



Wir grillen



drinnen!

Im Steakmaster, dem 700 Grad heißen Backofen von Teka, soll Fleisch kross und saftig werden wie vom Grill. Kann das wahr sein? Ein Selbstversuch

FOTOS THORSTEN SÜDFELS TEXT DANIEL RAMM + OLIVER VOM HOFE

Persönlicher Kochassistent

Über das Farbdisplay mit Touch Control lassen sich 20 vorprogrammierte Rezepte aufrufen – von T-Bone bis Lachs

13:08

Gusseiserner Rost Er lässt sich wenden, der Fleischdicke entsprechend. Hier liegt er höher, hat also einen geringeren Abstand zur Oberhitze – für dünnere Steaks. Dicke Steaks? Einfach umdrehen!

Selbstreinigungssystem Pyrolyse, das Verbrennen von Rückständen und Resten bei hohen Temperaturen, macht die Reinigung ultraeinfach. Danach nur noch mit einem feuchten Tuch auswischen – aber vorher auskühlen lassen!

Fettpfanne Unten im Ofen fängt ein emaillierter Einschub sämtliche heruntertropfenden Säfte auf und vermeidet so, dass der Garraum verschmutzt wird. Wasser verringert die Rauchbildung

4-Scheiben-Verglasung Die ausgefeilte Isolation verhindert nicht nur, dass man sich verbrennt oder Wärme austritt und es in der Küche heiß wird – sie hilft auch, Energie zu sparen



Steak ist in der kleinsten Hütte! Für alle, die keinen Balkon oder keine Terrasse haben, hat der ursprünglich aus Hessen stammende, heute international tätige Küchenhersteller Teka einen Backofen mit „Super Power Grill“-Funktion entwickelt, dank der man in jeder Küche wie ein BBQ-Gott brutzeln können soll.

Verheißungsvoller Name: „Steakmaster“! Ein Durchschnittsofen schafft nur 250, maximal 300 Grad, doch hier entwickeln leistungsstarke Keramikheizelemente an der Ofenoberseite beachtliche Temperaturen von bis zu 700 Grad. In Minuten soll die Hitze Fleisch auf dem massiven gusseisernen Rost zum Brutzeln bringen – und ein drei Zentimeter dickes Entrecôte gerade mal viereinhalb Minuten brauchen, bis es medium gegrillt ist. „Es entsteht eine knusprige Kruste, während das Innere zart und saftig bleibt“, verspricht die Broschüre zum Steak-

master. Dann heizen wir ihm mal ein und schauen, was er drauf hat. Wird aus dem In-die-Röhre-Schieben allzu schnell ein In-die-Röhre-Gucken?

Zuallererst: Schick ist er, der Steakmaster! Für nicht einmal 1000 Euro, nämlich genau 999 Euro, bekommt man ein hochwertiges, schwarz-silbernes Gerät in edlem, minimalistischem Design. Das funkelnde Touchdisplay ist simpel in der Bedienung und führt selbst den unbedarftesten Anwender zum Steakgenuss, indem es im „Auto“-Modus vehement alle wichtigen Informationen einfordert: Fleischtyp/Cut, Dicke und Gargrad. Gibt man Rind/Entrecôte, drei Zentimeter und medium ein, bekommt man sofort weitere Anweisungen. Freigeister können sich im „Manuell“-Modus aber auch ohne Vorgabe durch den Garprozess bewegen.

Zunächst muss das Fleisch 20 Minuten bei 40 Grad vortemperieren. Der Grillrost soll in der oberen von zwei möglichen Positionen eingeschoben

und die emaillierte Fettpfanne mit Wasser gefüllt werden. Danach die Steaks wieder entnehmen, die zwölfminütige Vorheizphase auf 700 Grad beginnt. Interessant: Die Küche bleibt kalt. Der Steakmaster ist vorbildlich isoliert, selbst die gläserne Ofentür wird außen kaum warm. Lediglich am Ende, bei geöffneter Klappe heizt sich der Raum kurz auf, logisch!

Aber jetzt: rein mit den Steaks! Nach zweieinhalb Minuten ertönt ein Signal: wenden! Die Garzeit wird unterbrochen, man kann das Fleisch ohne Hast umdrehen. Zwei weitere Minuten bei 700 Grad folgen. Und dann ... liegen drei perfekt auf den Punkt gegarte Entrecôtes auf dem Teller. Medium wie es in der Grillbibel steht: rosa, zart, saftig, mit einer feinen Kruste. Und es geht sogar noch röstlicher: Wer sein Steak superkross mag, verzichtet einfach auf das Wasser in der Fettauffangschüssel.

Heißt zusammengefasst: Das Ergebnis überzeugt, der Weg dorthin war denkbar einfach. Der Steakmaster ist ein verlässlicher Beefer XXL, der für vernünftige Steaks sorgt. Sein einziges kleines Manko: Er steht halt drinnen. **E**

Den Teka Steakmaster gibt es als BEEF!- Edition in zwei Varianten, mit und ohne Edelstahlrahmen. Und gratis dazu das BEEF!-Profi-Paket mit Schürze, Grillzange, Rostreiniger u. m. Aber beide verfügen über die Steak-Grill-Technologie bis 700 Grad, Kochassistent, Großflächengrill, 4-Scheiben-Verglasung – und ein Profi-Küchenmesser und ein Grillhandschuh sind auch dabei! 999 Euro, über teka.com/de

FOTOS: THORSTEN SÜDFELDS; FOODSTYLING: ACHIM ELLMER/BEIDE BLUEBERRY FOODSTUDIOS FÜR BEEF!