

Wagyu Tagliata mit Tomaten Ceviche



Zutaten für 4 Personen

- 800g Wagyu Entrecôte, Rib Eye oder Filet
- ¼ rote Zwiebel
- 1 Bund Rucola
- 4 aromatische Tomaten wie Merinda
- 8 gelbe Cherry Tomaten
- 1 EL ganz fein geschnittener Koriander

Ceviche Sauce

- 4 EL Zitronensaft
- 2 TL Yuzusaft
- 1 TL Sojasauce
- ½ Knoblauchzehe
- 1 daumennagelgrosses Stück Ingwer
- ½ Peperoncino

Zubereitung

Ceviche Sauce: Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Peperoncino ebenfalls fein hacken. Zusammen mit den Zitronen- und Yuzusaft, ½ TL Meersalz und 1 EL Sojasauce mischen. 5 Umdrehungen schwarzen Pfeffer aus der Mühle dazugeben.

Wagyu Tagliata: Das Fleisch vom Metzger in maximal 1,5cm dicke Scheiben schneiden lassen.

Fleisch 2 Stunden vor Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Rucola gut waschen.

Grillpfanne oder Griddleplatte erhitzen. Das Fleisch auf beiden Seiten ohne Öl oder Butter je 1 Minute braten. Bei 70° C im Backofen 8-10 Minuten abstehen lassen.

Rote Tomaten vierteln, Cherrytomaten halbieren, rote Zwiebel fein scheideln, alle Zutaten der Sauce mischen, und Tomaten und Zwiebelringe darin 5 Minuten ziehen lassen.

Fleisch in breite Streifen schneiden, auf Rucola anrichten. Tomaten Ceviche daneben auftürmen.