



NOBU MATSUHISA 松久 信幸

## GEGRILLTE REHSTEAKS MIT WASABI-UMEBOSHI-SOSSE

FÜR 2 PERSONEN

### ZUTATEN:

2 Lendensteaks vom Reh, jeweils ca. 100g  
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
Olivenöl zum Einpinseln des Fleisches  
2 Scheiben frische Lotuswurzel  
2 frische Baby-Maiskölbchen  
4 frische Ginkgo-Nüsse  
2 frische grüne Shishito-Paprika schoten  
2 vorgegarte Maronen

#### Zum Garnieren:

Etwas extrafein geriebener Daikon-Rettich  
Etwas extrafein geriebene Karotte  
2 frische, in dicke Scheiben geschnittene Sudachi-Limetten

#### Für die Wasabi-Pfeffer-Soße (wird der Wasabi-Umeboshi-Soße hinzugefügt)

1 TL Wasabi-Pulver  
1 TL frisch geriebener Wasabi  
1 EL Wasser  
2,5 TL Sojasoße  
2,5 TL helle Sojasoße  
3 EL + 1 TL Dashi-Fischbrühe  
1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

#### Für die Wasabi-Umeboshi-Soße

2 ganze Umeboshi-Pflaumen  
1 TL Butterschmalz  
½ Knoblauchzehe, in dünne Scheiben geschnitten  
2 EL Sake  
100ml Wasabi-Pfeffer-Soße

### ZUBEREITUNG:

- 1 Grill oder Grillpfanne auf dem Induktions-Kochfeld auf eine sehr hohe Oberflächentemperatur von über 230 °C erhitzen und Ofen auf 180 °C vorheizen.
- 2 Die beiden Lotuswurzelscheiben mit etwas Essig kurz in kochendem Wasser blanchieren, bis sie bissfest sind.
- 3 Schale der Ginkgo-Nüsse mit einem großen, schweren Messer aufbrechen, das Innere entfernen und 10-15 Minuten lang in leicht gesalzenem Wasser kochen.
- 4 Lendensteaks mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl einstreichen.
- 5 Zubereitung der Wasabi-Pfeffer-Soße: Wasabi-Pulver in eine Schüssel geben und mit dem Wasser glattrühren. Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und 10 Minuten lang ruhen lassen, damit sich der Geschmack des Wasabi entfalten kann. Übrigen Zutaten hinzufügen und Soße glattrühren.
- 6 Zubereitung der Wasabi-Umeboshi-Soße: Steine der Umeboshi-Pflaumen entfernen und Fruchtfleisch grob hacken. Eine Pfanne auf dem Induktions-Kochfeld auf eine mittlere Oberflächentemperatur von 150 °C erhitzen und den Butterschmalz und den Knoblauch hinzufügen. Sobald sich das Aroma des Knoblauchs entfaltet, gehackte Umeboshi-Pflaumen hinzufügen und alles für eine weitere Minute bei einer niedrigen Oberflächentemperatur von 120 °C kochen – damit der Knoblauch nicht braun wird. Sake hinzugießen und aufkochen lassen. 100 ml der zuvor zubereiteten Wasabi-Pfeffer-Soße hinzufügen und alles aufkochen lassen. Pfanne dann sofort vom Herd nehmen – damit der Wasabi seine Schärfe nicht verliert. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten.
- 7 Lendensteaks auf eine 230 °C heißen Grillpfanne legen und für 2-3 Minuten von jeder Seite anbraten. Steaks dann für weitere 4-6 Minuten im vorgeheizten Ofen weitergaren. Das Fleisch sollte danach innen immer noch rosa sein.
- 8 In der Zwischenzeit die Lotuswurzelscheiben, Baby-Maiskölbchen, Ginkgo-Nüsse, Shishito-Paprikaschoten und vorgegarten Maronen mit Salz und Pfeffer würzen und 2-3 Minuten lang in einer Pfanne bei einer mittleren Oberflächentemperatur von 175 °C braten.
- 9 Zum servieren Wasabi-Umeboshi-Soße auf jeden Teller geben. Lendensteaks in jeweils 3 Scheiben schneiden und neben den Baby-Maiskölbchen, den Ginkgo-Nüssen, den Shishito-Paprikaschoten, den Maronen und den Lotuswurzelscheiben auf der Soße arrangieren. Mit sehr fein geriebener Karotte, Daikon-Rettich und ein paar Scheiben Sudachi-Limette garnieren.