

Sashimi vom Wagyu Beef mit Auberginen-Miso-Püree

Für vier Personen

Rind:

500 g Wagyu Beef 50 g Butter Maiskeimöl, Pfeffer, Salz

Auberginen-Misopüree:

2 Auberginen, ca. 400 g 0,5 Zitrone 10 g Misopaste

1 EL Ducca Olivenöl, Cayennepfeffer Butter, Salz

Eigelb:

500 ml Butter, braun 4 Eier, bio Meersalz, Pfeffer

Soße:

230 ml Sojasoße 160 ml Limettensaft 50 ml Mirin

50 ml Pflaumenwein 8 Bonitoflocken 200 ml Butter, braun

2 EL Tobiko Kaviar 2 EL Schnittlauchröllchen Speisestärke

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Rind:

Zuerst das Fleisch parieren (von Sehnen und Fett befreien). Anschließend salzen, in Öl scharf von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten warm halten. Das Fleisch pfeffern und in einer Pfanne in zerlassener Butter von allen Seiten wenden.

Auberginen-Misopüree:

Den Zitronensaft auspressen. Die Auberginen schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit Salz, Olivenöl und Zitronensaft würzen. Anschließend in einer Pfanne langsam weich schmoren. Danach die Auberginen in einer Küchenmaschine mit der Misopaste und einigen Butterflocken pürieren. Das Ganze mit Ducca, etwas Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Eigelb:

Die Butter in einer Kasserolle auf circa 60 Grad erhitzen. Die Eier trennen, das Eigelb vorsichtig mit einer Schaumkelle in die Butter geben und darin 15 Minuten ziehen lassen. Das Eigelb herausnehmen und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Soße:

Die Sojasoße mit Limettensaft, Mirin und Pflaumenwein aufkochen. Mit etwas Speisestärke leicht eindicken. Die Bonitoflocken dazugeben und 24 Stunden ziehen lassen. Das Ganze passieren und zum Schluss mit der braunen Butter, dem Kaviar und den Schnittlauchröllchen vermischen. Das Roastbeef in Scheiben schneiden und auf das Misopüree geben. Mit dem Eigelb und der Soße anrichten.

Ali Güngörmüs am 10. August 2012