

So machst du fantastisches Dry Aged Steak zu Hause



„Ich nehme den Dry Aged Wagyu Burger, bitte! – oder ach nee; doch lieber das Dry Aged Black Angus Porterhouse Steak!“. „Dry Age“ wird momentan zum geflügelten Begriff. In Steakrestaurants und Burgerläden finden sich diese zwei Wörter immer häufiger. Viele Metzger und sogar gut sortierte Supermärkte besitzen mittlerweile einen eigenen Reifeschrank. Aber was ist Dry Aged Beef eigentlich genau? Warum ist das so unglaublich teuer und warum soll das nun viel besser sein als anders gereifte Fleischabschnitte?

Kleiner Tipp vorweg: **Du kannst bei dir zu Hause mit einfachen Mitteln Fleisch selber nach der Dry Age Methode veredeln.** Wie das funktioniert, erkläre ich dir in diesem Guide.

Was ist Dry Aged?

Dry Aging ist der englische Begriff für Trockenreifung. Kurz gesagt, **dein Fleisch wird in Kühlräumen für mehrere Wochen an der Luft abgehangen, dadurch unglaublich zart und bekommt einen kräftigen Eigengeschmack.**

Dry Aging ist die älteste Art der Fleischreifung überhaupt. Durch die Rückbesinnung auf gute Zutaten, die allgemeine Wertschätzung von Lebensmitteln und den immer größer werdenden Premium-Steakhouse Trend, der zu uns nach Europa schwappt ist das Dry Age Verfahren wieder in den Mittelpunkt gerückt. Zu Recht!

Seit in den 1960er Jahren das Vakuumiergerät erfunden

wurde, geriet die Trockenreifung zunehmend in Vergessenheit. **Heutzutage ist das „Wet Aging“ die gängigste Methode um Fleisch nachreifen zu lassen.** Bei der „Nassreifung“ werden die Cuts nach der Schlachtung direkt im Vakuumbbeutel eingeschweißt und reifen bei Temperaturen um 1 °C nach.

Der Vorteil: die Pakete können gekühlt um die ganze Welt verschifft werden und auf dem Weg gleichzeitig durchreifen (optimale Zeitnutzung). Zusätzlich verliert das verpackte Fleisch beim Reifen kein Gewicht. Allerdings kann das Fleisch im Vakuum nicht mit er Luft reagieren. Das führt zwar trotzdem zu zartem Fleisch, aber ohne die abgefahrenen Aromen, die alle Dry Age Fans so lieben. **Darüber hinaus besitzt das Wet Aged Fleisch immer einen leicht metallischen, säuerlichen Beigeschmack.** Dafür ist es um einiges billiger, da Geld und vor allem Zeit und Arbeitskräfte gespart werden.

Beim Dry Aging hängt das Fleisch nach der Schlachtung für mehrere Wochen in einer Kühlkammer ab (daher der Begriff „gut abgehangenes Fleisch“). „Warum?“, fragst du dich? Wenn ein Tier geschlachtet wird, tritt nach einiger Zeit die Totenstarre ein, da der Stoffwechsel aufgehört hat zu arbeiten. Die Milchsäure bleibt im Fleisch „stecken“. In diesem Zustand wäre dein Steak trocken und zäh, wie Leder. Durch das Aufhängen in einem kalten Raum (damit Bakterien das Fleisch nicht schimmeln lassen) werden Enzyme aktiviert, die die Muskel-Proteine spalten und das Fleisch wieder zart werden lassen. Die Oberfläche trocknet an und dient als natürliche Schutzschicht, die das innen liegende Fleisch saftig hält. Die Enzyme sorgen also für die Zartheit und den funky Geschmack im gereiften Steak.

Während des langen Trocknungsprozesses verliert das Fleisch ca. 10-15 % Volumen. Es werden im Anschluss nochmal ca. 10 % der getrockneten Schale heruntergeschnitten. Auch dieser „Verlust“ macht Dry Age Fleisch so teuer. Was am Ende übrig bleibt, ist dafür aber die Quintessenz des Fleischgeschmacks.

So machst du fantastisches Dry Aged Steak zu Hause

Warum ist (zu Hause) trockengereiftes Fleisch jetzt besser?

Stell dir folgendes Szenario vor: Dein Date sitzt bei dir zu Hause am Tisch, beißt in ein butterweiches Steak, schaut dich mit großen Augen an und sagt: „Oah, ist das lecker, wo hast du das gekauft?“ Du grinst verschmitzt, ziehst eine Augenbraue hoch, lehnst dich zurück und sagst beiläufig: „Ach du, das hab´ ich 3 Wochen selber gereift ... kann ich dir noch ein selbst gebrautes Bier anbieten?“ Mehr ist dem wohl nicht hinzuzufügen, oder?

Na gut, wenn du wider Erwarten noch nicht gänzlich überzeugt sein solltest, hier noch weitere Vorteile der Dry Age Methode:

- Das Fleisch wird weich und butterzart. Verantwortlich dafür sind die fleischeigenen Enzyme, die mit der Zeit die zähen Muskelfasern aufzulösen beginnen
- Der Geschmack verändert sich merklich. Dry Aged Steaks haben einen buttrigen, nussigen Geschmack, der in die Richtung von Edelschimmel-Käse und Hefegebäck geht
- Je länger du dein Fleisch im Kühlschrank reifen lässt, umso intensiver entwickelt sich der charakteristische Fleischgeschmack.
- Selbst trockengereiftes Fleisch spart sehr viel Geld. Das traditionelle Abhängen von Fleisch bedarf Platz und Zeit. Das sind Dinge, die heutzutage sehr teuer sind, wenn man sich die Frequenz von großen Schlachtbetrieben anschaut

Worauf muss ich beim Selbermachen achten?

Hygiene

Verwende auf jeden Fall ein **hygienisches Brett**, ein **sauberes scharfes Messer** und **Silikonhandschuhe**. Das **rohe Fleisch ist sehr anfällig für Bakterien**. Kommen bestimmte Bakterienarten von deinen Händen oder unreinen Oberflächen ans Fleisch, kann es sein, dass dir deine 3 kg teuer erstandenes Rib Eye in den nächsten Wochen komplett wegschimmeln. Darum lieber etwas

mehr Hygiene walten lassen als zu wenig.

Achte darauf, dass dein **Kühlschrank und Rost keimfrei und sauber** sind. Die Salzplatte, die du zum Dry Agen in den Kühlschrank legst, sorgt zusätzlich für eine keimfreie Atmosphäre während der Reifezeit.

Alternativ kannst du auch eine flache Schüssel mit grobem Meersalz füllen und deinen Rost samt Steak darauf stellen.



Steak im Membranbeutel auf einer Schüssel mit Meersalz

Fleisch

Dry Aging ist kein David Copperfield Zaubertrick. Nur mit gutem Fleisch erzielst du beste Ergebnisse zu Hause. **Optimale Bedingungen schaffst du, wenn du ein frisches Stück Fleisch (mind. 1 kg) von der Färs (junge weibliche Kuh, die noch nicht gekalbt hat) bestellst.**

Welche Cuts eignen sich am besten?

- Rib Eye / Rumpsteak
- Entrecôte
- Roastbeef
- T-Bone
- Porterhouse
- Hohe Rippe

Für weiteres Fleischwissen und Informationen über

So machst du fantastisches Dry Aged Steak zu Hause

bestimmte Cuts bzw. Teilstücke, schau in diesem Guide vorbei:

Zeit

Dry Agen lässt sich leider nicht über Nacht. **Die Reifezeit liegt bei ca. 2-4 Wochen.** Das solltest du im Hinterkopf behalten, wenn du dein großes Gala-Dinner planst.

Öffne den Kühlschrank nur, wenn unbedingt nötig. Andernfalls kann es passieren, dass du das Klima und die Luftfeuchtigkeit durcheinander bringst. Es bietet sich also an, in einem separaten Kühlschrank zu Dry Agen. Ideal ist ein kleiner Flaschenkühlschrank, den du in den Keller oder die Garage stellen kannst.

ET: Die Trockenreifung ist in erster Linie für Geschmacksentwicklung zuständig. Die optimale Zartheit des Fleisches ist schon nach 1 ½ Wochen abgeschlossen.

Kann ich auch nur ein einzelnes Steak Dry Agen?

Leider nein. **Es ist nicht möglich, ein einzelnes Steak zu reifen.** Nachdem die Oberfläche getrocknet ist und du dein Steak getrimmt hast, bleibt nicht viel mehr als eine (teure) Scheibe Carpaccio übrig. Da die Oberflächentrocknung dieselbe ist, macht es viel mehr Sinn und Spaß, ein großes Stück (1,5 – 3 kg) zu Hause trockenzureifen.

- **Achte darauf, dass dein Fleisch frisch geschlachtet ist** (oder zumindest so frisch, wie möglich). Am besten, du erzählst deinem Metzger, was du zu Hause vorhast. Dann kann er dir ein geeignetes Stück raussuchen, bzw. reservieren
- Du brauchst ein großes Stück Steak, und ich meine wirklich ein großes Stück. **Alles ab 1 kg ist optimal**, damit du am Ende auch ein paar schöne Cuts rausbekommst.
- **Benutze ausschließlich Cuts, die zart und zum kurzen Anbraten geeignet sind**, wie Rib-Eye, Rumpsteak, Porterhouse etc.

Schritt-für-Schritt-Anleitung für Dry Aged Steak

Es ist klar, dass du für deinen ersten Versuch (der durchaus auch nach hinten losgehen kann), keine dreistellige Summe für das Fleisch ausgeben möchtest. Ich habe es mit mehreren Stücken ausprobiert. Bei allem unter 500 g bleibt dir nach dem Trimmen nur ein sehr flaches Stück übrig, das es dir unmöglich macht, beim Braten die Kerntemperatur unter well done zu garen (außerdem sieht es auch etwas lächerlich aus).

Der kleinste Abschnitt, mit dem ich noch ein einigermaßen passables Ergebnis herausbekommen habe, waren um die 700 g. Sollte bei der mehrwöchigen Reifung doch irgendwas schiefgehen, ist diese Menge Fleisch gerade noch zu verschmerzen. Wenn alles geklappt hat, du glücklich bist und mit deinem ersten Versuch Erfahrungen gesammelt hast, rate ich dir auf jeden Fall ein Stück über 1 kg trockenzureifen. Da fängt der Spaß erst an.

Das brauchst du für deinen ersten Praxisversuch

- mindestens 700g Rib Eye oder Entrecôte (besser 1,5 kg am Stück)
- 1 Vakuumiergerät
- 1 großen Dry Age Reifebeutel
- 1 kleinen Grillrost
- 1 kleinen leeren Flaschenkühlschrank, der sich auf 1-3 °C herunterkühlen lässt (und nicht ständig geöffnet wird)
- 1 Kühlschrank-Thermometer (falls du deinem Kühlschrank nicht traust und lieber immer genau wissen willst, ob er die Temperatur auch wirklich hält)
- 1 Salzplatte oder 1 kg sehr grobes Meersalz in einer flachen Auflaufform (bei einem großen Küchenschrank musst du 3-4 Salzplatten einlegen)
- 1 Paar Hygienehandschuhe oder antibakterielle Seife

- 1 -

Nimm das Fleisch aus dem Kühlschrank. **Schneide außen**

So machst du fantastisches Dry Aged Steak zu Hause

nichts ab und tupfe es auf keinen Fall trocken.



- 2 -

Lege das Fleisch in den Reifebeutel (benutze Latexhandschuhe oder wasche deine Hände vorher gründlich mit antibakterieller Seife, um keine Verunreinigungen an das frische Fleisch zu bringen).



- 3 -

Schneide den Beutel zurecht. Lasse ca. 1 Hand breit Tüte über dem Fleisch überstehen, damit der Vakuumierer genug Fläche hat.



- 4 -

Vakuuiere und schweiße das Fleisch im Folienbeutel ein. Du musst es nicht vollständig vakuumieren. Es reicht, wenn der Beutel guten Kontakt mit dem Fleisch hat.



- 5 -

Manche Vakuumierer können die dünnen Beutel nicht richtig fassen und saugen die Luft nicht heraus. Wenn das passiert, schneide ca. 3 cm eines normalen Vakuumbetels ab und stecke das Stück oben in deinen Reifebeutel. Jetzt sollte dein Vakuumierer es schaffen Luft zu ziehen. Vergiss nicht, im Anschluss eine extra Schweißnaht unter dem eingeschobenen Tütenstück zu setzen.



- 6 -

Lege eine Salzplatte in die Mitte deines auf 1-3 °C kalten und leeren Flaschenkühlschranks. Darauf legst du den Grillrost und das eingeschweißte Fleisch. Tür zu machen und abwarten. Wende dein Steak jede Woche einmal.



- 7 -

So machst du fantastisches Dry Aged Steak zu Hause

Hole dein fertig ausgereiftes Dry Aged Steak nach 3-4 Wochen aus dem Kühlschrank.



- 8 -

Nimm es aus dem Beutel und lege es auf ein Schneidebrett. Es ist viel kleiner geworden, dunkel glänzend und außen hart.



- 9 -

Nimm ein scharfes Messer und schneide vorsichtig die dünne getrocknete äußere Schicht ab, bis du dein fertig getrimmtes Steak vor dir liegen hast.



- 10 -

Es sollten keine dunklen harten Stücke mehr am Fleisch verbleiben.



- 11 -

Insgesamt (inkl. Flüssigkeit und Abschnitt) hast du einen Verlust von ca. 28 %.



- 12 -

Heize deinen Ofen auf 120 °C vor. Lasse eine Gusseisenpfanne auf dem Herd heiß werden, gib das Steak mit etwas Sonnenblumenöl in die Pfanne und brate es ca. 2 Minuten von allen Seiten kross an. Stecke ein Thermometer ins Fleisch, lege es ohne Backpapier in die Mitte des Ofenrostes und lasse es auf 48-50 °C nachgaren.

So machst du fantastisches Dry Aged Steak zu Hause



Wie muss mein Fleisch nach dem Trocknen aussehen und riechen?

Beim ersten Versuch ist man noch sehr aufgeregt, zumindest ging es mir damals so. Ich habe täglich mehrere Minuten vor der Kühlschranktür gestanden und den Reifebeutel angestarrt.

Ein paar Indizien, dass dein Fleisch auf dem richtigen Weg ist

- Der Kühlschrank riecht beim Öffnen die erste Woche richtig nach Fleisch, Stroh, leichtem Schweiß oder einer Mischung aus allem. Das ist ein gutes Zeichen, denn das sagt dir, dass die Enzyme ihre Arbeit tun
- Nach ca. 2 Wochen ist der Geruch im Kühlschrank verflogen oder zumindest nicht mehr so präsent
- Nach Ende der Reifung ist kein Vakuum mehr im Beutel. Erstens ist der Membranbeutel durch die Membran ja nicht hermetisch abgeriegelt und zweitens schrumpft dein Fleisch bei der Reifung. Das führt direkt zum nächsten Punkt:
- Dein Fleisch ist um einiges kleiner geworden
- Eine sehr harte dunkle bis schwarze, glänzende Kruste umgibt dein Dry Aged Beef. Auf den ersten Blick erinnert es dich an eine abgetragene Schuhsole
- Eine ganz leichte, trockene, weiße Schimmelschicht kann dein Fleisch bedecken oder in Vertiefungen sitzen
- Dein getrimmtes Steak ist dunkler und fühlt sich kompakter an, als ein frisches Stück Fleisch

So erkennst du, dass etwas schief gelaufen ist

- die Kruste ist außen feucht (schmierig) und modrig
- einige Stellen sind grünlich verfärbt

- es riecht abstoßend nach Moos und Sumpf, obwohl du Fan von Dry Aged Steaks bist

Egal was passiert, schneide die trockene Schale herunter und schau, wie das Fleisch innen aussieht. **Ist es feucht, schleimig, grau/grünlich oder riecht irgendwie verwest, rate ich dir davon ab, das Steak zu essen.**

Dry Aging Methoden für zu Hause

Es gibt noch andere Möglichkeiten, ein Steak trockenreifen zu lassen. Du kannst es z.B. mit Talg einschmieren und unter dieser Fett-Schutzschicht reifen lassen. Auch die Eigenentwicklung von Promi Metzger Dirk Ludwig, Cuts in einer speziellen Mineralwassermischung nachreifen zu lassen, funktioniert, ist aber im Hausgebrauch nicht umsetzbar. **Was sind also die besten anderen Methoden für zu Hause?**

FKK - Reifen ohne Beutel

Du kannst dein Fleisch natürlich auch ohne Beutel, nur an der Luft reifen lassen. Dazu brauchst du:

- 1 leeren Kühlschrank, der sich auf 1-2 °C herunterkühlen lässt
- 1 kleinen Grillrost
- 1 kleinen Ventilator, der in den Kühlschrank passt (du musst wahrscheinlich oben ein Loch in den Kühlschrank bohren, damit das Kabel durch passt)
- 1-2 Salzplatten oder Auflaufform(en) voll grobem Meersalz (je nach Größe deines Kühlschranks)

Statt begehbarem Kleiderschrank - Der eigene Reifeschrank

Männer bekommen leuchtende Augen und Herzen schlagen höher, Frauen schlagen die Hände überm Kopf zusammen und verstehen die Welt nicht mehr: Wenn du Dry Aged Beef verfallen bist, Platz in der Wohnung und Geld auf dem Konto hast, kannst du dir natürlich auch so einen mega schicken [Reifekühlschrank](#) für den Heimgebrauch kaufen. **Auf lange Sicht spart das**

So machst du fantastisches Dry Aged Steak zu Hause

trockenreifen zu Hause ordentlich Geld. Außerdem gibt es mittlerweile Modelle mit LED Innenlicht und einer beleuchteten Salzurückwand. Da kannst du deine Schätzchen auch noch nach jeweiliger Gemütsstimmung anleuchten. Wenn das nicht mal cool ist...

Schnelle Dry Age Checkliste

Hier bekommst du nochmal eine To-Do-Liste, wie du am besten vorgehst, um dein erstes eigenes Dry Age Steak auf den heimischen Grill zu bekommen:

- Kaufe dir ein großes Stück Steak. Am besten geeignet sind Rib-Eye, Rumpsteak oder Porterhouse und frage deinen Metzger nach einem so jungen Stück, wie möglich
- Achte auf eine sehr gute Qualität und frage den Metzger, ob er ein Stück hat, bei dem so viel Fett, wie möglich auf dem Abschnitt sitzt
- Benutze Hygiene Handschuhe und achte auf eine keimfreie Arbeitsfläche
- Lege dein Fleisch in einen Membran-Reifebeutel
- Vakuumiere das Fleisch, bis der Beutel einen guten und festen Kontakt mit dem Fleisch hat
- Stelle deinen Kühlschrank auf 1-2 °C
- Lege einen Salzblock in die Mitte deines Kühlschranks (alternativ einen Bräter mit grobem Meersalz)
- Lege einen kleinen Grillrost mittig auf den Salzstein in deinen Kühlschrank und stelle das Fleisch darauf
- Lasse das Fleisch 3-4 Wochen reifen und drehe das Steak jede Woche auf die andere Seite
- Schneide die Tüte auf und trimme dein Steak
- Brate dein Fleisch kross an und lasse es im Ofen bei 120 °C Ober-/Unterhitze ca. 5-10 Minuten auf eine Kerntemperatur von ca. 48 - 50 °C nachgaren.