



## GOLD PRÄMIERTE WAGYU STEAK TRANCHEN MIT SELLERIECREME UND ROTE BEETE CHIPS

### ZUTATEN

- 500g Wagyu Rumpsteak Link: <https://www.wagyu-sauerland.de/collections/wagyufleisch/products/wagyu-rumpsteak>
- Steaksalz Link: <https://www.wagyu-sauerland.de/products/steaksalz>
- 1 Knollensellerie
- 2 Rote Beete
- 100 g Butter
- 50 ml Sahne
- Etwas Wagyufett Link: <https://www.wagyu-sauerland.de/products/wagyu-rinderfett>
- Prise Salz und Zucker
- Etwas Muskat
- Etwas Pfeffer
- 1 Handvoll Micro Greens

### ZUBEREITUNG

#### SCHRITT 1

Das Fleisch über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Am besten eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen.

#### SCHRITT 2

Die Knollensellerie im Ofen oder Grill bei 200 Grad mindestens 1,5 Stunden garen (bis zu einer Kerntemperatur von etwa 95 Grad). Anschließend das Gemüse schälen, mit weicher Butter, Sahne und Wagyufett pürieren. Dann mit Salz, einer Prise Zucker und Muskat abschmecken.

#### SCHRITT 3

Die Rote Beete waschen und mit der Schale in feine Scheiben hobeln. Die Scheiben bei mittlerer Hitze in der Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten und mit etwas Salz würzen. Sobald sie kross sind, zur Seite stellen.

#### SCHRITT 4

Grill oder Pfanne auf höchstmögliche Temperatur vorheizen. Öl oder Butterschmalz wird nicht benötigt, da beim Anbraten genügend Fett austritt. Braten Sie ihr Steak so heiß, aber auch so kurz wie möglich an. Dabei das Wagyu Steak regelmäßig wenden, ca. alle 30 Sekunden.

Sobald das Steak den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat, das Steak aus der starken Hitze nehmen und im indirekten Bereich bei etwa 120°C bis zur gewünschten Kerntemperatur fertigziehen. Für das größtmögliche Geschmackserlebnis empfehlen wir die Steaks bis maximal medium (54°C) anzubraten.



Tipp: Benutzen Sie ein Kernthermometer. Nur so können Sie sicher sein, dass Sie den perfekten Gargrad erreichen. Zeigt das Thermometer Ihre Wunschtemperatur, lassen Sie die Steaks 2-3 Minuten ruhen.

#### ANRICHTEN

Das Fleisch in fingerdicke Tranchen schneiden und mit etwas Steaksalz würzen. Beilagen anrichten und mit Micro Greens dekorieren.