



Nie je steak ako

steak

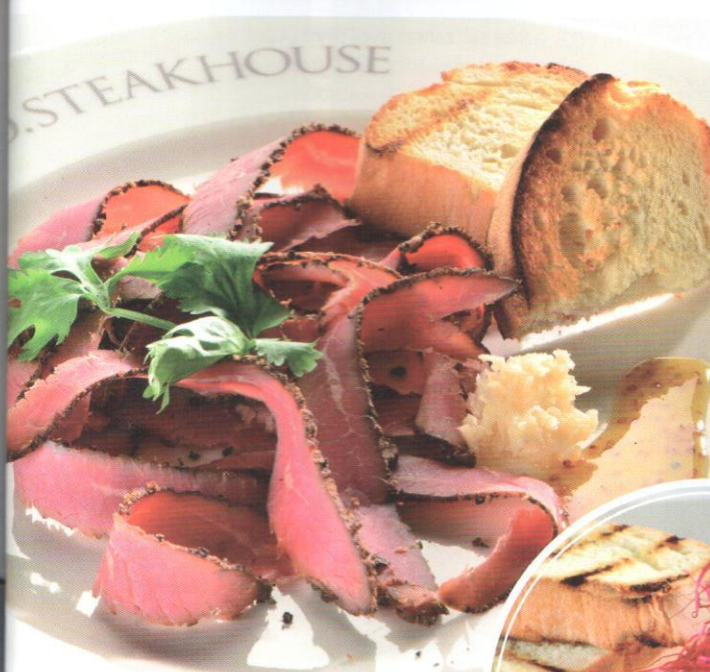
Steaky boli vždy vyhľadávanou pochúťkou gurmánov. Vedieť ich však správne a chutne pripraviť nie je vôbec jednoduché. Svoje o tom vie aj Dalibor Gergel, majiteľ reštaurácie D.Steakhouse v Bratislave.

Ktorý steak je podľa vás ten najchutnejší?

Predtým, ako som sa rozhodol otvoriť si steakhouse v Bratislave, som cestoval veľa po svete a hľadal ten najchutnejší steak. Žil som v New Yorku a myslel si, že najlepší steak je práve klasický americký, vyzretý (tzv. dry-aged) rib-eye ste-



ak. Potom som však ochutnal aj steaky z iných plemien a krajín a prišiel k záveru, že neexistuje len jeden najlepší. Existuje však veľa zaujímavých steakov, ktoré sa navzájom odlišujú svojou chuťou, šťavnatosťou aj krehkosťou. V pečenom steaku bolo identifikovaných viac ako 340 chuťových látok (v červenom víne je ich 386), takže určite je čo ochutnávať.



Od čoho závisí chuť mäsa?

Chuť steakov závisí predovšetkým od obsahu tuku a kvality bielkovín v mäse. Čím sa dobytok viac priklmuje obilninami, tým má viac tukových ostrovčekov medzi svalovými vláknami. Tie sa pri grilovaní vlejú do mäsa a spravia chuť a šťavnatosť steaku. Veľmi dôležité je aj plemeno a spôsob chovu.

Steak sa považuje väčšinou za chlapské jedlo. Ponúkate niečo aj pre ženy?

V Európe je hitom mäso z plemena Piemontese, ktoré sa chová výlučne na trávě a sene a má oveľa menej tuku a cholesterolu ako napríklad kuracie mäso alebo ryby. Je veľmi chutné a navyše tak zamatovo jemné, že sa dá krájať vidličkou. Toto isté mäso ponúkajú napríklad aj v reštaurácii Trussardi alla Scala v Miláne.

Muži zasa preferujú chuťovo výraznejšie americké mäso Black Angus s klasifikáciou USDA prime. Tieto steaky majú výraznú maslovú chuť a robustnú šťavnatosť. Klasifikáciu USDA Prime vydáva americké ministerstvo pôdohospodárstva a získajú ho len 2 percentá najlepšieho amerického mäsa, ktoré spĺňa najprísnejšie kritériá a zvyčajne končí na tanieroch v najlepších steakhouseoch na svete.

Ponúkate aj slovenské mäso?

V USA a vo Veľkej Británii je už deväťdesiat rokov rozšírený takzvaný dry-ageing. Svetoznáme steakhousey majú vlastné chladiarne, v ktorých mäso nechávajú dozrieť aspoň štyri týždne. Steaky z takéhoto mäsa

sú jemnejšie, šťavnatejšie a chuťovo výraznejšie. Vlastný dry-ageing box sme si postavili aj v D. Steakhouse a vylepšujeme slovenské bio mäso z plemena Simmental. Získava zaujímavú, hlbokú chuť, ktorá sa približuje americkému mäsu, no za oveľa prijateľnejšie ceny.

Ktoré sú najväčšie špeciality, ktoré nájdeme na vašom menu?

V D.Steakhouse ponúkame Wagyu, ktoré je často označované ako mercedes medzi steakmi. Slovo wagyu označuje tmavý dobytok, ktorý sa pôvodne choval v Japonsku, no už ho môžeme nájsť v Austrálii, USA aj v Európe. Toto plemeno má genetickú predispozíciu ukladať vo svaloch veľa tuku. Wagyu mäso má vlastný systém hodnotenia a takýto steak poskytuje nezabudnuteľný zážitok. Ďalšou super špeciálitou je Wagyu mäso z oblasti Kobe z prefektúry Hyogo v Japonsku. Surové mäso je na pohľad viac biele ako červené, keďže biele ostrovčeky tuku medzi svalovými vláknami tvoria až päťdesiatpäť či šesťdesiat percent. Je to tým, že najlepší Kobe dobytok sa dokrmuje pivom a špeciálnou zmesou siláže, ryžových výhonkov a obilnín a masíruje sa aj niekoľko hodín denne, aby sa zabezpečila efektívna cirkulácia krvi a tuk sa v mäse ukladal rovnomerne. Chuť Kobe sa naozaj nedá s ničím porovnať, pretože mäso sa doslova roztápa na jazyku. ■

**D.Steakhouse, Hviezdoslavovo nám. 21, 1. poschodie,
0911/754192, 02/59307081, mail: rezervacie@dsteakhouse.sk**