

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Tataki vom Rinderfilet

Koch: Patrick Paß

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Tataki

- 400 g Rinderfilet von der Kalbin
- Pflanzenöl zum Anbraten

Für die Ponzu-Sauce

- 100 ml Sojasauce
- 100 ml Bio-Zitronensaft
- 100 ml Weißwein (trocken)

Für das Trüffel-miso

- 2 Zwiebeln
- 100 g Misopaste
- 20 ml Weißwein (trocken)
- 20 ml Süßwein
- 30 g Trüffelöl
- 1 Dressierbeutel

Für die Mayonnaise

- 100 g Mayonnaise
- Chilipulver oder Currypulver (nach Belieben)
- 1 Dressierbeutel

Quelle: ORF extra

Für die Crostini

- 4 Weißbrotscheiben
- Zirbenrauchschinken (gerne nach Belieben auch anderer Schinken)
- Olivenöl zum Anbraten

Für die Garnitur

- Vogerlsalat
- Grammeln
- Nussbutter (Butter in einer Pfanne so lange aufschäumen, bis sie leicht braun wird)
- frische Gartenkresse

Zubereitung

- 1.** Für das Tataki das Rinderfilet ganz kurz in einer Pfanne in etwas Pflanzenöl von allen Seiten scharf anbraten und anschließend in dünne Scheiben schneiden. Achtung: das Fleisch soll innen noch komplett roh sein!
- 2.** Für die Crostini die Weißbrotscheiben in einer Pfanne in etwas Olivenöl knusprig anbraten. Sobald sie leicht gebräunt sind, herausnehmen und mit dem feinen Zirbenrauchschinken belegen.
- 3.** Für die Ponzu-Sauce die Sojasauce, den Zitronensaft und den Weißwein in einer Schüssel vermengen.
- 4.** Für die Mayonnaise einfach eine fertige Mayonnaise aus dem Geschäft nach Belieben mit Gewürzen verfeinern, z.B. mit etwas Chili- oder Currypulver, und in einen Dressierbeutel füllen.
- 5.** Für die Trüffelmiso die feingehackten Zwiebeln in einem Topf mit dem Weißwein und dem Süßwein einkochen, bis sie eine cremige Konsistenz haben. Im Anschluss die Misopaste einrühren und mit einem Pürierstab feinmixen. Während dem Mixvorgang das Trüffelöl langsam einfließen lassen und danach die fertige Trüffelmiso in einen Dressierbeutel füllen.
- 6.** Zum Schluss je 4 dünne Rinder-Tataki-Scheiben auf einem flachen Teller auflegen, ein paar Punkte von der Mayonnaise und der Trüffelmiso aufdressieren, die Ponzu-Sauce darüber gießen und das Gericht mit Vogerlsalat, Grammeln und frischer Gartenkresse garnieren und mit der Nussbutter übergießen. Die Schinken-Crostini mit frischer Gartenkresse garnieren und dazu servieren.