



SASHIMI VOM ANGUS BEEF ENTRECOTE MIT PFEFFERPOLENTA, SPARGEL UND BÄRLAUCH-HOLLANDAISE

Zutaten für 10 Personen

Sashimi vom Angus Beef Entrecote

Angus Beef Entrecote	800 g
Premium Coffee Rub	15 g

Spargel

Spargel grün	5 Stück
Spargel weiss	5 Stück

Pfefferpolenta

Polenta mittelfein	125 g
Rosmarin frisch	1 Zweig
Butter	30 g
Gemüsefond	650 ml
Rahm	100 ml
Parmesan gerieben	40 g
Premium Pfeffer fermentiert	15 g

Bärlauch-Hollandaise

Braune Butter	30 g
Eigelb frisch	8 Stück
Bärlauch blanchiert und gemixt	1 Bund
Butter geklärt	250 g
Weisswein	300 ml
Zitronensaft	10 ml
Gewürze (Lorbeer, Wacholder)	

Sashimi vom Angus Beef Entrecote: Das Entrecote Längs zur Faser in quadratische Stücke schneiden. Scharf von allen Seiten anbraten, sodass der Kern roh bleibt. Mit dem Rub einreiben und durchziehen lassen.

Spargel: Grüner Spargel an den Enden und weisser Spargel bis zu den Spitzen schälen. In einer Pfanne in brauner Butter langsam braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfefferpolenta: Die Polenta in Gemüsefond inklusive Rosmarinzwig weichkochen und mit Rahm und Parmesan binden. Den fermentierten Pfeffer erst kurz vor dem Anrichten unterrühren, da er sonst einen zu intensiven Geschmack entwickelt.

Bärlauch-Hollandaise: Für die Hollandaise aus Weisswein und Gewürzen eine Reduktion kochen (Flüssigkeit auf ca. ein Drittel reduzieren). Eigelb über dem Wasserbad mit der Reduktion schaumig schlagen. Von der Herdplatte nehmen und die lauwarmer, geklärte Butter nach und nach einarbeiten. Zum Schluss den Bärlauch unterrühren und mit Zitronensaft abschmecken.