

Wagyu Tenderloin

Personen: 4 | Autor: Claudio Urru | Kategorie: Rind

Zutaten

Wagyu Filet

- ca. 800 g Mittelstück vom
- Wagyu Filet, pariert
- 12 hauchdünne Scheiben Bresaola (luftgetrocknetes Stück aus der Oberschale der Chianina Rinder, frei von Fett und Bindegewebe)
- Salz, Pfeffer und Fleur de Sel
- 50 g Butter
- Natives Olivenöl zum Braten

Austernpilze

- 200 g geputzt & gewaschen
- 50 g Schalottenwürfel
- 50 g gehackte Tomaten
- 1 TL gehackte Blattpetersilie
- Natives Olivenöl zum Braten

Schwarzwurzeln

- 600 g geputzt & geschält
- 50 g Schalottenwürfel
- 1 TL gehackte Blattpetersilie
- Natives Olivenöl zum Braten

Zubereitung

Wagyu Filet

- Um es perfekt braten zu können sollte es Zimmertemperatur erreicht haben (ca. 2 Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen).
- Mit Salz und Pfeffer gleichmäßig würzen und in nicht zu heißem Olivenöl ringsherum anbraten.
- Butter hinzufügen, aufschäumen lassen und das Filet mehrere male mit der Öl-Butter-Mischung übergießen (dauert ca.5 - 7 Minuten).
- Das Fleisch auf ein Gitter legen und an einem warmen Ort ca.15 Minuten ruhen lassen (z.B. am Küchenpass, am geöffneten Backofen, Tellerrechaud etc.)
- Zur Fertigstellung das Fleisch mit dem Gitter in den Ofen schieben (ca.10 -15 Minuten bei 180 °C, je nach Backofen).
- Kerntemperatur sollte zwischen 50-55 °C liegen (wo der optimale Garbereich liegt, sollte jeder für sich selber entscheiden).
- In schöne Tranchen schneiden und mit Fleur de Sel bestreuen. Perfekt!

Austernpilze

- Die Pilze in Olivenöl goldbraun von beiden Seiten anbraten und würzen.
- Dann 1 TL Blatt Petersilie, 50 g Schalottenwürfel und 50 g Tomaten hinzufügen und alles durchschwenken.

Schwarzwurzeln

- Die Schwarzwurzeln in gleichmäßige Scheiben schneiden (0,3 mm dick).
- In Salzwasser abkochen, sollten aber noch einen leichten Biss haben.
- Die Schwarzwurzeln trocknen und in Olivenöl goldbraun anbraten, würzen und 50 g Schalottenwürfel, sowie 1TL Blatt Petersilie hinzufügen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

- Die Wurzeln auf einem vorgewärmten Teller in die Mitte des Tellers anrichten, Pilze dazulegen, den Bresaola zu einer Rose formen und zum Schluss das in Tranchen geschnittene Filet auf den Wurzeln anrichten und mit Fleur de Sel bestreuen.
- Das Gericht mit der Barolo Jus umgießen.

Guten Appetit!