

Wagyu-Filet mit Champignons

Für 4 Personen

3 Zehen Knoblauch	200 g Schalotten	600 g Champignons, braun
2 Schoten Chili	400 g Wagyu-Filet	100 ml Olivenöl
2 Limetten	1 TL Zucker	1 – 2 EL Sojasoße
2 EL Nussbutter	Koriander, frisch	Frühlingslauch
Chili	Pfeffer, schwarz	Meersalz

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Zwei Zehen Knoblauch und die Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben, die Chilischoten in Ringe schneiden. Das Rinderfilet mit Salz würzen und in einer großen Pfanne in 20 Milliliter Olivenöl von allen Seiten circa zwei Minuten anbraten. Es soll innen noch blutig sein. Im vorgeheizten Backofen kurz ziehen lassen. Im Bratfett weitere 20 Milliliter Olivenöl erhitzen. Die Schalotten darin anbraten. Die Champignons zugeben und alles circa fünf Minuten braten. Knoblauch und Chili zugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und weitere zehn Minuten schmoren. Eine Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Koriander und Frühlingslauch putzen und ebenfalls klein schneiden. Den Saft der Limetten auspressen und mit Zucker, Sojasoße, Nussbutter, Chili, Knoblauch, Koriander, Frühlingslauch und dem restlichen Olivenöl zu einer Marinade verrühren, würzen. Das Rinderfilet in Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Die Pilzmischung darauf verteilen, mit der Marinade beträufeln und servieren.

Tim Mälzer am 16. September 2011