

Wagyu-Entrecôte, Gulasch-Jus, Süßkartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

500 g Wagyu-Entrecôte

Butter

Öl, Salz

Für die Gulaschjus:

1 Orange, Abrieb, Saft

200 ml Rinderfond

100 ml Portwein

2 EL Gochujang-Paste

1 EL Honig

1 EL Kümmelsamen

2 EL Speisestärke

Für den Zwiebelschaum:

2 große weiße Zwiebeln

3 EL Butter

200 ml Sahne

200 ml Milch

200 ml Geflügelfond

5 EL Shirodashi

1 TL Lecithin

3 EL Kümmelsamen

Für das Püree:

2 große Süßkartoffeln

100 g Butter

2 EL Sriracha Hot Chili

Öl

Zucker

Salz

Für die Röstzwiebeln:

2 kleine Schalotten

Öl

1 Prise Salz

Für den Paprikasalat:

1 rote Paprika

1 rote Spitzpaprika

1 gelbe Paprika

1 orange Paprika

5 Kumquats

3 EL Himbeeressig

2 EL Granatapfelsirup

Öl

1 EL Zucker

Salz

Pfeffer

Für die Crème-fraîche:

100 ml Crème-fraîche

2 EL Honig

1 Prise Salz

Für die Garnitur:

1 Beet Korianderkresse

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 260 Grad Umluft vorheizen.

In einer Pfanne Öl und eine Flocke Butter erhitzen, bis die Butter leicht schäumt.

Das Wagyu von beiden Seiten scharf anbraten und anschließend bei 150 Grad 3 Minuten im Ofen weitergaren, herausnehmen und salzen.

Das Wagyu in ein gleichmäßig-rechteckiges Stücke schneiden.

Zum Servieren das Stücke kurz in max. 70 Grad heißer Gulaschjus baden, um es gleichmäßig zu glasieren.

Für die Gulaschjus:

Rinderfond mit Kümmel, Gochujang-Paste und Portwein aufkochen und auf etwa die Hälfte reduzieren.

Orange heiß abspülen, die Schale abrieben, dann halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen.

Honig, Orangensaft und etwas Orangenzeste zum Saucenansatz hinzufügen. Ggf. mit Wasser glattgerührter Stärke leicht abbinden und warmhalten.

Für den Zwiebelschaum:

Zwiebeln abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Butter und etwas Kümmel

glasig anschwitzen. Mit Shirodashi, Sahne, Milch und Geflügelfond ablöschen, kurz aufkochen und mit Salz abschmecken.

Lecithin hinzufügen, leicht aufmixen und beiseitestellen. Vor dem Servieren erneut aufschäumen.

Für das Püree:

Süßkartoffeln schälen, klein schneiden und in etwas Öl leicht anschwitzen. Anschließend in gesalzenem Wasser etwa 25 Minuten weich kochen. Abseihen und im Standmixer mit Butter, einer Prise Zucker und etwas Sriracha-Sauce zu einem glatten, cremigen Püree verarbeiten.

Bei Bedarf mit etwas Kochflüssigkeit auf die gewünschte Konsistenz bringen. In Spritzbeutel abfüllen.

Für die Röstzwiebeln:

Schalotten abziehen, fein schneiden und in kaltem Öl in einem Topf ansetzen. Unter Rühren langsam erhitzen (bis 200 °C), bis die Zwiebeln goldbraun sind.

Kurz bevor sie den gewünschten Bräunungsgrad erreichen, das Öl durch ein feines Sieb abgießen und Zwiebeln direkt auf ein Küchenpapier geben, direkt salzen.

Für den Paprikasalat:

Paprika entkernen, in lange Stücke schneiden und mit Öl, Salz und Pfeffer marinieren. Auf einem Blech verteilen und im Ofen bei 260 Grad etwa 15 Minuten rösten, bis die Haut gut gebräunt und das Fruchtfleisch weich ist.

Ein Blech zur Beschwerung kurz auf die Paprika legen, damit sich die Haut leichter löst, anschließend die Paprika häuten und in feine, lange Streifen schneiden.

Die Streifen in einen Vakuumbeutel geben, mit Himbeeressig, Granatapfelsirup und einer Prise Zucker vermengen und vakuumieren.

Vor dem Servieren die Paprika spiralförmig eindrehen und mit dünn aufgeschnittenen Kumquat-Scheiben garnieren.

Für die Crème-fraîche:

Crème fraîche mit etwas Honig und einer Prise Salz glattrühren. In einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen.

Für die Garnitur:

Zum Anrichten mit Korianderkresse garnieren.

Luisa Wendt am 27. November 2025