



**Katharina Ley**

## Rehtatar mit Pilz-Wan-Tan und Tomaten-Kokos-Sud

Zutaten für zwei Personen

### Für das Reh-Tatar:

- 300 g pariertes Rehfilet
- ½ Boskoop Apfel
- ½ Limette
- 1 kleine rote Chili
- 1 EL Mirin
- 1 EL Sojasauce
- 1 TL helle Misopaste
- 1 TL Koriandersamen

Einen Topf mit Öl erhitzen.

Rehfilet waschen und trockentupfen. In feine Würfel schneiden. Apfel waschen, schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Koriandersamen mörsern. Chili längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Limette heiß abwaschen und die Schale abreiben. Koriander, Chili, Limettenabrieb, Mirin, Sojasauce, Misopaste zu einer Marinade vermengen. Fleisch und Apfel mit der Marinade mischen und bis zum Servieren kaltstellen.

### Für den Tomaten-Kokos-Sud:

- 500 g reife, große Fleischtomaten
- 1 kleine rote Zwiebel
- 3 cm Ingwer
- 200 ml Kokosmilch
- 6 Kaffir-Limettenblätter
- 1 Spritzer Tomatenessig
- 50 ml Chili-Öl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen, halbieren und grob würfeln. Zwiebeln abziehen, halbieren. Ingwer schälen. Alles mit den Limettenblättern in einem Multizerkleinerer zu einem feinen Püree mixen. In ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb gießen und abtropfende Flüssigkeit auffangen. Abgetropften Tomatensud mit Kokosmilch und Tomatenessig mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sud zum Tatar angießen und Chili-Öl darüber träufeln.

### Für die Wan-Tan:

- 150 g Pfifferlinge
- 100 g Austernpilze
- 1 Bund Frühlingszwiebeln mit Wurzeln
- ½ Limette
- 1 Ei
- 1 EL Butter
- 1 EL Sesamöl
- 1 TL schwarze Knoblauchpaste
- 500 ml Erdnussöl, zum Frittieren
- 150 g Weizenmehl
- 4 EL Kartoffelstärke
- ½ Bund Schnittlauch
- 3 Zweige Koriander
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weizenmehl mit Ei und 20 ml Wasser zu einem glatten Teig verrühren und anschließend etwa 20 Minuten kaltstellen.

Pilze putzen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Butter und Sesamöl anrösten. Koriander abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zu den Pilzen geben. Pilze so lange braten, bis die ausgetretene Flüssigkeit verdampft ist. Limette heiß abwaschen und die Schale abreiben. Knoblauchpaste zu den Pilzen geben und mit Salz, Pfeffer, sowie etwas Limettenabrieb abschmecken.

Teig vierteln und jeweils mit Stärke auf dem Küchensieb hauch dünn ausrollen. In Quadrate schneiden und jedes Quadrat mit einem EL Pilzfüllung versehen und zu einem kleinen Päckchen formen. Mit einem Schnittlauchhalm zubinden und im heißen Öl 3-4 Minuten frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz bestreuen.

Frühlingszwiebeln putzen, Wurzeln abschneiden und für ein paar Sekunden im heißen Öl frittieren und anschließend abtropfen lassen. Als Deko zur Seite stellen.

### Für die Garnitur:

- Gemischte essbare Blüten

Blüten zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.