

Rinder-Filet-Streifen auf süß-saurem Rettich-Gemüse

Für 4 Personen

Rettichgemüse:

2 Bund Radieschen	2 Bund kleine weiße Rettiche	200 g Rettich, rot
50 g Rosinen	250 ml Weißwein	50 g Rohrzucker
1 Stange Zimt	50 g Macadamianüsse	25 ml Weißweinessig
25 ml japanischer Reiswein	Salz	Pfeffer
Chili		

Rinderfiletstreifen:

1 Bund Koriandergrün	600 g Rinderfilet	2 Eier
50 g Sahne	1 TL Wasabipaste	100 g Mehl
100 g Pankomehl	30 g Sesamsamen, geschält	Fett
Salz	Pfeffer	

Rettichgemüse:

Radieschen, roten Rettich und Eiszapfen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Rosinen in Weißwein einlegen. Rohrzucker in einer Pfanne schmelzen, leicht karamellisieren lassen. Die eingelegten Rosinen samt Weißwein und Zimtstange zugeben und einmal aufkochen lassen. Macadamianüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Nüsse, Weißweinessig und Mirin zugeben und den Sud fünf bis acht Minuten einkochen lassen. Die Rettichscheiben zugeben, durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken.

Rinderfiletstreifen:

Koriander abrausen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Koriander kurz vor dem Servieren untermischen. Das Rinderfilet von Sehnen befreien und in Streifen schneiden. Eier, Sahne und Wasabi verquirlen. Panko und Sesam mischen. Die Rinderfiletstreifen mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden, durch das Wasabi-Ei ziehen und in den Panko-Bröseln wenden. Im etwa 160 Grad heißem Fett ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen und leicht salzen. Das Rettich-Gemüse mit dem Sud auf Tellern anrichten und die Filetstreifen anlegen, mit frischem Koriander garnieren.

Johann Lafer am 11. September 2009