



BLACK GARLIC STEAK

Ausgangsmaterial

1.000 kg Rindersteak

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

0.100 kg Black Garlic Marinade Art.-Nr. 17921

Arbeitsanleitung

Das Fleisch trocken tupfen, mit der Black Garlic Marinade Sensia marinieren und 12 Stunden ziehen lassen.

Zubereitung

Mariniertes Fleisch beidseitig scharf anbraten und bei kleiner Flamme oder im Ofen bis zur gewünschten Garstufe fertig garen.

Bemerkung

Schwarzer Knoblauch wird mittels thermischer Behandlung aus dem bekannten weissen Knoblauch hergestellt. Dieses Verfahren stammt ursprünglich aus Asien und verändert das Aroma des Knoblauchs ins süsslich- saure.