



## WEISSWEINEMPFEHLUNG DES MONATS

2020 WEISSBURGUNDER  
TROCKEN – WEINGUT KLOPFER



Vorspeise für 2 Personen:

# ASIATISCHES RINDERTATAR

*mit Avocado und Reis Chips*

## ZUTATEN ANLEITUNG

250 g Rinderfilet  
1 TL weißer Sesam  
1 Lauchzwiebel  
1 TL Koriander  
½ EL Chilisoße für Huhn  
1 TL geröstetes Sesamöl  
1 kleine Chili (Menge nach gewünschtem Schärfegrad)  
2 EL Sojasauce  
1 Avocado  
1 Limette  
1 EL Avocado Öl  
4 Blätter Reispapier  
Salz & Pfeffer  
Öl zum Frittieren

- \* Das Rinderfilet entweder grob wölfen oder mit einem scharfen Messer in feine Würfel schneiden. Das Fleisch in eine Schüssel geben und mit einem fein gehackten Chili, zwei Esslöffel Sojasauce, einem Teelöffel geröstetem Sesamöl und dem halben Esslöffel Chilisoße gut vermengen. Nun eine Lauchzwiebel in ganz feine Ringe schneiden und den Koriander fein hacken. Beides zu dem Tatar in die Schüssel geben und wieder gut vermengen. Zum Schluss den weißen Sesam in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun rösten und zum Tatar geben.
- \* Die Avocado halbieren und den Stein entfernen. Nun die Frucht in 0,5 cm große Würfel schneiden und mit etwas Salz, Pfeffer und Avocado Öl verrühren. Zum Schluss etwas Abrieb der Limette und einen Spritzer Saft hinzugeben und wieder vermengen.
- \* Für die Reischips eine höhere Pfanne zur Hälfte mit Öl füllen und auf ca. 180 Grad aufheizen. Wenn Sie kein Thermometer haben, nehmen Sie ein Holzstäbchen, feuchten es an und halten Sie das feuchte Ende in das Öl. Brutzelt es um das Stäbchen herum, ist das Öl heiß genug. Nun das Reispapier in das heiße Öl geben und aufpuffen lassen. Das dauert ca. 8- 10 Sekunden. Den Chip auf Küchentrepp legen und mit Salz und Pfeffer oder Ihrem Lieblingsgewürz (Beispielsweise Currypulver) würzen. Zum Anrichten in einem Anrichtering zuerst die Avocado Würfel verteilen und darüber das Tatar drapieren. Den Reis Chip brechen und in das Tatar stecken. Mit einem Glas Weißburgunder vom Weingut Klopfer genießen.