



# COLUMELLA



## DAS GEWÜRZ : SPICEMASTER

Bestandteile (alles BIO-Qualität): Paprikaflocken, getrocknete Tomaten, Thymian, Oregano u.v.a.m. ...

Der SpiceMaster ist perfekt für alle Gewürzaufgaben am Grill, in der Pfanne (Fleisch, Fisch, Gemüse oder Käse (z.B. Feta) oder auch beim Kochen.

Wichtig: die hochwertigen Kräuter und Gewürze entfalten ihr Aroma dann am besten, wenn sie **erst kurz vor dem Servieren über die Speisen verteilt** werden.

## GENUSS-TIPP ZUR VORSPEISE ODER EINFACH MAL FÜR ZWISCHENDRIN

Hochwertiges Olivenöl in die Mitte eines flachen Tellers geben, ein paar Tropfen Zitronensaft dazugeben und unseren **SpiceMaster** darüber streuen.

Dann einfach ein gutes Brot (z.B. Würmtaler Bauernbrot oder das 1331 der Hopfisterei) eintunken und ... die Augen leuchten ... hmmm!!!

## IDEAL-STEAK-ZUBEREITUNG ... NUR FÜR FREAKS !!

Das (Rinder-) Steak aus dem Kühlschrank nehmen, abwaschen, bewundern, mit Küchenkrepp trockentupfen und zugedeckt auf einem Porzellanteller 1-3 Stunden sich der Umgebung anpassen lassen...

Den Backofen auf 60 Grad vorheizen. Das Fleisch ungewürzt, aber mindestens einmal gestreichelt und nochmal bewundert, in die Bratröhre legen und ein Fleischthermometer anschließen.

Jetzt z.B. einen Terre di Corzano 2003 öffnen (gibt es bei uns noch in kleinen Mengen) und zur Seite stellen.

Bei exakt (!) 49 Grad Kerntemperatur (kann auch mal 1-2 Stunden dauern ... je nach Starttemperatur und Dicke des Steaks) aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen (nicht anstechen).

In der Zwischenzeit eine sehr heiße Kochfläche vorbereiten. Diese kann z. B. ein Grill mit durchgeglühter Holzkohle (weißer Belag) oder ein Teppan Yaki oder einfach eine gusseiserne Pfanne sein.



## COLUMELLA

Auf einen vorgewärmten Teller legen, großzügig mit dem Mostarda **SpiceMaster** bestreuen und etwa 5 Minuten in dem noch warmen Bratrohr bei angelehnter Ofentüre reifen lassen (Hochzeit von Fleisch und Gewürzen).

Das nunmehr perfekte Steak mit dem Teller aus dem Rohr nehmen, etwas frischen Zitronensaft darüber träufeln, etwas Rollo-Olivenöl und vielleicht noch etwas Pfeffer (Vulcano) darüberstreuen.

Dann den Terre di Corzano in ein Burgunder-Glas (Zalto/Schott/Riedel) einschenken ... zwei-dreimal schwenken und die rauhe Welt hinter sich lassen ...

Guten Appetit!

Auf dieser Fläche dann das  
Steak etwa 2 Minuten pro  
Seite  
rösten.