

Beef Tataki | Hokkaido-Kürbiscreme | Eingelegte Birne | Zuckerrübensud

Rezept für 6 Personen (Vorspeisenportion)

Zutaten

Beef Tataki

500 g Roastbeef (Mittelstück, pariert)
1 EL Rapsöl (zum Anbraten)

Marinade

100 ml Sojasauce (hell)
100 ml Zuckerrübensirup oder frischer Zuckerrübensaft
(alternativ: Rote-Bete-Saft + 1 TL Zuckerrohrmelasse)
20 g Ingwer, in Scheiben
1 Stängel Zitronengras, angedrückt
Abrieb von $\frac{1}{2}$ Bio-Limette

Hokkaido-Kürbiscreme

400 g Hokkaido-Kürbis (mit Schale, entkernt)
150 ml Gemüsebrühe
50 ml Sahne
30 g Butter
1 Prise Muskatnuss
Salz, Pfeffer, ggf. etwas Zitronensaft

Eingelegte Birne

2 reife, aber feste Birnen (z. B. Alexander Lucas oder Abate Fetel)
100 ml Weißweinessig
100 ml Wasser
40 g Zucker
1 TL Senfkörner
1 Sternanis
3 Pimentkörner
1 kleines Lorbeerblatt

Zubereitung

1. Tataki vorbereiten

Das Roastbeef trocken tupfen, von Sehnen befreien und rundum kräftig mit Rapsöl in einer sehr heißen Pfanne ca. 1 Minute pro Seite anbraten (Ziel: außen gebräunt, innen roh).

Aus der Pfanne nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Marinade zubereiten:

Sojasauce, Rübensaft, Ingwer, Zitronengras und Limettenabrieb kurz aufkochen, dann abkühlen lassen.

Das Fleisch darin mindestens 2 Stunden, gerne auch über Nacht, im Kühlschrank marinieren.

2. Hokkaido-Kürbiscreme

Kürbis grob würfeln und in der Gemüsebrühe weichkochen (ca. 10 Minuten).

Sahne und Butter zugeben, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Alles fein pürieren, ggf. durch ein Sieb streichen für extra Feinheit.

Abschmecken mit einem Spritzer Zitronensaft.

Warmhalten oder zum späteren Anrichten im Pacojet oder Spritzbeutel bereitstellen.

3. Birne einlegen

Birnen schälen, entkernen, in dünne Scheiben schneiden.

Alle Zutaten für den Sud aufkochen, vom Herd nehmen.

Birnscheiben hineingeben und mindestens 1 Stunde ziehen lassen, gerne länger.

Für feine Säure & Eleganz auch gut kalt servierbar.

4. Anrichten (Vorschlag für Vorspeisenteller oder Platte)

Das Beef aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, in hauchdünne Scheiben schneiden.

Kreisbogenförmig oder in Linie auf dem Teller platzieren.

Je 1–2 EL Kürbiscreme daneben anrichten – als Nocke, Punkt oder im Ring gespritzt.

Eingelegte Birne als frische Komponente dazugeben – z. B. fächerartig aufgelegt.

Mit etwas reduzierter Marinade oder frischem Rübensaft final glasieren oder punktuell beträufeln.

Optional: Rote-Bete-Kresse, Senfkörner, frittiertes Zitronengras oder Kürbiskernöl als Garnitur.

