

aus der Otto Gourmet Küche

Sommerrolle

mit Dry-Aged Ribeye Steak

Personen: 4 | Autor: OTTO GOURMET Küche | Kategorie: Rind | Schwierigkeit: mittel



Zutaten

Sommerrolle

- Unsere Empfehlung: US Beef Ribeye Dry-Aged (Art.: [13590](#))
- 4 - 6 Blatt Reispapier
- 250 g Wildkräutersalat
- 50 g Koriander, grob gehackt
- 25 g Ingwer, fein gerieben
- 1 Zitrone
- 3 EL geröstete Erdnüsse
- 3 TL gerösteter Sesam
- 130 g eingelegter Rettich (z. B. von Bosfood), fein gewürfelt
- 3 Limettenblätter, grob gehackt
- Salt Flakes (z. B. Art. [8028](#))

Sauce

- 6 EL Sweet Chili Sauce
- 1 EL Sojasauce
- 6 Spritzer Fischsauce, vietnamesische oder thailändische
- 1 EL Ketjap Manis
- 2 TL Ponzu Sauce
- Chilly nach Belieben
- 3 TL gerösteten Sesam

Zubereitung

- Alle Zutaten für die Sauce vermischen
- Erdnüsse und Sesam in der Pfanne rösten
- Koriander mit Wildkräutern mischen, Rettich fein würfeln
- Das Steak medium rare grillen oder braten
- Die Limettenblätter hacken und damit das Steak einreiben, ruhen lassen
- Im nächsten Schritt die Reispapierblätter nacheinander einzeln in lauwarmem Wasser einweichen
- Füllen bzw. Belegen: Auf die Mitte jedes Reispapierblattes eine Bahn Wildkräutersalat legen
- Gleichmäßig den Rettich darauf verteilen, Ingwer nach Belieben darüber reiben
- Mit Zitronensaft beträufeln und etwas Abrieb darüber geben
- Dann ca. 1 EL Sauce auf dem Salat verteilen, mit geröstetem Sesam und Erdnüssen toppen
- Limettenblätter vom Steak nehmen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden
- Steakstreifen auf den Salat legen und etwas salzen
- Im letzten Schritt die Seiten des Reispapieres einschlagen und auf Spannung straff einrollen
- Ggf. mit weiteren Steakstreifen belegen und mit Korianderblättchen dekorieren, restliche Sauce zum Dippen reichen

Guten Appetit!