

Beef Tataki mit Wasabi-Guacamole und Teriyaki-Soße

Für zwei Personen

Für das Beef Tataki:

350 g Rinderfilet	2 Knoblauchzehen	2 Thymianzweige
1 Rosmarinzweig	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Wasabi-Guacamole:

2 Avocado	1 Limette	1 Schalotte
$\frac{1}{2}$ Chili	2 TL Wasabipaste	Salz, Pfeffer

Für die Teriyakisauce:

80 ml Hühnerfond	80 ml Sojasauce	2 cm Ingwer
80 ml Mirin	4 EL brauner Zucker	3 TL Maisstärke

Für die Garnitur:

50 g Rucola	2 Radieschen	grobes Meersalz
-------------	--------------	-----------------

Für das Beef Tataki:

Die Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und andrücken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kräuter und die zerdrückten Knoblauchzehen in die Pfanne geben. Das Filet scharf von allen Seiten anbraten. Der Rand sollte knusprig werden, das Fleisch von innen jedoch roh bleiben. Das Fleisch vom Herd nehmen und ruhen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in dünne Scheiben schneiden.

Für die Wasabi-Guacamole:

Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch auslöffeln.

Limette halbieren und auspressen. Chili längs aufschneiden, von den Scheidewänden und den Kernen befreien. Schalotte abziehen und grob zerkleinern. Alle Zutaten miteinander mixen und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Teriyakisauce:

Ingwer schälen und klein hacken. Fond, Ingwer, Sojasauce, Mirin, Zucker und Maisstärke in einen Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Anschließend eine Minute lang kochen und noch warm durch ein Sieb abgießen. Abkühlen lassen.

Für die Garnitur:

Rucola waschen und trocken schleudern. Radieschen waschen und in dünne Streifen schneiden. Die Tatakischeiben mit Wasabi-Guacamole und Teriyakisauce auf Tellern anrichten. Den Rucola auf dem Fleisch verteilen und mit Radieschenscheiben garnieren. Mit Meersalz bestreuen und servieren.

Stefan Baumgartner am 19. Februar 2019