



Christof Widakovich (Hg.)
Mit Fotografien von Thomas Apolt

Medium Rare

Steak – die hohe Schule

ISBN 978-3-7106-0367-9

€ 35,00

Format 20 x 26 cm

208 Seiten mit 150 Abbildungen

Hardcover ohne Schutzumschlag

18. November 2019

Pressekontakt:

Kristina Lindenthal & Franca Schwab

presse@brandstaetterverlag.com

T ++43-(0)1-5121543-252

F ++43-(0)1-5121543-231

Knusprig, saftig und von Röstaromen getragen: Steak ist für viele ganz einfach die Essenz von wirklich gutem Essen. Wobei, einfach ist es bei genauer Betrachtung eigentlich nicht. Wie gelingt nun das perfekte Steak? Welche Rinderrassen sind dafür gemacht, saftige Steaks zu liefern? Und warum muss selbst zartester Lungenbraten erst wochenlang reifen, bevor er in der Pfanne zu Chateaubriand werden darf?

Dieses Buch stellt nicht nur die richtigen Fragen, es geht ihnen auch in aller Klarheit auf den Grund. Unter der Anleitung von Christof Widakovich, der als Küchendirektor der El-Gaicho-Restaurants die hohe Schule des Steakbratens mit viel Kreativität verbindet, werden edle Filets und massive T-Bones sowie köstliche Beilagen gegrillt, Flank und Bavette zu saftiger Herrlichkeit gebraten und die schiere Freude am Fleisch in raffinierte Rezepte übersetzt. Ergänzt durch Wissenstexte, Fleischkunde & Küchenkniffe. Mit diesem Kochbuch werden endlich alle Geheimnisse gelüftet!

Der Herausgeber

Christof Widakovich lernte im Hotel Weitzer in Graz und kochte später im 4-Hauben-Restaurant *Steirereck* in Wien, das der Grundstock seiner Kreativität und der Entwicklung seines eigenen Stils war. Seit 2008 ist er Geschäftsführer und kulinarischer Patron

des Restaurants Schlossberg. Mit der Familie Grossauer entwickelt er heute viele erfolgreiche Konzepte, darunter das *el Gaucho*, das mittlerweile fünf Standorte in Wien, Graz und München umfasst. Sein Credo: Stillstand ist Rückgang.

Damit gelingt das perfekte Steak!

Wissenswertes zu allen Teilstücken & raffinierte Beilagen

Mit vielen Grillrezepten für das meisterhafte Outdoor-Vergnügen

Brandstätter