

Asiatisches Beef in der Sesamrolle mit Wasabi-Creme und Salat

 happy-mahlzeit.com/2020/05/24/asiatisches-beef-in-der-sesamrolle-mit-wasabi-creme-und-salat/

Zutaten für 4 Personen

Für die Sesamrolle:

- 4 Blätter Frühlingsrollenteig
- 50 g flüssige Butter
- 30 g heller Sesam

Zubereitung:

Für die Zubereitung benötigt man kleine Metallröllchen – zum Beispiel Schaumrollenröhrchen in gewünschter Größe (ca. 10 cm lang). Den Frühlingsrollenteig in Breite der Metallröhrchen schneiden, den Teig dick mit der flüssigen Butter auf der Innenseite einpinseln und dann rundherum rollen. Auch außen mit Butter einpinseln und mit hellem Sesam bestreuen bzw. in dem Sesam wenden.

Im 180°C heißem Backofen etwa 10 Minuten ausbacken (ersatzweise Fritteuse).

Für das asiatische Beef:

- 400 g Rinderfilet
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Kokosblütenzucker
- 1 EL Sushingwer, fein gehackt
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 Chilischote, ohne Kerne, fein gehackt
- 1 - 2 EL Sojasoße
- 2 EL Sweet Chilisoße
- 1 TL ganz fein gehackter Knoblauch
- 1 EL fein gehackter Koriander
- Salz
- Abrieb 1 Limette

Zubereitung:

Das Rinderfilet in feine Streifen schneiden und mit Paprikapulver und Kokosblütenzucker marinieren. Kurz in das Tiefkühlfach stellen. Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen und mit den restlichen Zutaten am besten in einer Schüssel auf Eis vermengen. Würzig abschmecken und mit Hilfe eines Spritzbeutels in die knusprig ausgebackenen Sesamröllchen füllen.

Für die Wasabi-Creme:

- 50 ml Milch
- 1 EL Crème fraîche
- 1 TL Wasabi
- Saft und Schale von ½ Limette
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Milch mit Crème fraîche, Wasabi, Saft und Abrieb der Limette, Salz und Pfeffer verrühren.

Für den Salat:

- 150 g Rucola bzw. anderer Blattsalat
- ½ Mango

Außerdem:

- ½ Bund Korianderblätter gezupft und in Eiswasser gelegt
- 1 - 2 Maracuja

Zubereitung:

Die Mango schälen und in feine Streifen schneiden. Den Rucola und die Mangostreifen mit der Wasabi-Creme gut vermengen.

Anrichten:

Die Röllchen auf den Salat setzen und mit Korianderblättern und Maracuja ausgarnieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Kerners Köche vom 1.7.2017