

Ich hab' sie! Endlich! 2578!



Die neue Eisenpfanne mit zwei klassisch gegarten Entrecôtes

Nein, das ist nicht die „42“, die der Sinn des Lebens ist – guckst Du „Per Anhalter durch die Galaxis“. Sondern die auf meiner neuen Eisenbratpfanne auf der Rückseite des Griffs eingestanzte Nummer 02578, die darauf schließen lässt, dass es maximal 99.999 Exemplare dieser manuell geschmiedeten Eisenbratpfannen geben wird, also ein knappes Hunderttausend.

Ich hatte sie schon oft auf Foodfotos von Kollegen gesehen, diese ominöse Eisenpfanne mit dem aufgeritzten Rautenmuster. Bei Petra von [DerMutAnderer](#) und bei Dirk vom [Herdnerd](#). Es hat mich immer interessiert, was das für eine Pfanne ist und was das Besondere an der Pfanne ist.

Nachdem ich mich über die Pfanne informiert hatte, stand fest, die Pfanne ist eine manuell geschmiedete Eisenpfanne mit angeschweißtem Eisengriff. Sie gibt deswegen die Hitze der Herdplatte direkt an das Bratgut weiter. Das Bratgut, das in

dieser Pfanne gebraten wird, hat einen außergewöhnlichen Geschmack, den keine andere Pfanne erreicht. Und, die Pfanne muss speziell mit Kartoffeln, Salz und Öl eingebraten werden, bevor man sie zur Zubereitung von Speisen verwendet. Sie erhält dadurch eine Art „Patina“.

Ich hatte zuerst eine zu große Pfanne geordert, die zu der größten Herdplatte meines Glas-Keramik-Herdes nicht gepasst hätte, sie war einfach zu groß. Also ging sie zurück, und ich bestellte eine gleiche Pfanne mit dem Durchmesser der Herdplatte für schlappe 20 €. Der Hersteller der Pfanne gab an, die Pfanne erst zu spülen und den aufgebrachtten Ölschutz/Korrosionsschutz zu entfernen. Dann sollte man einmal Kartoffelscheiben mit viel Salz mehrere Minuten in der Pfanne anbraten und danach wegschütten. Danach nochmals die Pfanne mit Öl kurz erhitzen. Danach sei sie gebrauchsfertig.

Kollege [Löffel](#) regte an, dies vier Male durchzuführen. Pfanne einölen und rohe Kartoffelscheiben mit Salz darin anbraten, bis sie schwarz werden. Wegschütten und mit warmen Wasser ohne Spülmittel abwaschen. Am Schluss nochmals Öl in die Pfanne geben und erhitzen, damit sie einen Ölfilm hat. Natürlich niemals in die Spülmaschine geben. Und wenn etwas angebrannt ist, Wasser mit etwas Backpulver darauf geben, stehen lassen und manuell mit einer Spülbürste säubern.

Ich wählte die Vorgaben des Herstellers, einmalig Kartoffeln in Scheiben zum Einbrennen zu verwenden. Es tat mir doch in der Seele weh, ein ganzes Kilo Kartoffeln für das Einbrennen zu verwenden. Einmal sollte genügen. Und tatsächlich, die Pfanne nahm beim Einbrennen am Boden eine braun-schwarze Farbe an, die sich jedoch beim ersten Reinigen nur mit Wasser und einer Spülbürste wieder etwas bereinigen ließ. Nun, die Pfanne ist eingebrannt.

Und wie es sich so ergab, hatte ich noch zwei frische Entrecôte im Kühlschrank. Die natürlich wie geschaffen waren für die neue Eisenpfanne. Auf beiden Seiten jeweils 1 Minute

in der Pfanne anbraten. Für 6–8 Minuten bei 160° C zum Nachgaren in den Backofen. Und 3–5 Minuten danach in der Pfanne beruhigen und entspannen lassen. Dann mit Salz und Steakpfeffer würzen und Kräuter- und Knoblauchbutter darauf geben.