

Wagyu-Rindfleisch

Für zwei Portionen

200 g Wagyu-Rindfleisch 2 Eigelb 1 TL Senf
100 ml Kürbiskernöl 100 ml Pflanzenöl Meersalz, Pfeffer

Eigelb und Senf in einen Mixbecher geben. Dann unter ständigem Mixen mit Hilfe eines Pürierstabs, das Kürbiskernöl sowie das Pflanzenöl langsam hineinlaufen lassen. Anschließend die entstandene Kürbiskernmayonnaise mit einer Prise Salz abschmecken und bis zum Anrichten kühl stellen. Das stark marmorierte Wagyu in relativ dünne Steaks schneiden, ohne Fett in eine sehr heiße, beschichtete Pfanne legen, kurz von beiden Seiten anbraten und anschließend einen kurzen Moment auf dem Schneidebrett ruhen lassen. In dünne Tranchen schneiden, auf zwei Tellern verteilen und mit der Kürbiskernmayonnaise anrichten.

Alexander Herrmann am 26. November 2014