



Yaki Spießchen vom Kobe Rind mit Sunomono Algensalat

Rezept von Joseph Peter, Geschäftsführer und kreativer Chef

Zutaten (pro Person)

ca. 100 gr. Kobe Shortrib (= Beinflfleisch), in gleich große Stücke geschnitten

1 Stück Frühlingszwiebel

¼ Salatgurke mit Schale, in Scheiben geschnitten und kurz angesalzen

25 gr. Shiso-Algenmix, getrocknet, in Wasser eingeweicht (5 Minuten), anschließend ausgedrückt

Satay-Bambusspieße

für die Marinade:

3 EL Mitzukan Reisessig

2 EL Zuckersirup

2 EL Wasser

für die „Roasted black pepper“ Sauce:

25 gr. schwarze Pfefferkörner, kurz geröstet und im Mörser zerstoßen

2 dl süße, dunkle Sojasauce

1,5 dl helle, bzw. leichte Sojasauce

20 gr. Zucker

10 gr. Knoblauch, gehackt

10 gr. gehackte Stiele und Wurzeln vom Koriander

2 dl Thai „sweet chilli sauce for chicken“ mit 2 dl Wasser aufkochen und abseihen

2 cl Sesamöl von geröstetem Sesam



Zubereitung der „Roasted black pepper“ Sauce:

Alle Zutaten zusammen mit einem Liter Wasser für ca. 2 Stunden langsam einkochen bis eine sämige Konsistenz erreicht wird. Eventuell mit etwas angerührter Stärke nachbinden und mit wenig Salz abschmecken.

Zubereitung:

Die eingeweichten Algen und die kurz gewässerten, ausgedrückten Gurkenscheiben mit der Marinade vermengen. Beides erneut ausdrücken und hübsch auf dem Teller anrichten.

Frühlingszwiebel in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Abwechselnd mit den Kobe Beef-Stücken auf Satay-Bambus Spieße aufstecken.

Spieße ohne Fett grillen. Die Spieße mit etwas grobem Salz würzen und mit der Röstpfeffer-sauce servieren.