

Tataki von der Hirschnuss mit Pfeffer-Karamell

Für zwei Personen

Für das Tataki:

300 g frische Hirschnuss 3 EL schwarzer Sesam 3 EL weißer Sesam

100 ml dunkle Sojasauce Sonnenblumenöl

Für den Pfeffer-Karamell:

2 TL Paradieskörner 3 EL Zucker

Für den Gurkensalat:

2 Snackgurken 2 Frühlingszwiebeln 1 Knoblauchzehe

1 Zitrone, Saft 2 EL helle Sojasauce 2 EL Ahornsirup

100 ml Sesamöl 2 TL weißer Sesam 1 TL Chiliflocken

Für die Garnitur:

50 g Kresse

Für das Tataki:

Das Fleisch in 5x5 cm große Balken schneiden und im Öl von allen Seiten jeweils 0,5 Minuten anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen, in Scheiben schneiden und mit 1-2 EL weißem und schwarzem Sesam bestreuen, dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Restlichen Sesam mit Sojasauce mischen und zu der Hirschnuss servieren.

Für den Pfeffer-Karamell:

Paradieskörner grob zerkleinern. Zucker in eine Pfanne geben und karamellisieren. Körner dazugeben und im Karamell schwenken. Auf eine Silikonbackmatte gießen und kalt werden lassen.

Für den Gurkensalat:

Frühlingszwiebeln und Chili putzen und in feine Ringe schneiden.

Zitronensaft auspressen und 2 EL davon mit Sojasauce, Ahornsirup und Sesamöl verrühren. Frühlingszwiebeln, Chiliflocken und Knoblauch zugeben.

Gurken spiralförmig schneiden. Gurken zu der Marinade geben mit Sesam und Chiliflocken bestreuen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Kresse garnieren.

Katrin Schultz am 15. Oktober 2024