

María Baigorria empfiehlt:

Rindfleisch-Tataki mit Trüffel-Mayonnaise

& Mi Terruño Cabernet Sauvignon

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Rinderfilet oder hochwertiges Roastbeef
- 2 EL neutrales Pflanzenöl
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 200 g hochwertige Mayonnaise
- 1½ – 2 TL Trüffelpaste
- 1 TL Zitronensaft
- 4 EL mildes Olivenöl
- 1 EL Chiliöl
- 3 Frühlingszwiebeln



Zubereitung

Das Rinderfilet trocken tupfen. Eine schwere Pfanne stark erhitzen und das Pflanzenöl hineingeben. Das Fleisch rundherum jeweils etwa 20–30 Sekunden scharf anbraten. Auch die Stirnseiten kurz anrösten. Außen soll sich eine feine Kruste bilden, während das Fleisch innen nahezu roh bleibt.

Das Fleisch anschließend vollständig auskühlen lassen und mindestens 45 – 60 Minuten im Kühlschrank gut durchkühlen.

Mayonnaise mit Trüffelpaste und Zitronensaft verrühren, bis eine glatte Creme entsteht. Die Trüffelnote soll das Rind ergänzen und nicht dominieren. Deshalb zunächst sparsam dosieren und bei Bedarf nachwürzen.

Olivenöl und Chiliöl verrühren. Das Ergebnis soll aromatisch und leicht pikant sein. Bei Verwendung eines schärferen Chiliöls den Anteil an Olivenöl entsprechend erhöhen.

Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Für die Garnitur eher den grünen Teil verwenden.

Das gut gekühlte Fleisch mit einem sehr scharfen Messer quer zur Faser in etwa 3 – 4 mm dünne Scheiben schneiden. Jeweils rund 200 g leicht überlappend auf einem Teller anrichten.

Die Trüffel-Mayonnaise locker in Streifen oder kleinen Klecksen über dem Fleisch verteilen. Anschließend etwas Chiliöl kreisförmig auf den Teller und leicht über das Fleisch träufeln. Mit Fleur de Sel, frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und den Frühlingszwiebeln bestreuen.

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