

# Ziemlich geiler Teller mit Wagyu Beef

**Für vier Personen**

**Salat:**

1 Stange Porree                      4 Scheiben Ingwer                      1 Passionsfrucht  
Olivenöl, Salz

**Portweinschalotten:**

4 Schalotten                      200 ml Portwein                      0,5 Zitrone, unbehandelt  
Olivenöl                      Zitronenthymian, Salz

**Auberginenmus:**

2 Zwiebeln, rot                      2 Auberginen                      1 Zehe Knoblauch  
Olivenöl, Meersalz

**Beef:**

600 g Wagyu Beef                      Butter, Pfeffer, Salz

Salat:

Porree putzen und in Ringe schneiden. In etwas Olivenöl andünsten und den Ingwer mit rein geben. Aus dem Fruchtfleisch der Passionsfrucht etwas Olivenöl eine Marinade herstellen und mit dem Porree vermengen. Mit Salz abschmecken.

Portweinschalotten:

Die Schalotten schälen, sehr fein hacken und in etwas Olivenöl andünsten. Mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Salz, fein geschnittenem Zitronenthymian und etwas Zitronenabrieb abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Auberginenmus:

Die roten Zwiebeln putzen und in feine Streifen schneiden. In etwas Olivenöl dünsten. Die zwei Auberginen halbieren und auf ein mit Meersalz bestreutes Backblech legen, mit der Schnittfläche nach unten. Für 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und das Fleisch Herausschaben. Mit den roten Zwiebeln und etwas Knoblauch vermengen.

Beef:

Das Fleisch in Würfel schneiden und kurz in Butter braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einen großen Teller geben. Den Salat neben das Fleisch setzen. Die Auberginenmus dazu geben und darauf die Portweinschalotten träufeln.

Steffen Henssler am 07. Dezember 2012