

Koreanische Steak-Fladen mit Kimchi

Für 4 Personen

2 Rumpsteaks, (4 cm dick)	1 EL Olivenöl	600 g grobes Salz
Pfeffer	16 kleine Tortillafladen	150 g japan. Mayonnaise
160 g gehackter Daikon-Rettich	200 g Kimchi	1 Bund Koriander

Sauce:

2 EL Austernsauce	1 EL chines. Kochwein	1 EL Ingwer
1 TL Chiliflocken	1 EL brauner Zucker	

Die Steaks mit Öl einreiben.

Die Hälfte des Salzes auf einem Brett verteilen, die Steaks darauflegen und mit dem restlichen Salz bedecken. 20 Minuten ruhen lassen.

Das Salz mit einem Küchenpapier vollständig vom Fleisch entfernen. Die Steaks pfeffern.

Für die Sauce alle Zutaten verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Eine Grillpfanne (oder den Grill) erhitzen.

Die Steaks von jeder Seite 2-3 Minuten oder nach Belieben länger garen und dabei minütlich wenden. In den letzten 30 Sekunden das Fleisch mit der Ingwersauce bestreichen und wenden, so dass es von beiden Seiten karamellisiert. Die Steaks bis zum Servieren mit Alufolie bedeckt 5 Minuten ruhen lassen, dann in dünne Streifen schneiden.

Anrichten:

Die Tortillas mit japanischer Mayonnaise bestreichen. Darauf Daikon- Rettich, Fleisch, Kimchi und Koriander verteilen und servieren oder verpacken und mitnehmen.

Christian Henze am 27. Juli 2018