

Asiatisches Tatar vom Rinder-Filet im Erdnuss-Soja-Fond

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

1 Rinderfilet a 150g

$\frac{1}{2}$ Frühlingszwiebel

1 Zitrone

4 EL geröstete Erdnüsse

3 Stängel frischer Koriander

4 EL Sojasauce

1,5-2 EL Sweet Chili Sauce

Für den Erdnuss-Sojafond:

70 g Erdnussbutter

200 ml Gemüsefond

5 EL Sojasauce

$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt

1 Spritzer Reis-Essig

Cayennepfeffer

Für die Avocadocreme:

1 schwarze reife Avocado

6 EL weißer Balsamico

1,5 EL Zucker

Tabasco

Salz

Rinderfilet waschen, trocken tupfen und mit einem scharfen Messer sehr fein schneiden. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Koriander abbrausen, trocken tupfen und klein hacken. Zesten einer halben Zitrone abziehen, Erdnüsse klein hacken. Sojasauce und Chilisauce vermengen, Zwiebeln, Koriander, Zesten und Erdnüsse hinzugeben und das Fleisch damit marinieren. Für den Erdnussfond Gemüsefond kurz aufkochen, Sojasauce, Erdnussbutter, Zimt und Essig mit einem Stabmixer einmischen und den festen Schaum abschöpfen. Mit Pfeffer abschmecken. Für die Avocadocreme Avocado abziehen und vom Kern befreien. Avocado mit Balsamico, Zucker, etwas Tabasco vermengen und mit Salz abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Erdnussfond auf Teller geben, das Tatar darauf anrichten, die Avocadocreme daneben anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 01. Juli 2016