

Wagyu-Tataki, smeshu-Marinade, Horenso Gomaae

Für zwei Personen

Für das Sorbet:

330 ml Yuzusaft	1 EL Ingwerpaste	50 g Glukosesirup
170 g Zucker	450 ml Wasser	

Für das Tataki:

300 g Wagyu Beef Filet, BMS 12	4 EL neutrales Öl	Salz
--------------------------------	-------------------	------

Für die Tataki-Marinade:

1 Lauchzwiebel	2 Knoblauchzehen	1 TL weißer Sesam
1 TL schwarzer Sesam	3 EL Umeshu	1 EL Reisessig
1 EL Sojasauce	2 EL geröstetes Sesamöl	½ TL Togorashi
½ TL Chiliflocken	2 TL Zucker	300 ml neutrales Öl

Für das Tsukemono:

6 Radieschen	4 Beutel Hibiskustee	100 ml Reisessig
50 g Zucker	200 ml Wasser	Salz

Für die zweierlei Perlen:

100 g kl. Tapiokaperlen	3 EL Ponzusauce	1 EL Ume Su
1 EL Yuzusaft	1 EL Pickelfond	

Für die grüne Chili-Mayonnaise:

1 Ei	1 TL Senf	1 EL Yuzusaft
1-2 TL grüne Thaicurry-Paste	100 ml neutrales Öl	Salz

Für den Horenso Gomaae:

200 g Blattspinat	50 g weißer Sesam	2 EL Tahini
2 EL Sojasauce	2 EL Umeshu	1 EL Reisessig
1 TL Zucker	Eiswasser	

Für den Lotus:

200 g Lotuswurzel	300 ml neutrales Öl	Salz
-------------------	---------------------	------

Für die Garnitur:

1 Beet Erbsensprossen		
-----------------------	--	--

Für das Sorbet:

Alle Zutaten in einem Topf erwärmen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. In der Eismaschine ca. 30 Minuten gefrieren lassen und sofort servieren oder nochmals einfrieren.

Für das Tataki:

Filet salzen und im sehr heißen Öl von allen Seiten scharf anbraten (nicht mehr als 30 Sekunden pro Seite). Beiseitestellen und abkühlen lassen.

Danach in dünne Scheiben schneiden.

Für die Tataki-Marinade:

Knoblauch abziehen und grob hacken. Lauchzwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch darin frittieren, bis er goldbraun ist. Mit einer Siebkelle herausnehmen und das Öl für die Lotuswurzel (s.u.) aufbewahren.

Den gerösteten Knoblauch mit Umeshu, Reisessig, Sojasauce, Sesamöl, Togorashi, Chiliflocken, Sesam, Zucker und der in feine Ringe geschnittenen Lauchzwiebel mischen. Über das in Scheiben geschnittene Fleisch geben.

Für das Tsukemono:

Radieschen putzen und vierteln. Wasser mit Zucker, Essig und Salz aufkochen, vom Herd nehmen und die Teebeutel und Radieschen hineingeben. Ca. 20 Minuten ziehen lassen. Pickelsud für die Perlen nutzen.

Für die zweierlei Perlen:

Tapiokaperlen ca. 15 Minuten kochen, bis sie außen glasig sind und der Kern noch weiß ist. Abgießen und abtropfen lassen. Die Hälfte davon mit Ponzusauce und Yuzusaft mischen, die andere Hälfte mit Pickelfond der Radieschen (s.o.) und Ume Su mischen. 10 Minuten ziehen lassen.

Für die grüne Chili-Mayonnaise:

Ei, Senf, Yuzusaft, Currypaste und 1 Prise Salz und Öl in einen hohen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer zu einer cremigen Mayonnaise hochziehen. Mit Salz und je nach gewünschter Schärfe mit Currypaste abschmecken.

Für den Horenso Gomaae:

Spinat kurz in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, gut ausdrücken und etwas kleiner schneiden.

Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis er duftet und springt. In einem Mörser grob zermahlen und mit Sojasauce, Umeshu, Tahini, Reissessig und Zucker verrühren. Das Dressing unter den Spinat mischen.

Für den Lotus:

Lotus in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Wenn TK-Lotus verwendet wird, muss diese vorab sehr gut ausgedrückt und trocken getupft werden (Am besten über Nacht zwischen Küchentüchern mit einem schweren Gegenstand beschwert pressen).

Im heißen Öl bei 160 Grad goldbraun frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Erbsensprossen ausgarnieren.

Sabine Waltner am 23. November 2023