

Midtown Grill: Wie schmecken Steaks aus dem neuen Indoor-Holzkohleofen?

*Die Sonne scheint. Bestes Grill-Wetter. Ich habe ein Meeting am Potsdamer Platz – und erlebe eine positive Überraschung!*

Dort gibt es seit wenigen Wochen eine Neuheit: einen Indoor-Holzkohleofen, der Steaks zaubert wie vom Grill im Garten, nur saftiger und intensiver. Der italienische X-Oven steht im US-Steakhouse "Midtown Grill", das zum Marriott Hotel gehört.

10.000 Euro hat man sich das gute Stück kosten lassen. Dafür ist das Ergebnis aber auch eine Empfehlung wert!



Foto: Sylvia Jost

Küchenchef Thomas Czerwionke bereitet seine Steaks bisher auf einem Lavasteingrill zu.



**Jetzt hat der Gast die Wahl. Klar: Wir schauen in die (neue) Röhre!**

Czerwionke legt für uns Ladys drei Steaks in den Ofen: ein argentinisches New York Strip von der Wochenkarte (18 Euro) und zwei irische Rib Eye, das eine in seiner Spezial-Marinade eingelegt.



**Der X-Oven wurde in Italien extra für das "Midtown Grill" modifiziert hergestellt und ist der erste in ganz Deutschland.**

Das Besondere des Ofens: Nur 2,5 Minuten braucht ein 200-Gramm-Steak bei 400 Grad, um medium rare zu werden; eine Hähnchenbrust 4 Minuten. Auf drei Etagen kann das Fleisch je nach gewünschter Temperatur gegrillt werden. Dabei wird es ganz umschlossen im Holzkohlerauch.

Angezündet wird übrigens nicht mit Grillanzünder, so der Küchenchef: "Wir verwenden natürliche Brennmaterialien, gewachste Maiskolben."



Und wie schmeckt's?

Wir "drei Damen vom Grill" teilen uns die Steaks. Dazu gibt's gegrilltes Gemüse, Spinat, Backkartoffel, grünen Spargel.



Die beiden Rib Eye sind butterig zart und angenehm rauchig, das magerere NY Strip ist kräftiger (Foto Mitte) im Biss. Alle drei: ein Genuss!

*PS: Eigentlich empfiehlt Küchenchef Czerwionke irische Cuts aus dem Holzofen, doch auf Wunsch können auch US-Steaks, argentinisches Rind oder Wagyu wie auch regionale Fleischsorten im X-Oven zubereitet werden.*

◆◆◆◆

### Informationen:

Midtown Grill im Marriott, Ebertstraße 3, Berlin-Mitte, Tel. 030 – 220 00 64 10

### Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 6.30-11 Uhr und 12-23 Uhr

Samstag+Sonntag & Feiertage 7-23 Uhr.

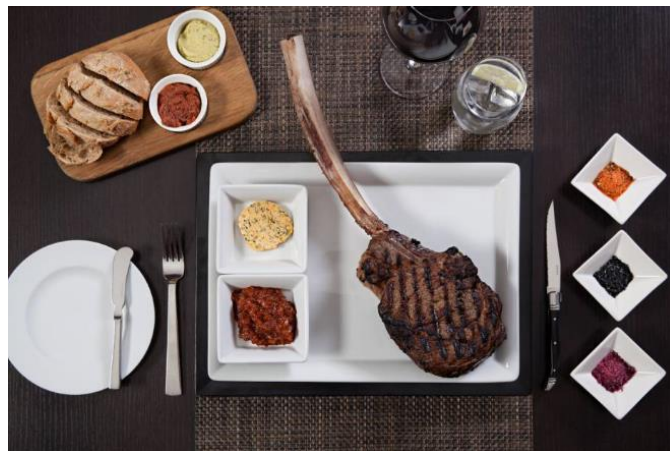
### Preise:

Irishes Rind:

Rib Eye (300 Gramm): 30 Euro

T-Bone (500 Gramm): 49 Euro

Tomahawk (900 Gramm, Foto): 70 Euro



Argentinisches Rind:

NY Strip (300 Gramm): 28 Euro

Filet Mignon (200 Gramm): 25 Euro

Rib Eye (300 Gramm) 28 Euro

Japanisches Striploin (Wagyu, 100 Gramm): 59 Euro

Pützhofer Lammkarree (320 Gramm): 32 Euro

Lunch-Wochenangebot: Hauptgericht oder ein Midtown Grill-Klassiker (Beef Burger, Wrap) 18 Euro (inkl. Softdrink, Kaffee)