

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

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.