

Asiatisches Beef in der Sesam-Rolle

Für vier Personen

Für die Sesamrolle:

4 Blätter Frühlingsrollenteig 50 g flüssige Butter 30 g heller Sesam

Für das asiatische Beef:

400 g Rinderfilet 1 TL Paprikapulver 1 TL Kokosblütenzucker
1 EL Sushiringwer, fein gehackt 1 Schalotte, fein gehackt 1 gehackte Chilischote
1-2 EL Sojasoße 2 EL Sweet Chilisoße 1 TL fein gehackter Knoblauch
1 EL fein gehackter Koriander Salz Limetten-Abrieb

Für die Wasabi-Creme:

50 ml Milch 1 EL Crème-fraîche 1 TL Wasabi
 $\frac{1}{2}$ Limette, Saft, Abrieb Salz Pfeffer

Für den Salat:

150 g Rucola $\frac{1}{2}$ Mango $\frac{1}{2}$ Bund Korianderblätter
1-2 Maracuja

Für die Zubereitung benötigt man kleine Metallröllchen – zum Beispiel Schaumrollenröhrchen in gewünschter Größe (ca. 10 cm lang). Den Frühlingsrollenteig in Breite der Metallröhrchen schneiden, den Teig dick mit der flüssigen Butter auf der Innenseite einpinseln und dann rundherum rollen. Auch außen mit Butter einpinseln und mit hellem Sesam bestreuen bzw. in dem Sesam wenden. Im 180 Grad heißem Backofen etwa 10 Minuten ausbacken.

Für das asiatische Beef:

Das Rinderfilet in feine Streifen schneiden und mit Paprikapulver und Kokosblütenzucker marinieren. Kurz in das Tiefkühlfach stellen.

Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen und mit den restlichen Zutaten am besten in einer Schüssel auf Eis vermengen.

Würzig abschmecken und mit Hilfe eines Spritzbeutels in die knusprig ausgebackenen Sesamröllchen füllen.

Für die Wasabi-Creme:

Die Milch mit der Crème fraîche, dem Wasabi, Saft und Abrieb der Limette, Salz und Pfeffer verrühren.

Für den Salat:

Die Mango schälen und in feine Streifen schneiden. Den Rucola und die Mangostreifen mit der Wasabi-Creme gut vermengen.

Die Röllchen auf den Salat setzen und mit Korianderblättern und Maracuja ausgarnieren.

Johann Lafer am 01. Juli 2017