

## Beefier Test: So geht Grillen bei 800 °C

Harte Schale, weicher Kern. Außen knusprig, innen zart. So muss es sein: das perfekte Steak. Da sind wir uns alle einig, doch ein Steak am heimischen Herd in der Pfanne oder auf einem herkömmlichen Grill so hinzubekommen, dass es wirklich herausragend schmeckt, ist nicht ganz einfach. Bis das Fleisch außen eine knusprige Kruste hat, ist das Innere meist schon übergart. Ist das Innere hingegen noch schön saftig, hat die Kruste noch nicht den gewünschten Biss. Ein Steak auf traditionelle Weise zuzubereiten, erfordert viel Übung. Bis man ein Gefühl für das richtige Timing entwickelt hat, um den gewünschten Gargrad zu erreichen, hat man nicht selten ein halbes Rind verbraten – und immer noch kein Steak zustande gebracht, das höchsten Ansprüchen genügt. Wer einmal in einem New Yorker Steakhouse diniert hat, weiß, wo die Messlatte liegt. Das Geheimnis liegt im Beefier. Wir haben den Hochleistungs-Ofen auf Herz und Nieren getestet.

### Die Hitze macht den Unterschied

Nicht umsonst kommen in guten Steakhäusern spezielle Hochleistungs-Öfen zum Einsatz, die extrem hohe Temperaturen erreichen. Der Vorteil: Wirkt extreme Hitze auf das Fleisch ein, ziehen sich die Fasern an der Oberfläche sofort zusammen. In kürzester Zeit bildet sich eine knusprige Kruste, die aussieht, als hätte man sie karamellisiert (in Wahrheit findet eine Maillard-Reaktion statt). Das Innere des Fleisches hingegen bleibt nahezu unversehrt – und damit schön saftig.

Mit dem Beefier erzielst du genau diesen Effekt – und grillst dein Fleisch bei dir zu Hause in Steakhouse-Qualität. Der Beefier ist eine Grill-Maschine für echte Fleischfreaks, die Temperaturen von gut 800 Grad Celsius erzeugt und es damit ermöglicht, erstklassiges Fleisch auch erstklassig zuzubereiten. Getestet und für gut befunden von Küchenbulle Tim Mälzer, der ein bekennender Beefier-Fan ist und uns einen ersten Prototypen schon vor Monaten zur Verfügung gestellt hat. Nun ist die Testphase endlich abgeschlossen und der Beefier bereit, auf die ganze Grillgemeinde losgelassen zu werden.

Hier entlang, wenn du gleich mit dem Beefier loslegen möchtest.

### Das Design: ein Männertraum



Der Beefier ist ein wahr gewordener Männertraum: kantige Form, gehüllt in schwarz lackiertes und matt-silbernes Metall mit gebürstetem Finish, an der Seite sportliche Lüftungseinlässe für den keramischen Hochleistungsbrenner. An der Front prangt stolz das in Metall gefräste Logo. Und dann ist da noch dieser rote Knopf, der aussieht, als würde man damit den Schleudersitz eines Kampffjets betätigen – obwohl er nur die Gaszufuhr zum Brennelement reguliert. Daneben ein kurzer Warnhinweis in drei Buchstaben: „Hot“. Alles wirkt sehr solide und ist hochwertig verarbeitet. Nichts wackelt oder klappert. Ein robustes Gerät und zu 100 Prozent "made in Germany".

### Die Bedienung - nichts leichter als das

Die Bedienung des Beefiers ist denkbar einfach. Über den mitgelieferten Schlauch wird eine Gasflasche angeschlossen. Drückt man den unübersehbaren roten Button, gelangt das Gas in den Brenner. Gezündet wird von Hand, das heißt mit einem Streichholz. Auf einen elektrischen Zünder wurde bewusst verzichtet. So liegt es in der Hand des Grillmeisters, das Feuer zu entfachen, das später ein Geschmacksfeuerwerk auslösen wird.

### Das perfekte Steak? Nur noch 60 Sekunden

## Beefer Test: So geht Grillen bei 800 °C



Ist das Grillgerät nach ca. 5 Minuten auf Temperatur gekommen, ist es an der Zeit, das Fleisch aufzulegen. Dazu wird das Gargut einfach auf den Grillrost gelegt, der dann in die „Brennkammer“ geschoben wird. Je nach gewünschtem Gargrad kann die Höhe des Einschubs stufenlos reguliert werden, so dass du die volle Kontrolle über das Steak hast. Wer es blutig mag, positioniert es nur knapp unter dem Brenner, je mehr du Richtung „medium“ tendierst, desto weiter senkst du das Grillrost zur Mitte hin ab.

Die Hitze kommt ausschließlich von oben. Gewendet wird das Steak nur einmal, und das – je nach Dicke des Steaks – nach nur 30 bis 45 Sekunden. Unter dem Steak kann eine Schale platziert werden, die heruntertropfende Fleischsäfte auffängt, so dass sie nicht etwa verbrennen, sondern später als Basis für eine schmackhafte Sauce genutzt werden können. Einfach etwas Butter und ein paar Kräuter hinzugeben und zum Fleisch servieren. Wer braucht da noch Beilagen?



Beefer Erfinder Frank Hecker zu Besuch bei Springlane

### Grillen bei 800 Grad

Das Schöne am Beefer ist: Egal, welches Stück Fleisch du auflegst - dieses Gerät holt das Maximum an Geschmack raus. Konzipiert wurde es, um Premium-Fleisch wie Dry Aged Beef, Wagyu, Black Angus oder US-Beef höchster Güteklasse durch die bestmögliche Zubereitung zu würdigen. Wenn du dir also ein ganz besonderes Stück Fleisch gönnen möchtest, ist der Beefer die Grillmaschine der Wahl. Wir sind überzeugt: Einem Steak kann nichts Besseres passieren, als bei 800 Grad Oberhitze geröstet zu werden.

## Beefer Test: So geht Grillen bei 800 °C



### Fazit

Wer Fleisch mag, wird den Beefer lieben. Wenn du Wert auf exzellente Qualität legst und dir schon immer ein Grillgerät gewünscht hast, das es ermöglicht, dein Steak exakt nach deinen individuellen Vorstellungen zuzubereiten und das alles an Aromen herauskitzelt, was das Fleisch hergibt, liegst du mit dem Beefer genau richtig.

Auch oftmals zu Unrecht unterschätzte und preiswertere Teile vom Rind, wie Flat Iron oder Flank Steak, gelingen im Beefer sehr gut. Gerade diese schmalen Stücke, die bei falscher Handhabung schnell zur Schuhsohle werden, bleiben im Kern schön saftig - der kurzen Garzeiten sei Dank. Beim Test hat sich außerdem gezeigt, dass nicht nur hochwertiges Fleisch von der Zubereitung unter großer Hitze profitiert. Selbst „Problemsteaks“, wie man sie aus der Kühltheke mancher Supermärkte kennt, werden im Beefer – naja, nicht butterweich, aber doch deutlich zarter, als wenn du sie in die Pfanne haust.

### Was kann der Beefer noch?

Fisch und Meeresfrüchte. Vor allem Garnelen, Langusten, Hummer und Jakobsmuscheln sind bestens für das Hochtemperaturgrillen geeignet. Manche legen auch Gemüse drauf. Du kannst mit dem Beefer aber auch Obst karamellisieren oder Crème brûlée flambieren.

Mit dem entsprechenden Zubehör sind auch Pizza - ok, sagen wir besser Pizzastücke - und Burger kein Problem.