

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. November 2021 ▪
Jahresfinale ▪ "Das glorreiche Dutzend" mit Nelson Müller

Maurices 12 Zutaten:

Rinderfilet	Miso-Paste
Salatgurke	Koriander
Rote Chilischote	Eier
Dijon-Senf	Limette
Weißer Sesam	Cashewkerne
Sojasauce	Shichimi togarashi



Maurice Reinhard

**Beef Tataki im Sesammantel mit Miso-Mayonnaise,
Gurkensalat und Cashew-Crunch**

Zutaten für zwei Personen

Für das Beef Tataki:

500 g Rinderfilet, Mittelstück
150 g weißer Sesam
4 TL Dijon-Senf
½ Bund Koriander
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Zunächst den Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Rinderfilet scharf in einer Pfanne von allen Seiten in Öl gleichmäßig anbraten. Filet darf nicht länger als eine Minute in der sehr heißen Pfanne pro Seite angebraten werden. Fleisch zum Ruhen zur Seite legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Filet mit Senf bestreichen und in dem gerösteten Sesam gleichmäßig wenden. Kurz vor dem Servieren in sehr dünne Streifen schneiden. Mit dem gehackten Koriander servieren.

Für die Miso-Mayonnaise:

1 Ei
½ Limette
1 ½ TL Miso-Paste
1 TL Dijon-Senf
200 ml Pflanzenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei, Saft und Zeste einer halben Limette, Salz, Pfeffer und Senf in einen hohen Messbecher füllen. Alles kurz pürieren. Öl aufgießen und den Pürierstab auf dem Boden des Bechers ansetzen und bei mittlerer Stufe langsam nach oben ziehen, bis die Zutaten sich vermengen. Zum Schluss die Miso-Paste in die Mayonnaise unterrühren.

Für den Gurkensalat:

1 große Salatgurke
400 ml Sojasauce
1 Limette
1 rote mittelscharfe Chilischote
Salz, aus der Mühle

Gurke halbieren und von den inneren Kernen befreien. Eine Hälfte der Gurke zu sehr kleinen Würfeln schneiden, die andere Hälfte in feine Streifen schälen. Gurke mit etwas Salz zum Entwässern zur Seite stellen. Für die Soja Vinaigrette den Bratensatz des Rinderfilets mit der Sojasauce und 200 ml Leitungswasser ablöschen und mit der gehackten Chili-Schote würzen. Vinaigrette um die Hälfte reduzieren lassen und mit dem Saft einer Limette würzen. Gurken mit der Vinaigrette vermengen.

Für den Cashew-Crunch: Cashewkerne hacken und auf einem Backblech im vorgeheizten Ofen für circa 7 Minuten rösten. Cashews aus dem Ofen nehmen, mit Shichimi togarashi und Salz würzen und zum Kühlen zur Seite stellen.

- 300 g Cashewkerne
- 3 TL Shichimi togarashi
- 1 TL Salz

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.