FLEISCHBOUTIQUE
GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Sashi Gold Beef Tataki mit Teriyaki-Sauce, Wakamealgen und Wasabi-Apfel-Püree

ZUTATEN für 4 Personen:

Für Teriyaki-Sauce:
50 ml Sojasauce
50 ml Austernsauce
50 ml Sesamöl
1/2 Limette (Saft davon)
1/2 Halm Zitronengras, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 TL Ingwer, gehackt
2 Kafir-Limettenblätter
2 EL gerösteter Sesam
1 Handvoll frischer Koriander, gehackt

Für das Sashi Tataki:
Sashi Gold Beef
Salz
Zucker
Weißer und schwarzer Sesam

Für das Wasabi-Apfel-Püree:
100 g Apfelmus
5 g frischer Wasabi

ZUBEREITUNG:

Für Teriyaki-Sauce:
Alle Zutaten bis auf Sesam und Koriander vermischen, über Nacht ziehen lassen und am nächsten Tag passieren.*
Erst dann den gerösteten Sesam und den frisch gehackten Koriander zugeben.

Für das Sashi-Tataki:
Fleisch aktivieren mit Salz & Zucker.
Anschließend von allen vier Seiten anbraten.
Weißen und schwarzen Sesam anrösten bis er glänzt.
Sashi beef direkt aus der heißen Pfanne im Sesam wälzen.

Für das Wasabi-Apfel-Püree:
Alle Zutaten vermengen und in eine Squeezerflasche abfüllen.

* Hier arbeiten wir mit einem Trick! ;-)

Stefan Walch • Große Gailergasse 1a • 67346 Speyer
Email: info@gewoelbekeller-speyer.de • www.gewoelbekeller-speyer.de