




SIEMENS



Rinder-Tataki,  
Buchenpilze &  
Kräuteremulsion

Für 2 Personen

Siemens Home Appliances

**Zutaten:**

*Anrichten:*

4 Brombeeren,  
halbiert  
1 Schale Daikon-  
kresse  
Sesam

*Kräuteremulsion:*

1/8 l Milch  
1 Stängel Dill  
1 Stängel Basilikum  
4 Stängel Kerbel  
5 Stängel Koriander-  
grün

*Rinder-Tataki:*

180 g Rinderfilet  
1 EL Sojasauce  
1 TL Sake  
1 TL Limettensaft  
Salz, Pfeffer, Limet-  
tenabrieb

*Buchenpilze:*

50 g Buchenpilze  
70 ml Sake  
2 EL Mizkan  
Zucker, Salz

1 Stängel Minze  
¼ Zitronenabrieb  
Salz, Pfeffer, Zucker  
3 EL Sahne  
170 ml Rapsöl

Für die Pilze Sake, Mizkan, Zucker und Salz aufkochen und die Buchenpilze hinzugeben. Nun alles bis zum Servieren ziehen lassen.

Für die Kräuteremulsion Milch, gezupfte Kräuter und Gewürze in einen Blender geben und mixen. Nun die Sahne hinzugeben und das Öl langsam in den Mix laufen lassen, sodass alles emulgiert. Zum Schluss die Emulsion durch ein Sieb passieren.

Für das Tataki das Rinderfilet ca. 10 Min. bei Raumtemperatur temperieren. Dann das Fleisch in einer heißen Pfanne mit Öl kurz von allen Seiten scharf anbraten und danach im Ofen bei 40°C mind. 5 Min. ruhen lassen. Nun ca. 3 mm dicke Scheiben runterschneiden und mit Salz, Pfeffer und Limettenabrieb würzen.

Beim Anrichten das Tataki in eine Schüssel geben und die Pilze sowie die halbierten Brombeeren hinzugeben und mit etwas Sesam und Kresse garnieren.