

Rind-Tataki, Kräuter-Soße, Buchenpilzen, Kartoffel-Chip

Für zwei Personen

Für das Tataki vom Rind:

200 g Rinderfilet	1 Limette	1 EL Sojasauce
1 TL Sake	50 g Daikonkresse	2 TL heller Sesam
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die kalte Kräutersauce:

1 Zitrone	125 ml Milch	3 EL Sahne
170 ml Rapsöl	5 Zweige Koriander	4 Zweige Kerbel
1 Zweig Dill	1 Zweig Basilikum	1 Zweig Minze
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Buchenpilze:

50 g Buchenpilze	70 ml Sake	2 EL japan. Reissessig
1 TL Zucker	Salz	

Für den Kartoffelchip:

1 festkochende Kartoffel	Sonnenblumenöl	Salz
--------------------------	----------------	------

Für das Tataki vom Rind:

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rinderfilet 10 Minuten bei Raumtemperatur temperieren.

Das Fleisch von allen Seiten 2 Minuten im heißen Öl scharf anbraten und anschließend für 5 Minuten bei 60 Grad im Ofen ruhen lassen.

Das Filet danach in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Limette abreiben und auspressen. Die Schnittfläche mit Limettenabrieb und wenigen Tropfen Limettensaft, Sake und Sojasauce würzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Kresse auf das Fleisch legen und einrollen. Sesam drüberstreuen.

Für die kalte Kräutersauce:

Kräuter abbrausen und abzupfen. Öl, Milch, Kräuter, Zucker, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und mixen. Zitrone abreiben und den Abrieb hinzugeben. Sahne hinzufügen und langsam in den Mixer laufen lassen, bis alles emulgiert. Alles durch ein möglichst feines Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und schaumig rühren.

Für die Buchenpilze:

Sake und Reissessig mit etwas Zucker und Salz aufkochen.

Buchenpilze putzen und hinzugeben. Bei mittlerer Hitze bis zum Servieren ziehen lassen.

Für den Kartoffelchip:

Eine schöne Schale der Kartoffel abschneiden und in einem Topf mit Sonnenblumenöl frittieren. Abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maximilian Zindel am 06. Oktober 2020