

aus der Otto Gourmet Küche

## Tataki

aus der Rinderhüfte mit Weißkohl und Misocreme

Personen: 2 | Autor: OTTO GOURMET Küche | Kategorie: Rind | Schwierigkeit: schwierig



### Zutaten

#### Fleisch

- Westholme Wagyu Sirloin Filet Medaillon (ca. 200 g Hüftfiletmedaillon, Art. [52403](#))

*Alternativ kann auch ein Hüftsteak (z. B. Art. [52404](#)) oder Rinderfilet (z. B. Art. [401](#)) verwendet werden.*

#### Marinade

- 100 g Zucker
- 100 ml Reiswein
- 100 ml grüne Sojasaße
- 1 EL Mirin (japanische Würzsauce)

**Alles vermengen und auf die Hälfte einkochen.**

#### Weißkohlsalat

- 200 g Weißkohl
- 50 ml Mizkan (Reisessig)
- 50 g Palmzucker
- 10 ml Sesamöl geröstet
- Etwas rote Chili
- 1 Prise Salz

#### Misocreme

- 100 g Eigelb
- 25 ml Limettensaft
- 10 g brauner Zucker
- 80 g Miso (Shiro)
- 40 g Wasser
- 15 g Soja Sauce Kikkoman
- 150 ml Speiseöl

#### Zur Deko

- Shimeji (Buchenpilze), angebraten
- (Schwarzer) Sesam
- (Shiso-)Kresse, Frühlingslauch und / oder Koriander
- *optional frittierte Glasnudeln*

### Zubereitung

#### Weißkohl (*idealerweise am Vortag zubereiten*)

- Den Weißkohl dünn aufhobeln und die anderen Zutaten untermischen.
- Alles gut durchkneten und 12 Stunden ziehen lassen. Ggf. nachwürzen.

#### Misocreme

- Alle Zutaten (auf Zimmertemperatur) bis auf das Öl fein mixen.
- Zum Schluss das Öl langsam unterziehen / einmischen bis eine cremige Konsistenz (wie bei einer Mayonnaise) entsteht.

#### Tataki

- Das Fleisch längs in 2 Balken schneiden ( ca. 2,5 cm breit x 10 cm lang).
- Die Marinade darüber geben und für 1 Stunde kühlen.
- Das Fleisch scharf von allen Seiten anbraten.
- Den Balken in dünne Scheiben schneiden.
- Das Fleisch muss in der Mitte roh bleiben aber dennoch leicht warm sein.

#### Servieren

- Weißkohlsalat auf den Teller geben, daneben die Fleischscheiben anrichten. Mit geröstetem Sesam, den gebratenen Pilzen, Kresse/Frühlingslauch/Koriander und frittierten Glasnudeln nach Belieben ausgarnieren.

**Guten Appetit!**