

Rehrücken im Asia-Sud mit Petersilienwurzel-Stampf

Für zwei Personen

Für das Fleisch im Sud:

1 Rehrücken	10 cm Ingwer	500 ml Wildfond
50 ml Ketjap Manis	30 ml Sojasauce	50 ml dunkler Balsamicoessig
25 ml Reissessig	1 Stange Zitronengras	6-8 Lorbeer-Blätter
1 EL Shichimi Togarashi	4-5 Sternanis	2 Zimtstangen

Für den Stampf:

2 Petersilienwurzeln	1 Schalotte	200 ml Sahne
Salz	Pfeffer	

Für den Pak Choi:

2 Pak Choi	Rapsöl	Salz
------------	--------	------

Für das Fleisch im Sud:

Den Ingwer in Scheiben schneiden. Einen Topf erhitzen und Sternanis, Zimtstangen und Ingwer ohne Fett anschwitzen. Zitronengras anklopfen und zusammen mit Lorbeer und Shichimi Togarashi in den Topf geben.

Kurz mit anschwitzen. Dabei darauf achten, dass die Gewürze nicht verbrennen. Mit Wildfond ablöschen. Dann Ketjap Manis, Sojasauce, Balsamicoessig und Reissessig dazugeben. Den Sud auf eine Temperatur von ca. 80 Grad bringen, dann das Fleisch hineinlegen und ziehen lassen. Das Fleisch zwischendurch wenden. Außerdem die Kerntemperatur des Fleisches zwischendurch messen. Sie sollte am Ende 55-56 Grad betragen. Fleisch vor dem Servieren in Tranchen schneiden.

Den Asia-Sud kann man gut kaltstellen und später verwenden, z.B. für ein Fondue.

Für den Stampf:

Petersilienwurzeln schälen und klein schneiden. Schalotte abziehen und fein schneiden. Petersilienwurzel einen Topf mit etwas Wasser und Sahne geben, Schalotten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und kräftig einkochen lassen. Dann stampfen oder pürieren.

Für den Pak Choi:

Pak Choi putzen und halbieren. Pfanne erhitzen und den Pak Choi in etwas Rapsöl braten. Mit Salz würzen.

Björn Freitag am 21. Februar 2025