

Tagliata vom Wagyu Beef

Für 2 Portionen

2 Handv. Rucola	30 g Parmesan	200 g Rumpsteak vom Wagyu
2 EL Olivenöl	1 Prise Gewürzsalz	1 EL Butter
1 - 2 TL Sojasauce	1 TL Gourmet creme	

Rucola waschen und gründlich trocken schleudern. Parmesan mit einem Sparschäler oder Hobel in feine Späne schneiden.

Eine Pfanne erhitzen. Rumpsteak dünn von beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen. In die heiße Pfanne legen und von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die genaue Garzeit hängt von der Fleischdicke und dem gewünschten Garzustand ab. Eine klassische Tagliata wird in der Mitte noch rare serviert.

Steak aus der Pfanne nehmen und mindestens 5 Minuten ruhen lassen.

Danach mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen. In der Zwischenzeit Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze zerlassen. Sojasauce und Gourmet Creme unterrühren. Steak schräg zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Fleisch jeweils reihenförmig auf Tellern anrichten. Rucola und Parmesan darauf verteilen. Mit etwas Olivenöl und der warmen Soja-Butter beträufeln und sofort servieren.

Steffen Henssler am 30. März 2026