

Entrecôte-Streifen nach japanischer Art



Foto: molenaar

Zubereitung:

Für das **Entrecôte-Streifen nach japanischer Art** das Entrecôte in 3 cm breite Streifen schneiden. Ingwer sowie Knoblauch auf dem Reibeisen fein reiben und mit Sojasauce und Sake vermengen. Die Fleischstreifen zugeben und zugedeckt 3 Stunden marinieren.

Eine Pfanne erhitzen und mit Öl ausstreichen. Das Fleisch zugeben und nur ganz kurz (2 Minuten) rundum anbraten. Herausheben und kurz in Eiswasser tauchen. Mit Küchenkrepp trockentupfen und im Kühlschrank 1 Stunde kühlstellen. Dann den Rettich waschen, in feine Streifen schneiden, kurz abwaschen und abtropfen lassen. Die Gurke waschen, der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Das Fleisch in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Einen Teller mit Rettich und Gurkenscheiben garnieren und das Entrecôte-Streifen nach japanischer Art darauflegen. Etwas Wasabikren-Paste mit Sojasauce vermengen und in einem kleinen Schälchen dazu servieren.

Tipp:

Diese Sushi-Spielart aus zart gegartem Rindfleisch kann freilich auch ohne Gemüse garnitur und dafür mit Shisoblättern oder Zitronenmelisse serviert werden.



Quelle:

Die Asiatische Küche

KIM & Christoph Wagner

Kochdauer: Mehr als 60 min

Schwierigkeit: Eier-Koch

Menüart: Jause , Vorspeise kalt

Region: Japan

Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Entrecôte (oder Roastbeef)
- 3 Stück Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer (5 cm)
- 200 ml Jap. Sojasauce
- 50 ml Sake (oder Sherry)
- 0,5 Stück Bierrettich
- 0,5 Stück Salatgurke
- 1 EL Sonnenblumenöl
- Sojasauce und Wasabikren-Paste für den Dip