

ENTRECÔTE VOM JAPANISCHEN WAGYU

im Frühlingsgarten

Zutaten Wagyu

100 g Wagyu Entrecôte

von Albers, Düsseldorf

100 ml Dashi Brühe

20 ml Sojasauce

15 g Zucker

2 Kirschbaumblätter

Zutaten Sauce

Jus, UBENA Pyramid Salz und Pfeffer

Zutaten Frühlingsgarten

violette Süßkartoffel

Petersilien-Streusel

Kirschbaumblatt

Oliven-Krokant

Erbsen

Erbsen-Pürée

KINOME – frische Knospen

Veilchen vom Keltenhof

Micro Blutampfer vom Keltenhof

Wasabi Rauke vom Keltenhof

Perilla-Knospen

Mioga

Spargel (blanchiert)

Karotte

Zucchini

Gurke

TOSA-Essig-Gelee

Sprossen

Jungcorn

GERMNON Bohnen

GERMNON Zwiebel

GERMNON Tomate

Radieschen

Die Süßkartoffel pürieren, dünn auf ein Blech streichen
und im Ofen trocknen lassen.

Aus schwarzen Oliven und Sirup im Mixer Krokant herstellen.

Die Erbsen, Karotte, Zucchini und den Spargel kurz blanchieren.

Einen Teil der Erbsen in Butter schwenken und einen Teil pürieren
und mit UBENA Pyramid Salz und Pfeffer sowie Dashi abschmecken.

Die Zutaten für das Wagyu vakuumverpackt 20 Minuten bei 61 °C
im Thermalisierer von KOMET Sous-Vide garen.

Danach von beiden Seiten in Butter anbraten, sodass es innen rot bleibt.

Dabei mit Ubena Pyramid Salz und Steakpfeffer abschmecken.

In Scheiben schneiden und auf dem Teller anrichten.

Die Zutaten für den Frühlingsgarten-Salat und die Sauce
dekorativ um das Fleisch anrichten.