

ENTRECÔTE CHILI TATAKI

Zutaten

- 2 Entrecôtes ca. 180g
- Öl zum Braten

Tataki-Marinade

- 25g brauner Zucker
- 75ml Wasser
- 1 TL Thai Fischsauce
- 1 TL süsse Chilisauce
- 1 Prise Koriander, gemahlen
- 1 Prise Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 Prise Anis, gemahlen
- 1 kleine Knoblauchzehe, gerieben
- 1 cm Ingwer, geschält und gerieben
- ¼ TL Chili Jalapeño
- 1/2 TL Limettensaft

Schwarze Sesam-Bohnen

- 400g Keniabohnen
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Balsamicoessig
- 1 EL süsse Chilisauce
- 50g Spinatblätter
- 2 EL schwarzer Sesam, geröstet

Die Entrecôtes mit der Tataki-Marinade einpinseln und von allen Seiten in Öl scharf anbraten. Nach dem Braten dünne Scheiben aufschneiden. Für die Tataki-Marinade alle Zutaten leicht erwärmen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für die schwarzen Sesamöl-Bohnen die Keniabohnen in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und längs halbieren. Schalotte, Knoblauch und Ingwer im Sonnenblumenöl goldbraun braten. Sojasauce, Balsamico und Chilisauce mischen und unter die Schalotten rühren.

Die Bohnen und den Spinat mit der schwarzen Bohnenmarinade mischen, abschmecken und auf Teller geben. Die Entrecôtescheiben nochmals mit der Tataki-Marinade würzen und auf die Bohnen legen. Schwarzen Sesamöl und nach Belieben einige Korianderblätter darüberstreuen.

