

Asiatisches Rinder-Carpaccio

Für zwei Personen

250 g Rinderfilet	3 Stangen Frühlingslauch	250 g Sojasprossen
4 Macadamia-Nüsse	$\frac{1}{2}$ TL Karashi	60 ml Yuzu-Saft
40 ml Sojasauce	80 ml geröstetes Sesamöl	Meersalz
Zucker	Pfeffer	

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für die Marinade Frühlingslauch waschen, von der äußeren Schale befreien und in feine Ringe schneiden.

Macadamia-Nüsse in einer kleinen Auflaufform in den Ofen geben und ca. 12 Minuten hellbraun rösten.

Rinderfilet in dünne Tranchen schneiden und mit der Messerseite auf dem Schneidebrett etwas austreichen, damit die Fasern leicht einreißen und das Fleisch zarter wird.

Yuzu-Saft, Sojasauce und Karashi vermischen, das Sesamöl langsam mit einem Schneebesen einrühren und die Vinaigrette mit etwas Salz und Zucker abschmecken.

Sojasprossen kurz in einer Pfanne mit geröstetem Sesamöl anschwanken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rinderfiletscheiben flach auf zwei Tellern anrichten, großzügig mit der Vinaigrette bestreichen, mit einer Prise Meersalz würzen, Sojasprossen darauf verteilen und mit dem dünn geschnittenen Frühlingslauch bestreuen. Geröstete Macadamia-Nüsse mit einer feinen Reibe darüber reiben und das asiatische Carpaccio vom Rinderfilet servieren.

Alexander Herrmann am 22. Januar 2016