Wagyu an Yakiniku & Ssamjang Sauce

Weltküche / Hauptspeise

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$$$	15min	4min

Heute verrate ich euch, wie ihr das exquisite Fleisch vom Wagyu-Rind richtig zubereitet. Dabei habe ich mich an den Ratschlägen des Chefkochs Guy Ravet orientiert, bei dem ich einmal ein Wagyu-Gericht probiert habe, von dem ich heute noch träume... Neben den Garempfehlungen gebe ich euch auch das Rezept für zwei Saucen, die traditionell zu gegrilltem Fleisch serviert werden: die japanische Yakiniku und die koreanische Ssamjang. Die japanische Sauce passte perfekt zu Wagyu, die koreanische ist ebenfalls sehr köstlich, für meinen Geschmack aber zu aromatisch für diese zarte Art von Rindfleisch. Aber probiert selbst. ;)

Liste des ingrédients

500g Wagyu Fleisch A5

Salz und Pfeffer

Für die Ssamjang Sauce:

3 EL Wasser

2 EL Doenjang

1 EL Gochujang

1 EL Reissirup

1 EL Sesamöl

2 gehackte Frühlingszwiebel

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 TL Sesam

Für die Yakiniku Sauce:

6 cl Soja Sauce

2 EL Mirin

1 EL Reisessig

1 EL Puderzucker

2 TL Sesamöl

1 EL geröstete Sesamsamen

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

Étapes de préparation

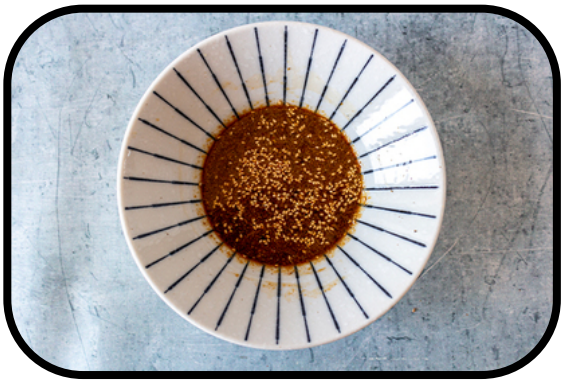
1

Für die Ssamjang-Sauce alle erforderlichen Zutaten mischen und gut verrühren. Je nachdem, ob du eine dickere oder dünnere Konsistenz haben möchtest, kannst du mehr oder weniger Wasser hinzufügen.



2

Für die Yakiniku-Sauce die Sesamsamen in einem Mörser zerdrücken und mit den restlichen Zutaten vermengen. Der Puderzucker kann noch mit etwas Apfel- oder Birnenpüree angemacht werden, um eine dickere Konsistenz zu erhalten.



3

Das Fleisch 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Eine Pfanne erhitzen, das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und anschliessend auf der einen Seite während 2 Minuten anbraten.



4

Danach das Fleisch wenden und für 1 Minute auf der anderen Seite weiter anbraten. Anschliessend die Pfanne vom Herd nehmen und das Fleisch für 30 Sekunden - 1 Minute mit dem geschmolzenen Fett übergiessen.



5

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und für 5 Minuten ruhen lassen, bevor es in dünne Scheiben geschnitten und mit den Saucen serviert wird. Itadakimasu!

