KIKKOMAN

Beef Tatar vom steirischen Rind im Knusper-Stanitzel mit Krentopfen

ZUTATEN

4 Portion(en)

Zutaten für das Tatar:

400 g	frisches Rinderfilet
1	Stange Zitronengras
2 Stück	Kafirlimettenblätter
1 EL	Ingwer gehackt
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute süße Sojasauce
4 EL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
3 EL	Sesamöl
1 Bund	Koriander, Minze und Thaibasilikum
1	Limette
2	Schalotten
	Salz
	schwarzer Pfeffer
3 EL	Olivenöl

Zutaten für das Knusper Stanitzel:

1	Pkg. Frühlingsrollenteig
1	Eiweiß
	Öl

Zutaten Krentopfen:

2 EL	Topfen
1 EL	Crème fraîche
	Salz/ Cayennepfeffer
	Frischer Kren

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zubereitung Tatar:

Das Rinderfilet in dünne Scheiben, dann in feine Streifen und anschließend in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in kochendem Wasser kurz blanchieren. Die Kräuter, das Zitronengras und Kafirlimettenblätter fein schneiden. Kikkoman Ponzu Zitrone, Kikkoman natürlich gebraute süße Sojasauce und Öle verrühren. Alle Zutaten miteinander vermengen. Mit Limettenschale parfümieren.

Schritt 2

Zubereitung Knusper-Stanitzel:

Teigblätter 10cm rund ausstechen. Eine Schillerlockenform mit Öl einfetten. Teigblätter über die Form drehen und den Schluss mit Eiweiß einpinseln. Diesen Vorgang wiederholen bis 20 Stk. aufgebraucht sind. In 180°C heißem Fett knusprig backen oder im Rohr bei 160°C Ober/ Unterhitze.

Schritt 3

Zubereitung Krentopfen:

Topfen und Crème fraîche in einer Schüssel glatt rühren, mit den Gewürzen und Kren abschmecken. In einen Spritzsackfüllen und kühl stellen.