

dern. Möhre schälen und in feine Stifte hobeln. Nashi-Birne waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in feine Stifte hobeln. Schalotte abziehen und in feine Ringe schneiden.

Erdnussöl mit Reisessig und Mirin zu einem Dressing verrühren und mit Salz abschmecken. Kurz vor dem Servieren alles mit Dressing vermengen.

Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Fleisch mit Frühlingszwiebel und Petersilie garnieren.

Julian Tappe am 17. Februar 2025