

## Sashimi vom Rinder-Steak

### Für 2 Portionen

1 Rinder-Hüftsteak (250 g)	100 g Shiitake-Pilze	2 Schalen Shiso-Kresse
1 Knoblauchzehe	2 Zwiebeln	1 Bio-Zitrone
Salz	Pfeffer	Butter
30 g Parmesan		

Das Rinder-Hüftsteak waschen und trocken tupfen. Im zweiten Schritt das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit Olivenöl beträufeln. Zusätzlich die dünnen Scheiben mit Salz und Pfeffer würzen. Nun das Plattierisen ebenfalls mit etwas Olivenöl einstreichen und leicht über die dünnen Scheiben klopfen und ziehen. Die dünnen Scheiben nebeneinander auf Teller legen. Auf das Fleisch eine Prise Zucker geben und mit einem Bunsenbrenner flämmen. Die Hitze nicht zu lange auf das Fleisch halten, da es nur anrösten soll. Somit ist das Fleisch von einer Seite ganz leicht angegart. Die Schale der Bio-Zitrone über das Fleisch reiben. Die zweite Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein schneiden und mit etwas Olivenöl in einer heißen Pfanne anschwitzen. Die Shiitake-Pilze von ihrem Stiel befreien und in der Pfanne anbraten. Außerdem eine Flocke Butter und die Shiso- Kresse zu den Pilzen geben. Alles zusammen durchschwenken. Die Shiitake-Pilze an dem Rinder-Sashimi anrichten. Zum Schluss etwas geriebenen Parmesan, einen Spritzer Zitronensaft und ein paar Tropfen Olivenöl über das Gericht geben und servieren.

Steffen Henssler am 28. 12. 2011