

# Wagyu flat iron



## Rezept für 4

### Zutaten Flat Iron

400 g Wagyu Beef Flat  
Iron  
Salz  
Pfeffer

### Zutaten Ravigote

50 ml Merlotessig  
1 Schalotte in Brunoise  
1 EL Kapern, fein gehackt  
Estragon, frisch  
Kerbel, frisch  
Petersilie, frisch  
Mignonettepfeffer

### Zutaten Pommes Soufflé

2 Kartoffeln, mehlig  
kochend  
Pflanzenöl  
Salz

### Zutaten Pfeffersauce

10 g grüne Pfefferkörner  
10 g Koriander  
10 g Petersilie  
50 g Eiweiss  
100 ml Sonnenblumenöl  
Salz

### Zubereitung Flat Iron

Das Steak mit Salz und Pfeffer würzen, anschliessend kurz von allen Seiten anbraten und vakuumieren. In den vorgeheizten Garraum geben und mit Dämpfen 68 °C für ca. 8 Minuten garen. Kurz ruhen lassen und dünn aufschneiden.

### Zubereitung Ravigote

Kräuter fein schneiden und alles zusammen vermengen.

### Zubereitung Pommes Soufflé

2 mehlig kochende Kartoffeln schälen und mithilfe eines Hobels oder einer Aufschnittmaschine in 3 bis 4 mm dicke Scheiben schneiden. Rund ausstechen und anschliessend bei 140 °C in Pflanzenöl unter ständiger Bewegung frittieren, bis diese aufpoppen. Aus dem Fett nehmen und leicht abkühlen lassen. Bei 180 °C fertig frittieren und leicht salzen.



### **Zubereitung Pfeffersauce**

Pfeffer, Eiweiss und Kräuter zusammenmixen und das Öl langsam einarbeiten. Mit etwas Salz abschmecken

### **Garstufe**

Mit Vorheizen Flat Iron, 8 Minuten | Dämpfen 68 °C