de forskellige grillmetoder her.***

Entrecote på Kamado Joe Classic 2

Den optimal kernetemperatur til Entrecote!

Kerne temperaturen er et vigtigt aspekt, når du vil grille et Entrecote korrekt. Dette kan måles ved hjælp af et termometer, som skubbes ind i kød. Her er der forskel på de enkelte temperatur trin, som heder på engelsk **Rare**, **Medium** og **Well Done**. Ved en kernetemperatur på 56 grader er din Entrecote **Medium** stegt, hvilket betyder, at den er lidt lyserød på indersiden. Hvis du derimod er mere den rustik og blodige Engelsk type, er "**Rare**" med en kernetemperatur på cirka 54 grader den rette temperatur for dig. Hvis du heller er til godt gennemstegt kød, er du "**Well Done**" typen og bør stræbe efter en kernetemperatur på 58 grader. ***Du kan læse mere om Kernetemperaturer her***.

Lad din Entrecote hvile sig inden Udskæring!

Vigtigt: Da kødet skal efterfølgende "hvile", skal du tage dit stykke kød lidt tidligere fra grillen. En til to grader, inden den ønskede kernetemperatur er nået. Kødet skal hvile sig i cirka 10 minutter på skærebrættet afdækket med et viskestykke. i den tid stiger kernetemperatur nemlig yderligere. Grunden hertil er enkelt. Ved høje temperaturer trækker muskelfibrene sig sammen og afskeder vand. Når kødet efterfulgt hviler sig, slapper muskelfibrene af og kødsaften bliver bundet igen. Således flyder kødsaften ikke straks ud, når den skæres ud, men fordeles igen jævnt i kødet.

Entrecote frisk fra Grillen med Flagesalt og Frisk kværnet Peber

Facts om Entrecote

- Skal være stuetempereret inden grilning.
- Smøres i høj kvalitativt Madolie.
- Steges 2 minutter på hvert side derefter indirekte varme til ønskede kernetemperatur.
- Krydderes med lidt Hav- / Flage-Salt og frisk kværnet Peber men først når det hviler sig.
- Skal hvile sig 10 min.

Serveringstip:

Serveringsforslag Entrecote med Marinerede Svampe

Som tilbehør vil jeg anbefale du prøver marinerede svampe direkte fra grillen.

Som tilbehør vil jeg anbefale du prøver marinerede svampe direkte fra grillen.

De her Whisky Marinerede Svampe går fantastisk til en god Steak, men man kan også bruge dem i en burger lige hen over bøffen med ost. Bare ved tanken om de her Svampe bliver jeg sulten igen. Det gode ved det hele, du laver dem i rotisserikurv på…. Læs Mere…