



## **Gegrilltes Rehfilet mit karamellisierten Garnelen Dim Sum, wildem Brokkoli und Kürbis-Ingwerpüree**

### Zutaten (4 Pax):

6 Rehfilets  
700g wilden Brokkoli  
1 kleinen Hokkaido Kürbis  
3 cm Ingwerknolle  
Salz, Pfeffer, Zucker  
Fleur de Sel  
ca. 100g Butter  
ca. 1 L Gemüsebrühe  
etwas gerösteter Sesam  
1 TL Sesamöl  
Sonnenblumenöl

### Für die Dim Sum:

12 Dim Sum Teige  
6 Garnelen  
100g Tofu  
4 Stängel Koriander  
1 TL gerösteter Sesam  
Chiliöl

100 ml Mirin  
100 ml Sojasauce  
100 ml Gemüsebrühe  
20 g Butter

### Zubereitung:

Für das Kürbis-Ingwerpüree den Kürbis gründlich waschen, halbieren, entkernen und in Walnuss große Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und klein schneiden.

Kürbis und Ingwer in einem Topf mit etwas Sonnenblumenöl glasig anschwitzen.

Etwas Gemüsebrühe hinzugeben, so dass der Boden ca. 2 cm bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abgedeckt bei mittlerer Hitze gar kochen lassen. Dabei immer wieder kontrollieren, ob ausreichend Gemüsebrühe vorhanden ist, ggf. nachfüllen.

Den weichgekochten Kürbis noch kurz ohne Deckel weiterkochen, so dass die überschüssige Flüssigkeit verdampfen kann.

Den Kürbis in einen Mixer geben und mit 50g Butter und dem Sesamöl fein mixen.

Den Wilden Brokkoli putzen und in reichlich gesalzenem Wasser gar kochen. Herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Später dann in einer heißen Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl abraten, eine Flocke Butter hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas geröstetem Sesam servieren.

Für die Garnelen Dim Sum die Garnelen pulen, und zusammen mit dem Tofu und dem Koriander klein schneiden. Mit geröstetem Sesam und Chiliöl vermengen. Ca. 1 El der Masse auf den Dim Sum Teig geben die Seiten hochziehen und schön Fächern.



Die Dim Sum in einer Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl leicht abraten. Soja-Mirin-Brühe hinzugeben und abgedeckt kurz garen lassen. Eine Flocke Butter hinzugeben und servieren.

Das Rehfilet mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten jeweils 1 Minuten anbraten. Bei 160°C für 4 Minuten in den Ofen geben, rausnehmen und 3 Minute ruhen lassen.

In einer Pfanne mit etwas Butter nachbraten.