

aus der Otto Gourmet Küche

Kobe Beef Shabu-Shabu

Personen: 4 | Autor: Sternekoch Anton Schmaus | Kategorie: Rind



Zutaten

Beef

- 120 g Kobe Beef Filet (Art.: Kobe Wagyu Beef Filet)
- 100 g Pak Choi
- 40 g geräucherter Tofu
- 20 g Kombualge
- 30 g Lauchzwiebeln
- 20 g frischer Koriander
- 100 g Steinpilze
- 125 ml Wagyu-Fett (Art.: 8058)
- 100 ml Sake

Ochsenschwanzessenz

- 2 kg Ochsenschwanz
- 2 kg Rinderwade (grob gewolft beim Metzger bestellen)
- 500 ml Madeira
- 500 ml trockener Sherry
- Lorbeer
- Wachholder
- Nelke
- Piment
- schwarze Pfefferkörner
- 300 ml Tüteneiweiß
- Pflanzenöl
- 10 Haushaltszwiebeln
- 1 Sellerie
- 5 Karotten
- 2 Stangen Lauch
- 3 l Rinderbrühe
- 200 g getrocknete Steinpilze

Zubereitung

Für die Essenz

Die Zwiebeln ungeschält einfach halbieren und in einer Pfanne ohne Fett schwarz anbrennen lassen. Die Karotten und den Sellerie gut waschen und in walnussgroße Würfel schneiden. Den Lauch halbieren und ebenfalls gut waschen. Den Ochsenschwanz kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und in Pflanzenöl kräftig von allen Seiten anbraten. Den Ochsenschwanz aus dem Topf nehmen und den Satz mit 100 ml Sherry und 100 ml Madeira ablöschen. Den Ochsenschwanz wieder hinzugeben mit der Brühe auf füllen und ca. 4-5 Stunden leise köcheln lassen, bis der Ochsenschwanz weich ist. Nach ungefähr 3 Stunden das Gemüse hinzugeben und mitkochen lassen. Wenn der Ochsenschwanz weich gekocht ist, die Suppe abpassieren und über Nacht abkühlen lassen.

Die gewolft Rinderwade mit Salz und Pfeffer würzen, Lorbeer, Wachholder, Nelke und Piment hinzugeben und mit dem Tüteneiweiß, dem restlichen Sherry und Madeira marinieren. Nun das Rinderwadenfleisch zur kalten Brühe hinzugeben und langsam aufkochen lassen (aufpassen, dass das Fleisch nicht am Topfboden ansetzt). Die getrockneten Steinpilze hinzugeben und die Suppe dann ca. 4 Stunden kochen lassen und anschließend vorsichtig abpassieren. Gegebenenfalls nochmals mit Salz und Pfeffer nachschmecken.

Für das Kobe Beef

Pak-Choi

- Die einzelnen Stiele voneinander trennen und in Salzwasser bissfest abkochen und in Salzwasser abschrecken. Dann den Pak-Choi in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kombu-Alge

- Die Algenblätter in Wasser einweichen und dann in feine Streifen schneiden. Die Streifen nochmals in Salzwasser kochen und anschließend in Sake einlegen.

Geräucherter Tofu

- Den Tofu in feine Würfel schneiden.

Koriander

- fein hacken

Steinpilze

- Die Pilze sauber putzen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Scheiben kurz durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lauchzwiebeln

- in feine Ringe schneiden

Kobe Beef

- Das Fett auf 55 Grad erhitzen und die Scheiben im Fett rare garen (das Fleisch sollte keinerlei Farbe annehmen).

Anrichten:

- Pak-Choi, Lauchzwiebeln, Algenstreifen und Steinpilze auf dem Teller anrichten. Die Kobe-Scheiben darauf legen und die heiße Brühe angießen. Den Koriander verteilen

Guten Appetit!