



Chawanmushi, Beef Tartar, Shitake



Rezept für 4

Zutaten

6 Eier
3 EL gereifte Sojasauce
3 EL Mirin
75 ml Dashi
120 g Rinderfilet
60 g Shitake
Tabasco
weisser Balsamessig
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Sesamöl
4 Souffléformen

Zubereitung

Die Shitakepilze putzen und vierteln, dann in Sesamöl scharf anbraten und auf einem Sieb abtropfen lassen. Souffléformen ausbuttern und die Shitakepilze gleichmässig verteilen. Die Eier mit Soja, Mirin und Dashi vermengen und mit Hilfe eines Schneebesens sauber verrühren. Anschliessend durch ein feines Sieb laufen lassen und mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken. Die Eimasse dann auf die Formen aufteilen und im Combi Steam MSLQ bei 80 Grad Dampf 15-17 Minuten garen. Leicht abkühlen lassen. Das Rinderfilet mit Hilfe eines Messers fein schneiden. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Olivenöl, weissem Balsamessig und Tabasco.



Anrichten

Anrichten

Das Rinderfilet auf der Eicrème anrichten und mit Kresse ausgarnieren.

Garstufe

Mit Vorheizen

15-17 Minuten | Dämpfen 80 °C