



Bis zu 100 Stück pro Tag dieses leckeren Steak Sandwiches werden täglich verspeist. (Roland Gamp)

**Fleisch wird 24 Stunden lang gegart**

## Zürcher Koch kreiert das perfekte Sandwich

**ZÜRICH** - Einen ganzen Tag dauert die Zubereitung des Steak Sandwich im neuen Zürcher Trend-Restaurant «Stubä». Das Fleisch kommt direkt vom Metzgermeister und Vater des Kochs.

Publiziert: 05.02.2015 Von Roland Gamp



Gastronom Philip Angst. (Roland Gamp)

Vor wenigen Wochen eröffnete Philip Angst mit vier Kollegen die «Stubä». Das Restaurant an der Brauerstrasse hat im Kreis 4 viel kulinarische Konkurrenz. «Wir wollten uns mit einer Spezialität von der Masse abheben», sagt Angst.

Das ist gelungen, das «klassische Steak Sandwich» ist bei den Gästen äusserst beliebt, Angst verkauft schon bis zu 100 Stück am Tag. «Das Geheimnis liegt in der speziellen Zubereitung», verrät der Chef. 24 Stunden lang werden die 130 Gramm Kuhhals Ribeye bei niedrigen Temperaturen mit Gewürzen gegart. Und zwar im Wasserbad, die Methode wird Sous-vide oder Vakuumgaren genannt. «So wird es extrem zart», verspricht der Chef.

### Kuh schmeckt intensiver als Rind

Der Test vor Ort bestätigt: Das Fleisch vergeht im Mund, fast ohne zu kauen. Die Gewürze, hausgemachte Sauce und frisches Brot runden den geschmacksintensiven Imbiss ab. «Und unser Steak Sandwich ist erst noch gesünder, als ein fettiger Burger.»

Das Fleisch bezieht der NeoGastronom direkt von seinem Vater, dem bekannten Metzgermeister Angst. «Wir nehmen extra Kuh und nicht Rind, weil das einen intensiveren Geschmack hat.»

### Drei Tage garen war zu lange

Lange habe das Team am perfekten Sandwich getüftelt. «Wir haben das Steak auch einmal drei Tage gegart. Das war dann aber zu lange. Auch die Gewürzmischung wurde mehrfach verfeinert»

Nun hat der Koch die optimale Dauer und beste Würzmischung gefunden. «Das Schwierigste dabei ist die Planung. Weil wir immer schon 24 Stunden im Voraus abschätzen müssen, wie viele Sandwiches wir servieren werden.»

## NEUESTE VIDEOS



**Scientology missioniert in Basel**



**Kellnerin schlägt aufdringlichen Gast zu Boden**



**YB-Forte über Leistung: «Das war eine absolute Frechheit»**



**1 flacher Bauch Trick**

Machen Sie DIES bevor Sie Kohlenhydrate essen (jedes Mal)  
mehr

Jeep



**Grand Cherokee**

Jetzt mit CHF 10 000.- Freedom-Bonus, 3,9% Leasing und 10 Jahren Swiss Free Service  
mehr



**Euro-Tod in Kürze**

Jetzt kommt jetzt die Wahrheit ans Licht: Ihr Geld ist in großer Gefahr!  
mehr



**8000CHF im MONAT!**

Schweiz ist erstaunt, verdienen Sie mehr als 8000CHF im MONAT!  
mehr



**Beliebteste Kommentare**

**Rolf Kyburz, via Facebook**

Ich lebe in den Philippinen, aber das tönt gut. Ich muss das mal für mich versuchen. Danke

05.02.2015 · 223 39

**Ma Bu, via Facebook**

Das gibts in Brooklyn / NY seit mehr als 80 Jahren. Im Moment zum Preis von 9 US-Dollar.

Gut, wenn man den Flug mitrechnet, ist es hier recht günstig....

05.02.2015 · 117 21

**Alle Kommentare (5)**

**Fridli Rene, Rotkreuz**

Tönt äusserst interessant..... biss wahrscheinlich der Preis bekannt wird.....

06.02.2015 · 8 11

**Ma Bu, via Facebook**

Das gibts in Brooklyn / NY seit mehr als 80 Jahren. Im Moment zum Preis von 9 US-Dollar.

Gut, wenn man den Flug mitrechnet, ist es hier recht günstig....

05.02.2015 · 117 21

**Jürg Frei, via Facebook**

Wollte soeben das selbe schreiben. Jedes " Jewish Deli" offeriert leckere Braised Brisket Sandwich .

05.02.2015 · als Kommentar auf Ma Bu · 4 2

**timo schenker**

hauptsache hip und teuer, typisch zürich. anstatt einfaches und gutes essen anzubieten muss es speziell und aussergewöhnlich sein. naja, es wird ja bezahlt...

05.02.2015 · 8 51

**Ruedi Voser**

---

Gute Idee, Gratulation! Beim Sandwich mit ein paar Pommes und ein Getränk komme ich dann locker auf ca. CHF 25.. Stolzer Preis.

05.02.2015 · 152 138

---

**Roger widmer**

Wo bei Du bei MCD locker exkl. Magentablette" stolz " mehr bezahlt und erst noch gesünder isst, zudem nach 3 Std. wieder hunger hast..... who cares but good Idee, guys

05.02.2015 · als Kommentar auf Ruedi Voser · 8 1

---

**Ruedi Voser**

Bei MCD bezahl ich um CH 15. fürs Menu mit Getränk, wenn ich denn 2 bis 3 mal pro Jahr gehe. Und MCD hat alles auserwählte Spitzenerzeugnisse aus der CH vom Rind bis zum Kartoffel und keine alten Kühe. O.K. take it easy man.

06.02.2015 · als Kommentar auf Ruedi Voser · 1 13

---

**Rolf Kyburz, via Facebook**

Ich lebe in den Philippinen, aber das tönt gut. Ich muss das mal für mich versuchen. Danke

05.02.2015 · 223 39