

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

TAGLIATA VOM RIND KOREAN STYLE AUF SESAM-GURKEN MIT SÜSSKARTOFFELN

Zutaten:

4-6 Stück	Entrecote vom Rind (oder am Stück) ca. 120g pro Person
2-3 EL	Sesamsamen (weiss)
10 EL	Sojasauce
2 EL	Honig
etwas	frischer Ingwer
2-4 Stück	Knoblauchzehen, gepresst
etwas	Salz
1-2 Stück	Thai Chili, entkernt und fein geschnitten
4-6 Stück	Süsskartoffeln (und Alufolie)

Zutaten:

1 dl	Reis- oder Apfelessig
100g	Zucker
2 Stk.	Knoblauchzehen, fein gehackt
2 Stk.	Chilis, entkernt und fein gehackt
½ TL	Salz
1-2 Stück	Salatgurke, entkernt und in feine Scheiben oder Würfel geschnitten
1 EL	Sesam-Samen Schwarz
1 EL	Sesam-Samen Weiss, geröstet

ZUBEREITUNG:

Für die Süsskartoffel – diese ungeschält in Alufolie packen, würzen mit frischen Kräutern oder Gewürzen und auf dem Grill ca. 20-25 Minuten backen. Alternativ im Backofen garen. Man kann gut auch eine ½ oder ¼ Kartoffel pro Person rechnen – je nach Zusammenstellung des Menus bzw. Gänge.

Für den Gurkendip – Essig und Zucker 5 Minuten köcheln lassen bis ein Sirup entsteht. Den Sirup in eine Schüssel geben und den Knoblauch, Chili und Salz begeben. Nach einigen Minuten die fein geschnittenen Gurken und Sesam Samen einrühren und min. 15-30 Min. bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Für das Tagliata – Entrecote bei starker Hitze auf dem Grill oder in der Pfanne braten bis Saignant. Alternativ stark aber nur ganz kurz anbraten (bis angebräunt) und erst kurz vor dem Servieren bei 180° im Backofen ca. 8-10 Minuten fertigbaren.

Das Tagliata schräg aufschneiden und mit der Süsskartoffel und den Gurken servieren. Tagliata Asian Style☺.