



Kvalitu steakov ovplyvňuje ich pôvod

Steak s rodným listom dry-ageing, čo je špeciálny spôsob spracovania mäsa suchým zrením, vyše deväťdesiat rokov poznajú najmä v Amerike a vo Veľkej Británii. Od apríla tohto roku si na takúto pochúťku môžu gurmáni zájsť aj v Bratislave do novootvoreného D. Steakhouse na Hviezdoslavovom námestí.

Manželia Zuzana a Dalibor Gergeľovci milujú kvalitné steaky. Vo svojej bratislavskej reštaurácii KOGO na Hviezdoslavovom námestí začali pred štyrmi rokmi ako prví v hlavnom meste ponúkať klasické americké steaky s klasifikáciou USDA prime, čo sa podľa ministerstva hospodárstva USA považuje za tú najvyššiu kvalitu. Potom však zatúžili po skutočnom steakhouse a tak niekoľko rokov hľadali a ochutnávali steaky, aby si na tých najlepších mohli pochutnať aj Bratislavčania. Steaky, ktoré dnes v D. Steakhouse nájdete, splňajú oba trendy súčasnej gastronómie: dry-ageing kvalitného mäsa a používanie mäsa s rodokmeňom, pri

ktorom je presne známy jeho pôvod, samozrejme čo najlepšie.

A kým svetové reštaurácie zvyčajne zásobujú takýmto mäsom špeciálni dodávatelia, v D. Steakhouse sa rozhodli pripravovať si ho sami, vo vlastnej špeciálnej zrecej miestnosti. Celý tento zložitý biochemický proces i kvalitu mäsa majú dôkladne pod kontrolou.

Mäso treba nechať odležať

Kým si však hosť pochutí na gurmánskom chutnom a šťavnatom steaku, mäso prechádza pomerne zložitým biochemickým procesom dry-ageing. „V našom vlastnom dry-ageing boxe, ktorý sme dlho vyvíjali, si týmto spôsobom upravujeme kvalitné slovenské bio mäso. Získava zaujímavú, hlbokú, intenzívnejšiu chuť a vláčnu štruktúru,“

vyvetľuje Dalibor Gergeľ.

Pod prísnu kontrolou teploty a vlhkosti sa mäso necháva 30 až 50 dní odležať. „Počas „suchého odležania“ mäsu vlastné baktérie produkujú enzýmy, ktoré rozložia časť bielkovinových vlákien mäsa, takže mäso zostane mäkkšie. Z mäsa sa tiež vyparí až 10 – 15 percent vlhkosti, takže je chuťovo koncentrovanejšie,“ hovorí Dalibor Gergeľ.

Prínos dry-ageingu sa pri slovenskom kvalitnom mäse prejaví v jeho „mäsovejšej“ chuti, je mäkkšie a šťavnatejšie ako bežné kvalitné slovenské hovädzie.

Päť typov mäsa v ponuke

Kuchári v D. Steakhouse robia steaky z piatich typov mäsa, od úplne chudého až po mäso s výrazným mramorovaním. Obstarávajú len mäso s rodokmeňom, z fariem, ktoré navštevujú a tak presne vedieť, na akých pasienkoch dobytok pasú, čím ho prikrmujú a ako sa k nemu správajú v čase porážky.

Od farmárov mäso kupujú bez sprostredkovateľov, napriamo, a tak sa môžu zaručiť za kvalitu, ktorá prichádza na hosťov stôl. Ide o dobytok chovaný na pasienkoch a porázaný vo veku 24 – 30 mesiacov. Je to dôležité vedieť, pretože mäso zvieratá, ktoré sa celý život voľne páslo na tráve, chutí úplne inak ako mäso zvieratá, ktoré sa pred porážkou dokrmovalo obilím.

V D. Steakhouse ponúkajú steaky rôznej chuti, šťavnatosti aj textúry. Nositeľmi chuti a šťavnatosti sú hlavne tukové ostrovčeky medzi chudými vláknami (tzv. mramorovanie), ktoré sa počas grilovania „vlejú“ do mäsa, ale aj rôzne aminokyseliny a sacharidy, ktoré





skaramelizujú a zmenia sa na chutnú hnedú kôrku.

Ako si vyberať

Na Slovensku je stále najobľúbenejší síce krehký, ale málo mastný a tým aj chuťovo menej výrazný filet zo sviečkovej. Ak chcete mať na tanieri najštvornatejší a najvýraznejší steak, mal by byť z prednej časti zvierata, keďže sa tam sústreďuje 70 percent jeho váhy. „Ženám by som odporučil mäso Piemontese, ktoré obsahuje málo tuku, je veľmi chutné a také zamatovo jemné, že sviečková sa dá doslovne jesť len vidličkou,“ hovorí presvedčivo Dalibor Gergeľ. Pochádza z malých fariem zo severu Talianska a ich dodávateľ predáva mäso len zopár vybraným reštauráciám. Štamgasti sa určite potešia, keď sa dozvedia, že to isté mäso predáva

napríklad aj michelinovská reštaurácia Trussardi La Scala v Miláne.

Mercedes medzi steakmi

V D.Steakhouse ulahodia aj zákazníkom, ktorí si môžu dovoliť zaplatiť za najvzácnejšie a teda aj najdrahšie mäso na steaky, za wagyu. Odborníci ho považujú za mercedes medzi steakmi. Pochádza z plemien tmavého dobytku, ktoré má genetickú predispozíciu ukladať vo svaloch veľa tuku. Vďaka tomuto plemenu, špeciálnemu spôsobu chovu, ale hlavne kvôli špeciálnemu dokrmovaniu silážou a zmesou obilnín po dlhú dobu môže takéto mäso získať vysoké mramorovanie, a to až 55 percent. V D.Steakhouse ako jediní na Slovensku ponúkajú wagyu s najvyšším gradingom 9+, steak z neho je jemnučký a maslový. Samozrejme, za takúto kvalitu si treba aj priplatiť.

Školená obsluha

V reštaurácii D.Steakhouse, ktorá sa nachádza na prvom poschodí pod reštauráciou KOGO, vás príjemne prekvapí aj obsluha. Aby mohla hostovi poskytnúť informácie o steakoch, musí ich poznať, a z tohto dôvodu sú školenia personálu v tejto oblasti nutnosťou. A ak by ste svojich priateľov chceli uhostiť kvalitným jedlom a vínom z reštaurácie D.Steakhouse napríklad doma, nie je problém. V rámci služby Chef at your home vám kuchár zostaví menu a príde vám navariť do vašej kuchyne.

Text: Jarmila Horáková
Foto: reštaurácia KOGO

D.Steakhouse

Hviezdoslavovo námestie 21, Bratislava
www.dsteakhouse.sk