

WAGYU-FILET IN KOKOSZUCKERKARAMELL mit Süßkartoffelpolenta & Pak-Choy-Papaya-Salat

Zutaten für 4 Portionen:

Für das Fleisch:

- 600 g Filet vom Wagyu-Rind
- **frischli Sauce Hollandaise Cullus**
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Für das Karamell-Topping:

- 100 g Kokospalmenzucker
- 1 Glas Orangensaft

Für den Pak-Choy-Papaya-Salat:

- 250 frische, reife Papaya, gewürfelt
- 2 rote Zwiebeln, in feine Streifen
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- genauso viel frischen Ingwer, fein gehackt oder gerieben
- Saft von 2 Limetten
- 6 Kopf Baby-Pak-Choy, gewaschen und in feine Streifen geschnitten
- ½ Bund Koriander, gehackt mit Stielen
- 2 kleine Chili, fein gehackt
- 1 EL Kokosrapel
- Sojasauce, Fischsauce zum Abschmecken

Für die Süßkartoffelpolenta:

- 400 g orangefarbene Süßkartoffeln, geschält und grob gewürfelt
- ½ Stück Butter, alternativ Kokosfett
- 2 Tassen Orangensaft
- 2 Kardamomkapseln
- 1 Zimtstange
- 1 Nelke
- ½ TL Kurkuma
- 200–300 g Polentamehl
- Zum Abschmecken:
Frisch geriebene Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für das Fleisch:

Das Filetstück auf Raumtemperatur bringen und im Ganzen rundherum recht dunkel anbraten. Souvide oder bei 10 % Feuchtigkeit im Konvektomaten auf 58–60 °C Kerntemperatur bringen, das dauert einige Stunden – ist also auch über Nacht bis zu 24 Stunden möglich. Ruhen lassen und je nach Form in 8 – 12 Stücke portionieren, um mehr Oberfläche für das Karamelltopping zu bekommen. Kurz vorm Servieren werden die Stückchen nur ganz kurz mit einer Metallpinzette eingetaucht und sofort angerichtet. Die **frischli Sauce Hollandaise Cullus** wird unvermischt dazu serviert.

Für das Karamell-Topping:

Zusammen in einer großen, stabilen Pfanne schmelzen, bis es in heißem Zustand sirupartig ist. Achtung, es wird sehr heiß!

Für den Pak-Choy-Papaya-Salat:

Alle Zutaten mischen und frisch, kurz vor dem Servieren marinieren und säuerlich abschmecken.

Für die Süßkartoffelpolenta:

Die Kartoffelwürfel in Fett anschwitzen und mit Orangensaft und Gewürzen weichkochen und nach Entnahme der Gewürze pürieren und wieder auf die Flamme stellen. Vorsichtig nach und nach das Polentamehl einrühren und vom Herd nehmen, sobald es andickt. Abschmecken und entweder sofort servieren oder in die dafür vorgesehene Form zum Aushärten geben zum späteren Anbraten.

