



Beef Tataki mit Pak Choi

Für 4-6 Personen

ZUTATEN

4 Rump Steaks in dünne Streifen geschnitten
10 EL Sojasauce
2 EL Ingwer gerieben
2 Zehen Knoblauch gerieben
4 EL Honig
8 El Crème Fraiche
2 EL Wasabi Paste
2 Pak Choi

Zubereitung

1. Sojasauce, Honig, Knoblauch und Ingwer vermischen und das Fleisch ca. 20 Minuten marinieren.
2. Die Creme Fraiche und die Wasabipaste mischen
3. Das Fleisch ca. 2 Minuten pro Seite direkt grillen.
4. Auf der Wasabi Creme anrichten
5. Den Pak Choi halbieren, die Schnittfläche mit Olivenöl bestreichen und pfeffern. Bei direkter großer Hitze auf den Schnittflächen grillen bis er weich ist, mit den Fleischstreifen servieren.

<u>Hilfsmittel:</u>	Feuerplatte
<u>Vorbereitungszeit:</u>	25 Minuten
<u>Grillen:</u>	ca. 10 Minuten
<u>Grillmethode:</u>	direkte große Hitze
<u>Schwierigkeit:</u>	leicht