

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### **Beef Carpaccio mit Sesam Bulgogi Dressing mit Eierspeise in Kürbiskernöl**

**Köchin: Sohyi Kim**

#### Zutaten

(2 Personen)

- 300 g Lungenbraten
- Bibimsauce
- 1 EL Chilipaste (Gotschujang)
- 1 Jungzwiebel
- 1 Apfel
- 2 Zitronen
- Zucker
- 50 ml Bulgogi-Sauce
- Pfeffer
- Beef- oder Kimchi-Salz (man kann auch normales Salz verwenden)

Für die Bulgogi-Sauce

- 1 Zwiebel
- 6 cm frischer Ingwer
- 5 Zehen Knoblauch
- 1 Apfel

- ein wenig Wasser
- 1/8 L Weißwein
- dunkles Sesamöl
- Sojasauce
- Zucker

Für die Eierspeise

- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- 2 EL Kürbiskernöl

### Zubereitung

Rinderfilet hauchdünn schneiden, jede Scheibe zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie legen und mit einem Nudelholz plattieren.

Chilipaste mit etwas Bibimsauce mischen und auf einen Teller streichen. Darauf die Filetscheiben vorsichtig aufteilen.

Apfel in Streifen schneiden und Zucker und Zitronensaft darüber geben. Jungzwiebel in kleine Ringe schneiden und zusammen mit den Apfelstreifen über die Filetscheiben streuen.

Für die Bulgogi-Sauce alle Zutaten zerkleinern und vermengen, über das Rinderfilet gießen und mit Pfeffer würzen.

Für die Eierspeise beide Eier verquirlen, Salz und Pfeffer dazugeben und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl wachweich fertigrühren. Anschließend in der Mitte der Filetscheiben drapieren.

Zum Schluss das Kürbiskernöl und etwas Kimchi-Salz darübergerben und servieren.