

Kochrezept

(Rezept für 4 Personen)

Atùn | Rinderfilet | Mango - Surf'n Turf Andalucia

ZUTATEN:

- 1 Mango
- 1 rote Chilischote
- 250 g Thunfischfilet, Sashimi-Qualität
- Sojasauce, Olivenöl
- 1 Eigelb
- 1 TL Senf
- 1 TL Essig, hell
- 150 ml Pflanzenöl
- 1 Orange
- 1/2 Zitrone
- 1 TL Ras-el Hanout
(marokkanische Gewürzzubereitung)
- Rauchmandeln
- 480 g Rinderfilet
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin, 2 Zweige Thymian
- 1 EL Butter
- 8 Minimaiskolben
- 100 g Wildkräuter Salat
- Sherry Essig, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Mango schälen und in Würfel mit ca. 0,5 cm Kantenlänge schneiden und in eine Schüssel geben. Chilischote entkernen und in feine Würfel schneiden und zur Mango geben.

Thunfisch in Würfel mit ca. 0,5 cm Kantenlänge schneiden und in eine Schüssel geben. 1 EL Sojasauce und 2 EL Olivenöl dazugeben, verrühren und kaltstellen.

Eigelb mit dem Senf und Essig glattrühren, anschließend mit dem Pflanzenöl zu einer Mayonnaise aufschlagen. Mit Orangenabrieb, Zitronensaft, Ras-el Hanout und Salz abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen. Rauchmandeln mit einem Messer oder im Blitzhacker zerkleinern.

Das Rinderfilet in Medaillons schneiden und in Olivenöl kräftig anbraten. Eine Knoblauchzehe, Rosmarin und Thymian sowie einen EL Butter hinzugeben. Die Maiskölbchen halbieren und mit zum Fleisch geben. Hitze reduzieren und bis zum gewünschten Gargrad fertig braten.

ANRICHTEN:

Das Rinderfilet mittig auf einen Teller geben. Die halbierten Maiskölbchen daneben anlegen. Einen Anrichtering auf das Rinderfilet legen und zunächst die Mango und dann das Thunfisch-Tatar hineingeben. Den Ring abziehen. Die Mayonnaise in Punkten auf dem Teller aufspritzen. Den Wildkräutersalat mit etwas Sherry-Essig und Olivenöl marinieren und auf das Tatar geben. Die gehackten Rauchmandeln über dem Gericht verteilen.



Guten Appetit!



**WIR SIND EUER ALDIANA
PREMIUM-BEST-SELECT-PARTNER REISEBÜRO**

GEMEINSAM ZUM GOURMETGIPFEL!

Meldet euch gleich zu unserer exklusiven Gruppenreise an:
www.reisebuero-eisele.de/gourmetgipfel