

Wirz-Sushi

Asiatisch inspiriert, raffiniert gewürzt und attraktiv angerichtet. Der grüne Kohlkopf mit den krausen Blättern ist salonfähig geworden und überzeugt durch seinen dezenten Geschmack.

Zutaten

2 Rumpsteaks à 150 g
1 TL Pfeffer, zerstoßen
1 EL Öl
4–5 Wirzblätter
4 EL Crème fraîche
1 TL Wasabipaste
60 g Rettich
2 EL Sojasauce
½ Chilischote
1 EL Sesamöl
1 EL Sesam, geröstet
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

- 1** Rumpsteaks mit dem Pfeffer einreiben. Öl in einer Pfanne erhitzen, Steaks darin auf beiden Seiten 1–2 Minuten anbraten. Herausnehmen und in Alufolie gewickelt ruhen lassen.
- 2** Von den Wirzblättern die dicke Blattrippe entfernen und die Blätter längs halbieren. In kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren. Herausnehmen, kalt abschrecken und zwischen Haushaltspapier trocken tupfen.
- 3** Crème fraîche mit Wasabipaste glatt rühren. Den Rettich in hauchdünne Scheiben hobeln und mit Sojasauce marinieren. Jedes Rumpsteak salzen und quer in 16 Scheiben schneiden.
- 4** Die Wirzblätter längs in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Einige Rettichscheiben zwischen zwei Steakscheiben legen und mit den Wirzstreifen umwickeln. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.
- 5** Etwas Wasabi-Crème dekorativ auf vier Teller geben, Sushi darauf verteilen. Mit Sesamöl beträufeln, Sesam darüberstreuen und mit Chili dekorieren.

Tipp

Den restlichen Wirz in feine Streifen schneiden und mit Sojasauce, Sesamöl, Weissweinessig, Salz, Pfeffer und Chili marinieren.

