

Bison-Filet mit Glasnudeln, Cashewkernen, Passionsfrucht

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g Bisonfilet	50 g Cashewkerne	3 EL Puderzucker
1 TL Szechuanpfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Koriandersamen	1 EL Butter

Für die Glasnudeln:

1 Päckchen Glasnudeln	1 Stück Ingwer	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch
1 Stange Staudensellerie	2 Frühlingszwiebeln	1 Bund Koriandergrün
$\frac{1}{2}$ Karotte	4 EL dunkle Sojasauce	100 ml Kalbsfond
Sonnenblumenöl	Salz	

Für die Passionsfrucht:

1 Passionsfrucht	1 Frühlingszwiebel	Eiswasser
------------------	--------------------	-----------

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 55 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Bisonfilet parieren und in einen gleichmäßigen Strang schneiden. Das Fleisch zunächst in einer Plastiktüte vakuumdicht verschließen. Ein heißes Wasserbad (62 °C) erwärmen und das Fleisch darin 10 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und im Ofen warm halten. Eine beschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen, die Cashewkerne dazugeben, mit 2 EL Puderzucker betreuen und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Szechuanpfeffer und Koriander im Mörser zerstoßen. Die ausgekühlten Cashewkerne im Blitzhacker oder mit dem Messer hacken und zu der Gewürzmischung geben. Das Fleisch mit Küchenpapier abtupfen, und in der Cashew-Gewürzmischung wälzen. In einer Pfanne die Butter erhitzen und das Filet darin bei mittlerer Hitze noch einmal rundherum anbraten. Anschließend das Filet in Tranchen aufschneiden.

Für die Glasnudeln:

Ein Fünftel der Glasnudeln zur Seite legen. Die übrigen Nudeln in einer Schale mit heißem Wasser übergießen und 4 Minuten quellen lassen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. In einem Topf das Sonnenblumenöl auf 160 Grad erhitzen und die übrigen Glasnudeln darin frittieren. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Den Ingwer dünn schälen und in feine Scheiben schneiden. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, den Ingwer mit dem restlichen Puderzucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit der Sojasauce ablöschen und mit dem Kalbsfond aufgießen. Knoblauch abziehen und dazugeben. Die Karotte schälen, kleinschneiden und dazugeben. Die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis sie leicht andickt. Durch ein feinmaschiges Sieb laufen lassen. Die Frühlingszwiebeln abbrausen und den weißen bis hellgrünen Teil in feine Ringe schneiden. Den Sellerie abbrausen und fein hacken. Frühlingszwiebeln und Sellerie in einer Schüssel mit den weichen Glasnudeln und der Sauce mischen. Den Koriander abbrausen, trocken wedeln, die Blättchen fein hacken und ebenfalls unterheben.

Für Passionsfrucht und Garnitur:

Die Passionsfrucht halbieren. Das Fruchtmarm mit den Kernen der einen Hälfte durch ein feinmaschiges Sieb streichen. Den Saft mit Fruchtmarm und Kernen und der zweiten Hälfte mischen. Das Weiße der Frühlingszwiebel einschneiden und in Eiswasser legen.

Das Passionsfrucht-Mousse auf Teller streichen. Das Bisonfleisch mit zweierlei Glasnudeln und Cashewkernen darauf anrichten, die Frühlingszwiebel aus dem Eiswasser dazulegen und servieren.

Janice Lau am 23. Februar 2017