

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Oktober 2020** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Maximilian Zindel

Tataki vom Rind mit kalter Kräutersauce, Sake-Buchenpilzen und Kartoffelchip

Zutaten für zwei Personen

- Für das Tataki vom Rind:** Den Backofen auf 60 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
 200 g Rinderfilet Rinderfilet 10 Minuten bei Raumtemperatur temperieren.
 1 Limette Das Fleisch von allen Seiten 2 Minuten im heißen Öl scharf anbraten und
 1 EL Sojasauce anschließend für 5 Minuten bei 60 Grad im Ofen ruhen lassen.
 1 TL Sake Das Filet danach in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Limette
 50 g Daikonkresse abreiben und auspressen. Die Schnittfläche mit Limettenabrieb und
 2 TL heller Sesam wenigen Tropfen Limettensaft, Sake und Sojasauce würzen. Mit Salz und
 Rapsöl, zum Anbraten Pfeffer würzen, Kresse auf das Fleisch legen und einrollen. Sesam
 Salz, aus der Mühle drüberstreuen.
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die kalte Kräutersauce:** Kräuter abbrausen und abzupfen. Öl, Milch, Kräuter, Zucker, Salz und
 1 Zitrone Pfeffer in einen Mixer geben und mixen. Zitrone abreiben und den Abrieb
 125 ml Milch hinzugeben. Sahne hinzufügen und langsam in den Mixer laufen lassen,
 3 EL Sahne bis alles emulgiert. Alles durch ein möglichst feines Sieb passieren. Mit
 170 ml Rapsöl Salz und Pfeffer abschmecken und schaumig rühren.
 5 Zweige Koriander
 4 Zweige Kerbel
 1 Zweig Dill
 1 Zweig Basilikum
 1 Zweig Minze
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Buchenpilze:** Sake und Reissessig mit etwas Zucker und Salz aufkochen.
 50 g Buchenpilze Buchenpilze putzen und hinzugeben. Bei mittlerer Hitze bis zum
 70 ml Sake Servieren ziehen lassen.
 2 EL japanischer Reissessig
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
- Für den Kartoffelchip:** Eine schöne Schale der Kartoffel abschneiden und in einem Topf mit
 1 festkochende Kartoffel Sonnenblumenöl frittieren. Abtropfen lassen und mit Salz würzen.
 Sonnenblumenöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.