

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Oktober 2024** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Katrin Schultz

Tataki von der Hirschnuss mit Pfeffer-Karamell und asiatischem Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Tataki:

300 g frische Hirschnuss
 3 EL schwarzer Sesam
 3 EL weißer Sesam
 100 ml dunkle Sojasauce
 Sonnenblumenöl, zum Braten

Das Fleisch in 5x5 cm große Balken schneiden und im Öl von allen Seiten jeweils 0,5 Minuten anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen, in Scheiben schneiden und mit 1-2 EL weißem und schwarzem Sesam bestreuen, dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Restlichen Sesam mit Sojasauce mischen und zu der Hirschnuss servieren.

Für den Pfeffer-Karamell:

2 TL Paradieskörner, auch auch Guineapfeffer oder Meleguetapfeffer genannt
 3 EL Zucker

Paradieskörner grob zerkleinern. Zucker in eine Pfanne geben und karamellisieren. Körner dazugeben und im Karamell schwenken. Auf eine Silikonbackmatte gießen und kalt werden lassen.

Für den Gurkensalat:

2 Snackgurken
 2 Frühlingzwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Saft
 2 EL helle Sojasauce
 2 EL Ahornsirup
 100 ml Sesamöl
 2 TL weißer Sesam
 1 TL Chiliflocken

Frühlingszwiebeln und Chili putzen und in feine Ringe schneiden.

Zitronensaft auspressen und 2 EL davon mit Sojasauce, Ahornsirup und Sesamöl verrühren. Frühlingszwiebeln, Chiliflocken und Knoblauch zugeben.

Gurken spiralförmig schneiden. Gurken zu der Marinade geben mit Sesam und Chiliflocken bestreuen.

Für die Garnitur:

50 g Kresse

Gericht mit Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.