

- Steaks vom Grill
- Fondue von der Milchkanne



**ROBERTO MASCARO**  
ist der erste dipl. Fleischsommelier der Schweiz.



**HANDLICH UND HEISS** Im Beefeeer kann man dicke Steaks innert weniger Sekunden zubereiten. Top-Fleischqualität ist aber Bedingung.



## So grilliert man heute Steaks

**Der Beefeer ist so gross wie eine Kaffeemaschine und im Nu auf 800 Grad erhitzt. Fleischsommelier Roberto Mascaro stellt den neuen Grill vor.**

**Roberto Mascaro, was unterscheidet den Beefeer von einem herkömmlichen Gasgrill?**

Die Hitze. Innerhalb von zwei, drei Minuten beträgt die Oberhitze 800 Grad.

**Verbrutzelt das Fleisch nicht?**

Man darf es natürlich nicht aus den Augen lassen. Ein Steak, mindestens vier bis fünf Zentimeter dick, auf den Rost unter die Oberhitze legen, 45 Sekunden warten, das Fleisch wenden – und schon kann es serviert werden.

**Welchen Garpunkt hat es nach 90 Sekunden?**

Medium rare: so, wie ein perfektes Steak sein sollte.

**Muss das Fleisch vor dem Genuss ruhen?**

Wenn die Fleischqualität top ist, braucht es keine Ruhephase. Sie schadet allerdings auch nicht.

**Welche Fleischstücke eignen sich besonders gut für den Beefeer?**

Gut abgehangenes, marmoriertes Fleisch wie «Dry Aged Beef»; Angus Beef, das ohnehin schon zart ist und noch vier bis fünf Wochen lang gereift ist.

**Also kann man nicht alles auf dem Beefeer grillieren?**

Dry Aged Beef, also Fleisch, das durch die Reifung sozusagen vorgegart ist, eignet sich besonders gut, erreicht amerikanische Steakhouse-Qualität. Das ist auch die Idee der drei Erfinder des Beefeer – der Rheinländer Frank Hecker, Marc Kirwald und Frantz Konzen. Natürlich kann man im Beefeer auch Enten- oder Pouletbrust, Würste oder gar Fische garen. Es braucht einfach etwas Übung, denn die Wärme dringt ja vor allem an die Oberfläche und nicht in die Mitte.

**Was ist so faszinierend am Beefeer?**

Dass er besonders handlich und mit seinen Massen von 40 × 23,2 × 47 Zentimetern nicht grösser als eine Kaffeemaschine ist. Und dass man ohne grosse Vorbereitung einfach so mal schnell grillieren kann. In der Auffangschale am Boden lassen sich übrigens die Fleischsäfte sammeln und zu einer schmackhaften Sauce verarbeiten.

**Steht der Beefeer draussen oder drinnen?**

Er wird mit Gas betrieben, kann draussen, aber auch drinnen stehen. Das ist ganz ungefährlich. *Isabel Notari*

[www.beeferschweiz.ch](http://www.beeferschweiz.ch) CHF 950.–  
[www.mascaro.ch](http://www.mascaro.ch)

## EIN FONDUE vom Feuer

**Eine alte Milchkanne** zum Freiluftofen umfunktioniert haben *Robert Grundbacher und Christine Steinlechner*. Annekätti heisst der Ofen für Naturromantiker, die das ganze Jahr über gerne draussen brutzeln. Zu den Kochaufsätzen gehören unter anderem Fonduecaquelon, Kupferkessel, Speckstein und Wok.

[www.annekaetti.ch](http://www.annekaetti.ch)  
Feuerkanne CHF 695.–

