

Steak und Fries

250 g Wagyu Oberschale	600 g große Kartoffeln	150 g Butterschmalz
1-2 Romana-Salatherzen	1 EL Sesam, weiß	1 Limette
1 Prise Chiliflakes	1 Schuss Pflanzenöl	1 Eigelb
1 ganzes Ei	1 EL Senf, mittelscharf, fein	100 ml Sonnenblumenöl
100 ml Rapskernöl	20 ml Sesamöl, geröstet	20 ml Sojasauce, hell
Meersalz		

Kartoffeln schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und 10 Minuten in kaltem Wasser einlegen, damit sich die Stärke löst. Anschließend, in ein Sieb geben, nochmals unter fließendem Wasser abspülen, abtropfen lassen, und mit einem sauberen Küchentuch trocken tupfen.

Reichlich Butterschmalz einer großen, beschichteten Pfanne auf dem Herd erwärmen und die Kartoffelcroutons bei mittlerer Hitze langsam darin braten.

Die Wagyu Oberschale in dünne Scheiben und davon fingerdicke Tranchen herunterschneiden und von beiden Seiten kurz in der sehr heißen, beschichteten Pfanne anbraten bzw. rösten, zügig wieder herausnehmen und mit Meersalz bestreuen.

Die Pfanne mit Küchenkrepp ausreiben.

Den Romanasalat der Länge nach halbieren, den Strunk entfernen, den Salat in breite Streifen schneiden und ohne Fett in die heiße Pfanne geben. Sesam und Chili hineinstreuen und den Salat kurz rösten. Einen Schuss Öl zugeben, gut durchschwenken und mit Abrieb und etwas Saft einer Limette, sowie einer Prise Salz abschmecken.

Wenn die Kartoffeln hellbraun gebraten, gar und knusprig sind, aus der Pfanne nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und das ganze Ei mit dem Eigelb, einigen Spritzern Limettensaft, dem Senf, je einem Schuss Sojasauce und geröstetem Sesamöl, sowie einer Prise Salz in einem Mixbecher mischen und kurz mit einem Pürierstab mixen.

Anschließend die beiden Öle zugeben und langsam unter ständigem Mixen den Pürierstab im Mixbecher nach oben ziehen und so eine cremige Mayonnaise aufmischen.

Den Salat auf Tellern verteilen, mit den Kartoffelcroutons bestreuen, das Wagyu darauf anrichten und einige Tupfer Sesam-Mayo dazwischensetzen.

Alexander Herrmann am 28. Januar 2025