

# Das Fleisch ist willig

Ein richtig gutes Steak bekommt man nur im Restaurant, nicht wahr? Das ist falsch, richtig falsch.

Text:

MARK VAN HUISSELING

Illustration:

PIETER VAN EENOGE

Ich will einmal mehr ganz offen sein: Je besser ich selber kochen kann, desto weniger gern und oft gehe ich ins Restaurant. Wenigstens, was das Essen betrifft. Eigentlich gibt es für mich nur mehr drei Gründe, ein Restaurant aufzusuchen. Erstens: Ich hatte keine Zeit einzukaufen. Zweitens: Weil, auf jeden Fall im richtigen Restaurant, das Auge mitisst. Das heisst, es gibt Gäste, die dem Auge schmeicheln oder die anzusehen sich wenigstens lohnt. Drittens ... Einen Moment bitte. Bevor der dritte Grund kommt, hier noch einer, der vielfach angegeben wird, für mich aber keiner ist: Man mag sich die Mühe nicht machen, selber zu kochen. Gibt so viel zu tun. Und auswärts essen ist ohnehin preiswert. Tatsächlich? Finde ich nicht. Zwei Mal nicht. Kochen ist, meiner Meinung nach, Entspannung, bedeutet, den Kopf zu lüften, Zen irgendwie. Und auswärts essen sei preiswert? Stimmt, in Manhattan, Berlin, Ibiza sogar, aber in Zürich keinesfalls und niemals. In unserer Stadt kostet ein kleines Abendessen für zwei Leute hundert Franken, ein normales (mit Wein) zweihundert und ein grösseres (mit Aperitif und Dessert etc.) dreihundert. Weil bereits zwei Flaschen stilles Wasser, das man auch aus dem Hahnen abfüllen könnte, 22 Franken oder so kosten. Und es eine Wasser-Hinstellkultur nicht gibt *chez nous*, dafür eine Das-ist-ein-Geizhals-der-will-gratis-Wasser-Kultur. Die Opportunitätskosten des Auswärtssessengehens entsprechen also einem Stundenlohn von zirka hundert Franken. Da ich von Beruf Journalist bin, unter anderem, nicht Anwalt oder Investmentbanker, kann/mag ich mir das nicht leisten, um danach bloss satt zu sein. Zürcher Restaurants müssten glücklich machen, dann wäre die Rechnung in Ordnung, doch das tun die allerwenigsten.

Jetzt aber Grund Nummer drei, um in ein Restaurant zu gehen: Fleisch. Was ich sagen will: Fleisch, finde ich, lässt sich zu Hause einfach

weniger fein zubereiten. Und das Ergebnis bleibt hinter dem zurück, was man im guten Restaurant bekommt: weil einem Küchenchef das bessere Fleisch geliefert wird als einem Durchschnittsan-der-Fleischtheke-im-Supermarkt-Schlange-Steher. Weil's in Restaurantküchen Kochfelder gibt, die gross und heiss sind den ganzen Tag und so weiter. Und weil ein Berufskoch vielleicht doch noch ein bisschen besser ist als ein Laie, wenn's um das Scharf-Anbraten oder so geht. Und, und, und.

Das war die längste Zeit so. Aber jetzt ist's anders. Und den Abschnitt, den Sie gerade gelesen haben, müsste ich eigentlich noch einmal und im Präteritum schreiben. Tue ich aber nicht, weil's langweilig wäre, ihn noch einmal zu lesen, langweilig wie eine 08/15-Restaurant-Speisekarte.

Mir hat nämlich jemand beigebracht, wie man zu Hause, auf einem 08/15-Herd und in einem solchen Dampfgarer-Kombigerät Fleisch zubereitet, das den Vergleich aufnehmen kann mit demjenigen, das einem im Restaurant in Zürich, das sich das beste Steakhaus der Stadt, wenn nicht der Welt nennt, aufgetischt wird. Und das aus dem Vergleich – in meinen Augen respektive gemäss meinem Gaumen – als Gewinner hervorgeht. Der Jemand, der mir das beigebracht hat, heisst Roberto Mascaro, nennt sich «diplomierter Fleischsommelier» und führt ein Geschäft mit Namen «Mascaro Angus Beef». Praktischerweise erklärt er nicht bloss, wie's geht, sondern verkauft auch das Fleisch, das man braucht, um das beste der ganzen Stadt bei sich zu Hause zubereiten zu können. Die Adresse der Firma ist: Grundstrasse 2b, in 8712 Stäfa. Ich gebe das genau so wieder, wie es auf dem Absender des Pakets, das ich am vereinbarten Tag in meinem Milchkasten vorfand, stand. Mit anderen Worten: Ich war noch nie dort. Man muss also nicht zum Fleisch; das Fleisch kommt zu einem, in einem Kühlpaket und per Post.

Wie genau das Fleisch oder, wenn man bis ans obere Ende der Pipeline geht sozusagen, wie genau das Tier, von dem das Fleisch stammt, gepflegt, gehegt und gefüttert wurde, weiss ich nicht. Muss ich auch nicht. Ich weiss aber nach einem Selbstversuch, dass das Fleisch tatsächlich das beste war, das ich je zubereitet hatte zu Hause. Und möglicherweise das beste, das

ich je gegessen hatte. Vielleicht auch nur das zweitbeste. Ich erinnere mich nebulös an ein Steakessen im «The Grill» in Atlanta, doch das war in den frühen neunziger Jahren, und man hat ja den Hang, lange zurückliegende, gute Erlebnisse in immer liebevollerem Licht zu betrachten, sie zu romantisieren also ... Atlanta, Georgia, *on my mind*; die neunziger Jahre, als man noch Spesen machen, aufschreiben und sich rückerstatten lassen durfte ...

Das Mascaro-Angus-Beef kann man hier und heute bestellen. Und zubereiten. Sowie essen. Ein T-Bone-Steak für zwei kostet ungefähr so viel wie ein kleines Abendessen in einem Restaurant in Zürich. Es ist aber ein grosses Essen und Erlebnis. Und gleichzeitig das Ende des dritten guten, anfänglich beschriebenen Grunds, ins Restaurant zu gehen.

## T-BONE-STEAK-ZUBEREITUNG

Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen, Verpackung entfernen, abtupfen und mindestens zwei Stunden ruhen lassen. Den Fettrand senkrecht mehrmals einschneiden. Grillpfanne aus Gusseisen erhitzen und das Steak je zirka 90 Sekunden auf beiden Seiten anbraten (nach zirka 45 Sekunden dieses um 180 Grad drehen, damit das typische Rastgitter-Grillmuster entsteht). Kombidampfgarer auf 100 Grad aufheizen. Wenn die Temperatur erreicht ist, Steak auf einer feuerfesten Platte 15 Minuten im Dampf garen, bis eine

Kerntemperatur von 48 Grad erreicht wird. Dann aus dem Ofen nehmen und zirka 5 Minuten ruhen lassen; die Kerntemperatur erhöht sich um 5 Grad. Um das Steak zu erwärmen, noch einmal auf beiden Seiten zirka 20 Sekunden braten; die Kerntemperatur sollte dann 50 bis 54 Grad erreichen. Danach das Fleisch mit einem scharfen Messer vom Knochen trennen, tranchieren und mit Fleur de Sel würzen; allenfalls Senf dazu reichen. Mit Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen und Blattsalat servieren und geniessen.

**MASCARO-ANGUS-BEEF**  
von Roberto Mascaro, dem  
ersten diplomierten Fleisch-Sommelier  
der Schweiz (eigene Angabe);  
Grundstrasse 2b, Stäfa,  
Tel. 0798207264



Wie man zu Hause  
auf einem OB/15-Herd  
und in einem solchen  
Dampfgarer-Kombigerät  
Fleisch zubereitet.