

Wagyu-Beef, Limetten-Soja-Gel, Cashewkerne, Kräuter-Salat

Für 2 Personen

200 g Wagyu-Beef	3 Limetten	1 Limetten-Kafirblätter
1 Stange Zitronengras	100 ml Sojasauce	200 ml Wasser
3 g Agar-Agar	50 g Cashewkerne	100 g Butter
1 Prise Cayenne	frische Kräuter	1 Prise Zucker
Meersalz	schwarzer Pfeffer	

Die Sojasauce zusammen mit dem Wasser in einem Topf erhitzen, Saft und Abrieb von zwei Limetten, ein Limettenblatt sowie einen angedrückten Stengel Zitronengras zugeben, ziehen lassen, mit einer Prise Zucker abschmecken, durch ein Sieb passieren, aufkochen, Agar Agar einrühren, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die fest gewordene Masse anschließend in einem Mixer oder mit Hilfe eines Pürierstabs mixen und durch ein feines Sieb streichen. Das entstandene Gel in einen Spritzbeutel füllen und bis zum Servieren kalt stellen.

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Cashewkerne darin langsam rösten und anschließend mit Limettenabrieb, Salz und Cayenne abschmecken.

Das Wagyu wenn nötig parieren und in dünne Tranchen schneiden. Eine Pfanne ohne Fett stark erhitzen und die Wagyu Scheiben darin von beiden Seiten scharf anbraten, sodass sie außen Röststoffe entwickeln aber in der Mitte noch medium bis roh (je nach Geschmack) bleiben. Anschließend aus der Pfanne nehmen, mit Meersalz bestreuen, kurz entspannen lassen und zusammen mit den Cashewkernen samt Butter, einigen Tupfen Soja-Limetten-Gel und frischen Kräutern (z.B. Kerbel, Estragon und Petersilie) anrichten.

Alexander Herrmann am 22. April 2015