

Zunge vom Wagyu-Rind mit Szechuan-Salz-Pfeffer

Personen: 4 | Autor: Tim Raue | Kategorie: Rind

Zutaten

Fleisch

- 400g Zunge vom Wagyu-Rind (Fleisch vom japanischen Rind)
- 4 EL Pökelsalz

Perlzwiebeln

- 100g Perlzwiebeln, geschält und gekocht
- 3 EL Sun Dried Shiraz (Dutschke Estate, Australien)

Szechuan-Salz-Pfeffer-Gemisch

- 3 EL Szechuanpfeffer
- 1 EL Räuchersalz
- 1 EL Fleur de Sel

Zum Anrichten

- 4 EL Wildkräutersalat
- 4 EL Wasabimayonnaise (Grundrezept s. u.)
- 500g japanische Mayonnaise (Asialaden)
- 100g frischer Wasabi (Asialaden)
- 2 EL Tabasco Green Pepper
- 4 EL Green Chili Sauce for Seafood

Zubereitung

Fleisch: Die Zunge mit dem Pökelsalz einreiben, in einem Beutel vakuumieren und 24 Stunden kalt stellen. Anschließend die vakuumierte Zunge in einem Dampfgarer bei 85°C 6 Stunden garen. Die fertig gegarte Zunge aus dem Beutel nehmen und in Scheiben schneiden.

Perlzwiebeln: Beide Zutaten vakuumieren und 3 Tage zum Durchziehen kalt stellen.

Szechuan-SalzPfeffer-Gemisch: In einem Mörser zuerst den Szechuanpfeffer ganz fein verarbeiten, dann die Salze dazugeben und 1 Minute mörsern.

Zum Anrichten: Auf einem vorgewärmten Teller eine Scheibe Zunge vom Wagyu-Rind anrichten. Seitlich davon marinierte Perlzwiebeln, Szechuan-Salz-Pfeffer und einen Tupfen Wasabimayonnaise platzieren. Die Zunge mit Wildkräutersalat garnieren.