Benz
METZGEREI – FEINKOST

Special Cut: Spider Steak

mit Pak Choi Salat, karamellisierter Pak Choi und Teriyaki Sauce.

Spider Steak	**Pak Choi Salat**
Fleisch ca. 3 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, sodass es Raumtemperatur annimmt. Fleisch rechts und links scharf anbraten/grillen und anschließend für ca. 5 Minuten ruhen lassen.	Pak Choi Blätter abschneiden und in feine Streifen schneiden. Den unteren Teil für den Grill vorbereiten. Salat mit 1 EL Olivenöl, 1 EL Teriyaki Sauce, und frischen Chili marinieren. Den unteren Teil vom Pak Choi halbieren und die gerade Fläche auf den Grill legen. Pak Choi umdrehen und mit der Teriyaki Sauce glasieren. Grill nochmal schließen und Pak Choi kurz ziehen lassen.

Teriyaki Sauce

50 ml Sojasauce
50 ml Sesamöl
½ Zitrone
½ Halm Zitronengras, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 TL frischen Ingwer, gehackt
2 EL Sesam
1 Handvoll frischen Koriander, gehackt

Alle Zutaten (außer Sesam und Koriander) vermischen und über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag die Masse passieren und den gerösteten Sesam und den Koriander hinzugeben.