

Sternekoch gart Rinderfilet im Lexus IS F

Beim 24-Stunden-Rennen auf dem Nürburgring hat Sternekoch Mario Kotaska ein „Filet Nordschleife“ im Motorraum des eingesetzten Rennwagens Lexus IS F CCS-R gegart. Auf dem insgesamt 25,4 Kilometer langen Rundkurs, der mit 73 Kurven und Steigungen von bis zu 18 Prozent aufwartet, wurde nur mit Motorwärme ein perfektes Filet gegart werden. Während beim Boxenstopp das Thermometer in die Höhe schnellt, fällt die Temperatur im Renntempo unter 80 Grad Celsius.

Küchenchef Mario Kotaska platzierte das Rinderfilet verpackt in Alufolie im Lexus und befestigte es mit einem Kabelbinder am Motor. Nach drei Runden wurde das Fleisch gewendet und Spargel hinzugegeben, um nach zwei weiteren Runden ein medium gegartes „Filet Nordschleife“ zu haben.

Den Zubereitungsprozess und das Ergebnis zeigt das YouTube-Video:

<https://www.youtube.com/watch?v=fgaoIW3eyEM&feature=youtu.be>. (ampnet/nic)

Bilder zum Artikel



Sternekokh Mario Kotaska gart Rinderfilet im Lexus IS F.



Sternekokh Mario Kotaska gart Rinderfilet im Lexus IS F.
