

Rinderfilet-Würfel, Curry, Tamarinde, Riesengarnele

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

150 g Rinderfilet	1 Limette, Saft	2 EL Tamarindenpaste
3 EL Sojasauce	1 EL Currypulver	2 EL Rapsöl

Für die Riesengarnelen:

4 große Riesengarnelen	$\frac{1}{2}$ Limette, Abrieb	1 Ei
200 g Panko	2 Prisen Piment d'Espelette	Salz, Öl

Für die Mayonnaise:

1 Ei	$\frac{1}{2}$ Limette, Abrieb, Saft	1 TL Senf
1 TL Wasabi	1 TL weißer Balsamessig	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
150 ml Rapsöl	Salz	

Für das Rinderfilet:

Das Fleisch parieren und in 1x1 cm große Würfel schneiden.

Limette halbieren und auspressen. Limettensaft, Tamarindenpaste und Sojasauce verrühren und das Fleisch kurz darin marinieren.

In einer Pfanne das Rapsöl erhitzen und die Fleischwürfel darin scharf und kurz braten. Herausnehmen und mit Currypulver großzügig bestreuen. Auf Fingerfoodspieße stecken und servieren.

Für die Riesengarnelen:

Ei mit einem Schneebesen nur kurz aufschlagen und kräftig mit Salz und einer Prise Piment d'Espelette abschmecken.

Limettenschale abreiben und mit Panko und Piment d'Espelette vermengen.

Die Holzspieße der Länge nach durch die Garnelen ziehen. Garnelen durch das Ei ziehen, mit Panko panieren und in heißem Fett knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen. Anstelle von Frittieröl können Sie auch geklärte Butter nutzen. Und anstelle von Panko können Sie auch Paniermehl verwenden.

Für die Mayonnaise:

Limettenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen.

Koriander fein schneiden. Ei trennen und Eigelb mit Limettensaft, Senf, Balsamessig und Öl in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer eine Mayonnaise hochziehen. Mit Limettenabrieb, Wasabi, Salz und Koriander vollenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Martin am 27. Dezember 2024