

Tataki vom Iberico-Schwein mit mariniertem Kohlrabi

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Iberico-Schweine-Koteletts, à 160 g	2 Knoblauchzehen	3-5 cm Ingwer
1 rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	100 ml Sojasauce
1 EL Tandoori-Paste	1 Prise weißer Sesam	1 Prise schwarzer Sesam
Speisestärke	Öl	Salz, Pfeffer

Für den Kohlrabi:

1 Kohlrabi	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	$\frac{1}{2}$ EL Misopaste
1-2 EL Weißweinessig	Pflanzenöl	Olivener Öl
1 Prise Zucker		

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel	1 rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ EL Erdnüsse
Erbsenkresse	essbare Blüten	

Für das Fleisch:

Das Fleisch vom Knochen schneiden und in Stücke schneiden.

Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ingwer in Scheiben schneiden. Chili in Ringe schneiden. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Alles mit Sojasauce und Tandoori-Paste in eine Schüssel geben, verrühren, Fleisch hineinlegen und darin marinieren.

Wenn es die Zeit zulässt, ein bis zwei Stunden im Sud ziehen lassen.

Dann die Marinade in einen Topf abgießen und einmal aufkochen lassen.

Fleisch in einer heißen Pfanne in etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Der Kern darf wie bei einem Tataki rosa/roh bleiben.

Stärke mit etwas Wasser verrühren und die Soja-Marinade damit abbinden, sodass eine Art Lack entsteht. Lack dann über das Fleisch geben, dann mit weißem und schwarzem Sesam bestreuen.

Für den Kohlrabi:

Kohlrabi schälen, ggf. halbieren und in dünne Scheiben hobeln.

Misopaste in eine Schüssel geben, Essig angießen und verrühren. Mit Pflanzen- und Olivenöl emulgieren. Mit Zucker abschmecken.

Kohlrabischeiben zum Dressing geben, leicht andrücken und ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel und Chilischote putzen und schräg in Ringe schneiden.

Über das Fleisch geben. Zum Schluss Erdnüsse, Erbsenkresse und Blüten über das Gericht geben.

Nelson Müller am 26. Juli 2024