

Kevin Sorgiovanni aus Australien empfiehlt:

Australisches Beef Tataki

& Fishbone Black Shiraz

Zutaten (für 2 Personen)

300 g Rinderfilet
1 EL Sonnenblumenöl
30 ml Sojasauce
30 ml weißer Balsamico
20 ml Sake
20 ml süßer Reiswein (Mirin)
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Frühlingszwiebel
Salz + schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung Beef

Rinderfilet 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen und trocken tupfen. Pfanne erhitzen, dann 1 EL Sonnenblumenöl dazugeben. Fleisch kurz vor dem Braten mit etwas Salz und Pfeffer auf beiden Seiten würzen. Das Filet pro Seite 1 – 2 im sehr heißen Öl braten. Es soll noch einen rohen Kern behalten! Fleisch auf einen Teller legen und abgedeckt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Zubereitung Sauce

30 ml Sojasauce, 30 ml weißen Balsamico, 20 ml Sake und 20 ml Mirin miteinander verquirlen.

Zwiebel pellen, in feine Streifen schneiden. Knoblauchzehen pellen, in dünne Scheiben schneiden. 3 EL Öl in heiße Pfanne geben. Zwiebelstreifen bei mittlerer Hitze sanft dünsten, herausnehmen, abtropfen lassen. Hitze erhöhen und Knoblauch braten, bis er bräunlich ist. Herausnehmen und abtropfen lassen. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden.

Fleisch aus Kühlschrank nehmen und in sehr feine, dünne Scheiben schneiden. Auf einem Teller wie ein Carpaccio anrichten. Sauce über den Scheiben verteilen. Gedünstete Zwiebelringe, geröstete Knoblauchscheiben und frische Frühlingszwiebelringe darauf drapieren.

Zum Beef Tataki empfiehlt Kevin den eleganten Fishbone Black Shiraz.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de