

Zwischengang: Sashimi vom Wagyu Beef mit Auberginen-Misopüree, confiertem Eigelb und Ponzusöße von Ali Güngörmüs

Zutaten für vier Personen

Rind:

500 g Wagyu Beef
 50 g Butter
 Maiskeimöl zum Anbraten
 Pfeffer
 Salz

Auberginen-Misopüree:

2 Auberginen, ca. 400 g
 0,5 Zitrone
 10 g Misopaste
 1 EL Ducca
 Olivenöl
 Cayennepfeffer
 Butter
 Salz



Eigelb:

500 ml Butter, braun
 4 Eier, bio
 Fleur de Sel
 Pfeffer

Soße:

230 ml Sojasoße
 160 ml Limettensaft
 50 ml Mirin
 50 ml Pflaumenwein
 8 Bonitoflocken
 200 ml Butter, braun
 2 EL Tobiko Kaviar, Fliegenfisch Kaviar
 2 EL Schnittlauchröllchen
 Speisestärke

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Rind:

Zuerst das Fleisch parieren (von Sehnen und Fett befreien). Anschließend salzen, in Öl scharf von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten warm halten. Das Fleisch pfeffern und in einer Pfanne in zerlassener Butter von allen Seiten wenden.

Auberginen-Misopüree:

Den Zitronensaft auspressen. Die Auberginen schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit Salz, Olivenöl und Zitronensaft würzen. Anschließend in einer Pfanne langsam weich schmoren. Danach die Auberginen in einer

Küchenmaschine mit der Misopaste und einigen Butterflocken pürieren. Das Ganze mit Ducca, etwas Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Eigelb:

Die Butter in einer Kasserolle auf circa 60 Grad erhitzen. Die Eier trennen, das Eigelb vorsichtig mit einer Schaumkelle in die Butter geben und darin 15 Minuten ziehen lassen. Das Eigelb herausnehmen und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Soße:

Die Sojasoße mit Limettensaft, Mirin und Pflaumenwein aufkochen. Mit etwas Speisestärke leicht eindicken. Die Bonitoflocken dazugeben und 24 Stunden ziehen lassen. Das Ganze passieren und zum Schluss mit der braunen Butter, dem Kaviar und den Schnittlauchröllchen vermischen.

Das Roastbeef in Scheiben schneiden und auf das Misopüree geben. Mit dem Eigelb und der Soße anrichten.

Idee: Ali Güngörmüs