



## RINDSTATAR MIT GURKE, WASABI UND GRÜNEM APFEL

Nicolai Wiedmer ist Küchenchef und Gastgeber im Restaurant – Hotel Eckert in Grenzach-Wyhlen. Seine Küche ist mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Für die Sendung Kitchen Stars bereitet er Rindstatar mit Gurke, Wasabi und grünem Apfel zu. Das Rezept ist für 4 Personen.

### Das sind die Zutaten:

2 Gurken  
 2 Stangen Zitronengras  
 1 Stück Ingwer  
 2 EL Sojasauce  
 2 EL Süsser Chilisaucce  
 1 EL geröstetes Sesamöl  
 1 Schalotte  
 1 EL Reismehl  
 Sonnenblumenöl  
 Salz  
 3 EL Sauerrahm  
 Wasabi aus der Tube  
 2 Limetten  
 2 dl Apfelessig  
 2 dl Wasser  
 2 EL Zucker  
 2 Lorbeerblätter  
 400 g Rindsfilet  
 Meersalz  
 1 Apfel  
 Rucola  
 Rapsöl

### So wirds gemacht:

Für den Gurkensud eine **Gurke** schälen und mit dem Entsafter pressen. Den Saft in einen kleinen Topf geben. **Zitronengras** in feine Scheiben und eine Scheibe des **Ingwers** in Streifen schneiden. Beides in den Gurkensaft geben und das Ganze leicht erwärmen.

Für die Marinade **Sojasauce**, **süsser Chilisaucce** und **geröstetes Sesamöl** in eine Schale geben, gut verrühren und durch ein Sieb streichen.

Die **Schalotte** schälen, hobeln und mit **Reismehl** bestäuben. In 165 Grad heissem **Sonnenblumenöl** frittieren, bis sie goldbraun sind. Danach auf Küchenpapier austrocknen lassen und mit **Salz** würzen.

**Sauerrahm**, **Wasabi**, Salz und **Limettenabrieb** in eine Schüssel geben und glatt rühren. Den Gurkensud durch ein Sieb in die Schüssel geben und das Ganze wieder glatt rühren. Mit **Limettensaft** und Salz abschmecken.

Eine Gurke schälen, in gleichmässige Scheiben (5 mm) schneiden, rund ausstechen und in eine Schale geben. Für den Sud **Apfelessig**, **Wasser**, **Zucker**, eine Prise Salz, eine Scheibe Ingwer, **Lorbeerblätter** und ein Stück Limetten-Schale in einem Topf aufkochen. Danach den Sud über die Gurken geben und ziehen lassen.

Das **Rindsfilet** in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch in eine Schüssel geben. 1 EL von der Marinade dazugeben, mit **Meersalz** würzen und gut vermischen. Zum Schluss den **Apfel** in Streifen schneiden.

### Anrichten:

Das Rindstatar auf dem Teller in eine runde Form geben und die eingelegten Gurken, die Apfelstreifen und den **Rucola** darauf legen. Den Gurkensud neben das Tatar geben und die frittierten Schalotten auf dem Fleisch verteilen. Wenig **Rapsöl** darüber träufeln.

Guten Appetit!