

KURZINFO

Ab sofort wird Fleisch und Fisch im Restaurant Hidalgo in Burgstall bei 700 Grad Celsius ohne Zugabe von Öl oder Fett gegrillt. Durch dieses besondere Grillverfahren entsteht eine knusprige Kruste. Das Fleisch wird mit Kräutern verfeinert und wohlriechende Aromen setzen sich frei, der Saft des Fleisches konzentriert sich im Kern und garantiert somit besten vollendeten Geschmack.

AUSZUG AUS DER GRILLKARTE

Argentinisches Black Angus Beef

Freilebendes Rind von argentinischen Weiden. Die Frische des Grases schmeckt man dem aromatischen Fleisch in seiner Würze an.

Entrecôte 200 g | 300 g

Rindsfilet 180 g | 250 g

US Beef Black Angus

Unser Rind ist USDA zertifiziertes maisgefüttertes Black Angus Rind. Das milde Fleisch verführt mit seinem leicht süßlichen Geschmack.

Rindsfilet 180 g | 250 g

Rib Eye 300 g

T-Bone Steak 1 kg, mit Knochen, für 2 Personen

Fisch

Wir experimentieren seit langem mit verschiedenen Fischarten und werden bald weitere Neuigkeiten präsentieren.

Schattenfisch - Filet vom Grill

Thunfisch Filet mit Sesamkruste

PRESSEMITTEILUNG

Neuheit im Restaurant Hidalgo in Burgstall

FLEISCH & FISCH BEI 700 ° C

Knusprig Gegrilltes ohne Fett und Öl

München, Stuttgart, Berlin, Hamburg, Monte Carlo, New York. So zügig sich die Metropolen auch lesen, schnell und unbedacht war beim neuen Projekt des Restaurant Hidalgo nichts. Seit über einem Jahr ist die Idee für ein Grillrestaurant in Verbindung mit mediterranen Gerichten und erlesenen Weinen in Otto Mattivis Kopf gereift. Der erfahrene Geschäftsführer blickt auf eine 31 jährige Karriere als Unternehmer im Gastgewerbe zurück. „Ich habe vor vielen Jahren einen Traum gehabt, bin nach Argentinien und habe die dortige Fleischkultur mit nach Südtirol gebracht.“, sagt Mattivi. Nun hat es den Ideenmann erneut gepackt, wieder war es Fleisch - seine Leidenschaft - welches ihn mit Küchenchef Theodor Falser umher reisen lies. Nach über 31 Jahren Fleischtradition im Hidalgo will der Küchenchef Fleischliebhaber nun mit einer Neuheit verführen: In Italien sind sie einige der wenigen und die ersten in der gesamten Region Trentino – Südtirol, die mit dem 700 ° C heißen Grill arbeiten. Die durch die starke Hitze hervorgerufene Maillard Reaktion kristallisiert das Eiweiß an der Oberfläche und verleiht dem Fleisch und dem Fisch eine knusprige Kruste. Der Saft wird im Inneren konzentriert, da die Kruste versiegelt. „Mit unserer Fleisch- und Grillerfahrung aus drei Jahrzehnten haben wir nun mit unserem neuen Grillverfahren die nächste Stufe erklommen. Wir bekommen großartiges Feedback von unseren Gästen, die extra wegen des Fleisches und den Fischepezialitäten zu uns kommen. Für mich ist es eine große Freude meine Leidenschaft teilen zu können und meine Gäste wieder mit einer Neuigkeit zu überraschen. Die Komplimente zeigen uns, dass wir unsere Kunden kennen!“, sagt Mattivi voller Stolz.

In Amerika hat das Steak schon lange Tradition. Otto Mattivi und sein 39 jähriger Chefkoch Theodor Falser sind gemeinsam auf den Spuren dieser Tradition gewandelt. Dabei haben sie verschiedene Restaurants besucht, mit den Küchenchefs und Geschäftsführern gesprochen und die Küchen besichtigt.

Presse-Kontakt

Lissy Pernthaler
pr@restaurant-hidalgo.it
Mobil +49 162 3183452

Hidalgo-Kontakt

Restaurant, Grill & Wine
info@restaurant-hidalgo.it
Telefon 0473 292 292
Romstraße 7 | 39014 Burgstall

365 Tage geöffnet | Reservierung erbeten
www.restaurant-hidalgo.it

Social Media



Alle diese Betriebe grillen ihr Fleisch mit 700 ° C. „In der Kochausbildung habe ich gelernt, dass Fleisch schonend und langsam gebraten werden muss“, sagt Theodor Falser, „aber ich sage: Niedrigtemperatur war gestern, Hightemperatur ist heute!“ Der Ofen ist ein Spektakel, darin sind sich Falser und Mattivi einig. Deshalb sind sie ihrem Konzept der Transparenz treu geblieben und haben den Ofen für alle sichtbar in der modernen Showküche platziert.

Die bisherige Linie im Restaurant Hidalgo bleibt: Mediterrane Gerichte und erlesene Weine werden mit Grillspezialitäten aus dem 700 ° C heißen Grill kombiniert und füllen die Karte. In Amerika werden vor allem große Fleischstücke gegrillt. Das Restaurant Hidalgo hat seine Grilltechnik auf Grund seiner langjährigen Erfahrung perfektioniert und hat sich auf kleine Teile spezialisiert, da Esskultur im Hidalgo groß geschrieben wird. Mit ihren renommierten Klassikern wie gefüllten Zucchini Blüten, überbackenen Crespelle oder dem feinen Haustartar, bleiben sie ihrem Image eines mediterranen Restaurants treu. Die Fleischkultur im Restaurant Hidalgo wird lediglich erneuert. „Grill ist unsere Leidenschaft!“, sagt Otto Mattivi und er bekommt dieses Funkeln in den Augen, dann beginnt von New York zu schwärmen. "Die Amerikaner haben eine Fleischtradition. Was wir bei unserer New York Reise im Frühjahr in acht Betrieben gesehen haben, hat uns überzeugt: Fleisch ist wieder in!"

Auf der Spur des "Wundergrills" haben sich Chefkoch und Inhaber neben New Yorker Steak-Restaurants auch Restaurants in Deutschland angesehen. Ein weiteres, prägendes Highlight war Monte Carlo. Dort hat Theodor Falser 10 Tage lang gelernt, mit dem neuen Ofen umzugehen. Denn die hohe Temperatur verlangt besonderes Feingefühl. Das Fleisch wird nur kurz der extremen Hitze ausgesetzt und erlangt den Geschmack erst durch eine bestimmte Reihenfolge von Grill- und Ruhephasen.

Aus Hidalgo "Restaurant & Events" wird nun Hidalgo "Restaurant, Grill & Wine". Denn auch für seinen Weinkeller war das Restaurant Hidalgo immer schon legendär. Über 18.000 Flaschen edelster Tropfen lagern im wunderschönen Steinkeller Otto Mattivis.

Die Leidenschaft für Gegrilltes schmeckt man den Gerichten an. Schon allein das Aussehen des Fleisches ist verführerisch, mit 700 Grad Celsius gegrillt, wird es zum Genuss für alle Sinne. *[/yp]*