



Bistecca Fiorentina op de barbecue van de pizzaoven

Gek op steak? Dan kun je niet om Florentijnse biefstuk heen! Een enorme lendebief met ossenhaas, entrecôte en T-bone in het midden.

Het vlees is afkomstig van speciale Chianina runderen komende uit Val di Chiana (De Chiana vallei). De enorme dieren worden gefokt volgens oude traditionele methoden in kleine boerenbedrijven in de provincies Siena & Arezzo. De runderen zijn wit van kleur en hebben voor Nederlandse begrippen reusachtige afmetingen. 'Il gigantismo' (de reusachtige) worden ze wel genoemd. Volwassen stieren kunnen wel tot 1700 kilo (meer dan mijn auto) wegen en bereiken dan een schofthoogte van circa 1.70 meter.

Het is de bedoeling dat je de Bistecca Fiorentina in stukken deelt en samen met je

vrienden opeet. Het vlees moet goed rood van binnen blijven en mag niet doorbakken worden. Meestal wordt het vlees in combinatie met cannellini bonen geserveerd. Kenners zeggen dat de dikte niet meer dan twee vingers mag zijn en het gewicht ten minste 600 tot 800 gram per portie moet bedragen.

Ingrediënten

- 1 Florentijnse Biefstuk

Tja, in Nederland een mooi stuk Florentijnse Biefstuk van Chiana rund is heel moeilijk. Maar vraag je biologische slager om een stuk lende biefstuk van een kleine kilo waar ossenhaas, entrecôte aan zitten met de T-bone in het midden. De dikte moet een 2 vingers zijn. Zorg ervoor dat deze voor gebruik op kamertemperatuur is en met keukenpapier is drooggedept.

- Zeezout of Fleur de sel





Vorbereiding

Zorg ervoor dat je je Fornino pizzaoven heet opstookt met een lading mooi hout (eiken, berken, beuken oid). Laat de vlammen doven als er voldoende gloeiende houtskooltjes zijn ontstaan. Deze kooltjes hebben we nodig om onze biefstuk boven te grillen. Haal met een pizzaschep een flinke lading gloeiend hout uit de oven en doe dit in een rvs bakblik. Dit bakblik plaats je in de ingang van de oven onder de schoorsteen. Hierop plaats je het Fornino barbecue rooster. Laat het rooster een aantal minuten goed heet worden. Op dit rooster wordt vanzelfsprekend zodadelijk de biefstuk geplaatst, het bakblik zorgt ervoor dat de oveningang schoon blijft en niet vies wordt door vleessappen en of gloeiend houtskool.

Tip. Voor een paar euro koop je een bakblik bij o.a. de Xenos.

Bereiding

De Bistecca Fiorentina. Als je een moeilijk gerecht verwacht heb je het mis. De bistecca is juist briljant door zijn eenvoud.

Geen olie, geen kruiden helemaal niets. Plaats de biefstuk op de grill als deze super heet is. De onderkant wordt nu gebakken en de vleessappen zullen zich door het vlees heen naar boven verplaatsen. Zodra de bovenkant ietwat gaat glimmen moet de biefstuk worden omgedraaid. Het vergt wat 'fingerspitzengefühl' om dit exacte moment te bepalen, ga dus op je gevoel af. In de regel zal het een minuutje of 4 duren voordat hij kan worden omgedraaid.

Doordat nu de 'bovenkant' ook dicht wordt geschroeid kunnen de vleessappen niet meer weg en zal er geen druppel verloren gaan. De vleessappen moeten in onze maag verdwijnen en niet in de BBQ. Dus niet continue blijven draaien met het vlees en er zeker nooit met een vork in prikken! Het vlees is klaar als de onderkant ook een minuutje of 4 heeft gehad, bepaal het goede moment door met je duim het vlees te voelen. Het moet aanvoelen alsof je met je duim van je rechterhand drukt op je eigen vel tussen de duim en wijsvinger van je linkerhand, ongeveer 1cm vanaf de rand.

Als de biefstuk klaar is haal je hem van de grill af leg je het vlees 5 - 8 minuten op een voorverwarmd bord op een bedje van rucola. Dek het af met aluminiumfolie of een 2e voorverwarmd bord. Trancheer het vlees daarna in mooie plakken leg het op een fraai groot bord op een bedje van rucola en bestrooi met zeezout of fleur de sel. Serveer eventueel met wat cannellini bonen. Een traan op je wang en grote glimlach op je gezicht zal iedereen tonen hoe subliem dit stuk vlees smaakt.

Let op: Denk niet slim te zijn door houtskool van de supermarkt of van het tankstation te gebruiken. Niemand weet waar deze houtskooltjes van zijn gemaakt, je proeft eventueel aanwezige 'rommel' terug in het vlees.

De 'Man met hakmes' is Giulio Ciolfi, de chef van Osteria Acquacheta te Montepulciano. Een traditioneel Italiaans restaurant waar je vooral komt voor heerlijke locale lekkernijen. <http://www.acquacheta.eu/>