T-Bone-Steak – 600 g Fleischeslust



Steak rare

Hunger. Fleisch. Steak. T-Bone-Steak. 600 g (davon 125 g Knochen). Lust. Fleischeslust. Rare. Blutig. Essen. Lecker. Satt (beinahe). Zufrieden. Ganz ausgereicht hat die Menge aber doch nicht.

Einfach Öl in der Pfanne stark erhitzen, auf einer Seite 3 Minuten, auf der anderen 2 Minuten anbraten. Schon hat man ein herrliches, rare gebratenes Steak. Mit einer hervorragenden Gewürzsalz-Mischung würzen. Fertig. Servieren.

Und um einmal das Dilemma eines Foodbloggers aufzuzeigen, will ich das am Beispiel dieses T-Bone-Steaks machen: Die Leiden des jungen W. Nein, die Leiden des alten T. Und somit die Leiden eines Foodbloggers.

Ich brate das T-Bone-Steak so, wie ich es wünsche, nämlich rare. Dann ist es fertig, heiß und ich kann es sofort essen.

Ich fotografiere es aber noch für dieses Blog. Dann ist das Steak aber wieder kalt. Also kommt es nochmals in die Mikrowelle für eine Minute, dann ist es wieder heiß, ich kann es sofort essen, aber … durch das Erhitzen in der Mikrowelle ist es nicht mehr rare, sondern medium.

Brate ich ein Steak medium, fotografiere es und erhitze es wieder, wäre es … done.

Bereite ich das Steak so blutig zu, dass es das anschließende Erhitzen in der Mikrowelle überlebt und immer noch rare ist, wäre es so roh, dass ich es nicht fotografieren und bloggen brauche. Es wäre unansehnlich und sähe unappetitlich und ungenießbar aus.

Aus diesem Grund gibt es sogar eine Spezies von Foodbloggern, die zweimal das Gleiche kochen: Einmal zum Fotografieren, und das andere Mal zum Essen.