

Foto: Julian Kutos



## Wasabi Salat

Koch: Julian Kutos

Wasabi Kräuter Butter:

125 g Butter

20 g Wasabi Blätter

½ Bund Schnittlauch

30 g Wasabi Paste

Salz

Pfeffer

Wasabi Salat:

50 g Wasabi Blätter

1 Birne

3 EL Olivenöl

2 EL Reisessig

1 EL Wasabi Pulver

1 EL Honig

Salz

Pfeffer

Fleisch:

250 g Rindsfilet

## Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Öl

Salz

Pfeffer

Worcestershire Sauce

### **Zubereitung:**

#### **Wasabi Kräuter Butter:**

Wasabi Blätter und Schnittlauch fein hacken. Alle Zutaten vermischen und abschmecken.

#### **Wasabi Salat:**

Birne in dünne Streifen schneiden. Nach Belieben die Wasabi Blätter durch andere Salate ergänzen.

Für das Dressing alle Zutaten vermischen und abschmecken.

#### **Fleisch:**

Das Fleisch salzen, mit Worcestershire Sauce würzen. In Öl auf mittel-hoher Hitze anbraten und nach Belieben garen: rare, medium oder well done. Nach dem Braten pfeffern und in dünne Scheiben schneiden.

#### **Zum Servieren:**

Den Salat mit dem Wasabi Dressing vermischen. Die Steak Scheiben darauf garnieren und mit Wasabi Butter anrichten.