Wagyu RibEye Steak – sådan tilberedes en Wagyu RibEye

RibEye er kongen indenfor Steaks – hovedsageligt på grund af dets vidunderlige rige fedtindhold, der giver den den fantastiske, bøfrige smag. Alle har deres helt eget navn for det, om det er cuberoll, skotskfilet eller entrecote. Men hvis du vil en trin højer op indenfor RibEye verden så vil jeg personlig, anbefale at du servere ***Grassfed Wagyu RibEye****, som er virkelig svært at få finger i herhjemme i Danmark.

Dertil serverer man blot en Chimichurri, som er en ubehandlet grøn pikant urtesauce, der ofte omtales som argentinsk grillsauce. Det er det perfekte modspil til en kul grillede eller støbejerns pande stegt Rib Eye Steaks.

Wagyu RibEye Steak siges at være toppen

af poppen indenfor Steak verden.

Wagyu er en meget fedt marmoreret stykke oksekød, og lige præcis denne marmorering er dennes typiske indikator for dennes smagsomhed. Den måles i et marmorerings skala fra 2 til 9. Hvor 2 er den laveste fedt indhold og 9 er det stykke kød med den kraftigste fedt marmorering som samtidig giver den mest intense smag man kun kan drømme om. Jeg har prøvet dette wagyu rib-eye fra First Light som stammer fra New Zealand som er udlukkende græsfodred. Og det kan man virkelig også godt smage. Kødet er virkelig meget mild i smagen og som gøre at du får en smagsoplevelse som man ikke kender fra andre Wagyu leverandører.

Advarsel: Har du først sat tænderne i sådan et stykke Wagyu RibEye fra First Light engang er det over & out. Din kødpusher vil elske dig fremover! For man glemmer ikke denne smag. Det er faktisk så slemt, at man stadigvæk kan smage kødet, flere timer efter man har spist det. Det er en vild og virkelig fantastisk oplevelses som jeg vil anbefale dig du skal prøve hvis du tør.

Wagyu RibEye Steak – hvor stor skal en bøf være?

For at tilberede den rigitgt kræver det at du starter med den korrekte udskæring. Man siger jo at en ribeye under 500g er pålæg Yes Sir det har de ret i! Men ikke når vi snakker Wagyu RibEye Steaks. her er mindre faktisk mere, meget mer. Nu tænker du nok han er bindegal! Men du vil finde ud af en 200g Wagyu RibEye svar til en alm 500g RibEye Steak. Og jeg tager seriøst ikke pis af dig. den er så intens i dennes smag og dennes mæthed at det er liege før ikke kan klemme den ned:) Er du Hardcore så skærer du den ud i 250g Bøffer men ikke mere. Seriøst det vil være spild af det lækre kød. Når man køber sådan en Rib-Eye så kommer den i et helt stykke så man selv kan skære den ud i den tykkelse man selv syntes er passende til ens behov. Når jeg skærer luksus bøffer ud så er det for det meste i 3cm tykke skiver. Det har jeg også gjort ved denne Wagyu Rib-Eye.

Følgende Ingredienser skal du bruge til din Wague RibEye:

- 1.8 KG First Light Wagu RibEye (***købt hos Steak-Out.dk som du finder her****)
- Oliven Olie
- 1 kvist Rosmarin per Bøf
- 2 fed hvidløg som knuses med knivryggen
- Smør
- Salt & Peber

Hvordan Tilberedes en Wagyu RibEye Steak Rigtigt?

1. Tag kødet ud af køleskabet ca. 1 time i forvejen så et kan få lov til at blive stuetempereret.
2. 10 minutter inden du går i gang sætter du din tykkeste pande på grillens sideblus / bålsted eller lignede varmekilde, og lad den blive rygende varm. Panden må ikke have håndtag af plastic. Du kan evtl. også varme panden op sammen med Grillen det gør jeg altid i min ***Napoleon Prestige Pro 500****!

3. Varm samtidig grillen eller din ovn op til 150 grader.
4. Smør en smule olie på begge sider af din wagyu steak, og smid den på panden.

5. Når kødet har fået en karameliseret stegeskorpe (1-2 minutter alt efter tykkelse), vendes bøffen og steges videre. Men lave ikke mere end to Steaks ad gangen!
6. Skrue ned for varmetilførelse. Tilsæt smør, hvidløg og rosmarin. Lad det hele stege 2-4 minutter. Det beste resultat vil du få ved at lade smøren smeltet oven på hvert bøf.

Efterfølgende vender du din rosmarin hvidløg smør blanding hen over dine RibEye steaks fleregang.

7. Stil panden i grillen eller ovnen ved 150 grader i 8 minutter. Har kødet

ikke den ønskede kernetemperatur, jeg fortrækker medium rare som ligger ved 50 grader i min verden. Steg videre i grill / ovnen i yderligere to minutter og tjek igen. Temperaturen må gerne være et par grader lavere end ønsket, da den stiger lidt, mens kødet hviler.

8. Fjern fra panden, 3 grader inden den ønskede kernetemperatur er nået. Lad dit kød hvile et varmt sted i 5-10 minutter før servering med ***Chimichurri*** som på det øverste billede eller blot med lit flage salt og frisk kværnet peber.

Wagyu Rib Eye Steak – Hvilken Kernetemperatur

- Rare: 45 grader.
- Medium: 55 grader.
- Gennemstegt: 65 grader.

CHIMICHURRI – SÅDAN LAVER DU VERDENS BEDSTE STEAK SAUCE

Chimichurri sauce er en autentisk Steak Sauce fra argentinia. Chimicurri er en sauce, og ikke et eller andet italiensk pesto, og har rødderne i den nordspanske køkken. Chimichurri Sauce er meget populær i hele sydamerika, og bruges som marinade.... Læs Mere...

https://www.youtube.com/watch?v=HQRxcNQlXcM

KENDER DU SASHI?

Hvis ikke så er det virkeligt en overvejelse værd at smage Sashi Kød. Jeg elsker denes helt unike egensmag. ***Du kan læse mere om min første Sashi oplevelse her:***

Sashi Tripple A RibEye – **SASHI** er et japansk ord og betyder netop "**marmorering**". Kødet er derfor også udvalgt og karakteriseret ved at være marmoreret. Kødet er ekstremt fedtmarmoreret og denne marmoreringsgrad medvirker foruden til saftigere kød.… Læs Mere…

"Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes *her*.