

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. Juli 2022 ▪  
**Vorspeise mit Mario Kotaska**



**Franziska Braun**

**Rindertataki mit Pak Choi und Shiitake**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

200 g Rinderfilet  
 100 g Sesam  
 10 g Butter  
 3 EL Erdnussöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderfilet waschen und in längliche Quadrate schneiden. In einer Pfanne mit Erdnussöl scharf anbraten. Fleisch soll dabei außen kross und innen roh sein. Anschließend mit Butter bestreichen.

Sesam in einer erhitzten Pfanne kurz anrösten und auf dem Rinderfilet verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Beilage:**

1 Pak Choi  
 200 g Shiitake  
 1 Limette  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Chilischote  
 50 ml Austernsauce  
 20 g Speisestärke  
 10 g Zucker  
 Neutrales Öl, zum Anbraten

Pak Choi waschen. Knoblauch abziehen und klein hacken. Chilischoten längs halbieren und klein schneiden. Limette halbieren und den Saft auspressen. Pak Choi in einer Pfanne mit Öl, Knoblauch, Austernsauce, Chili, Limettensaft, Zucker und etwas Wasser anbraten. Speisestärke hinzugeben.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Shiitake darin anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.