



Wagyu Tempura

Folge 2

Rezept für 2 Personen

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Zutaten:

- 2x 2cm scheibe Wagyu Fleisch
- 1x 3cm scheibe Foie Gras
- 5 Eier zum Panieren
- 100g Panko Paniermehl
- 100g Mehl
- 200g Rapsöl

Foie Gras bei starker Hitze in der Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tempura Teig:

100g Mehl, 1x Eiweiss frisch, 1tl Salz und Pfeffer, Messerspitze Piment Espelette
Messerspitze Gräuchtes Knoblauchpulver, Zitronen Abrieb und 200g Mineralwasser
Alles zusammen gut vermischen, bis die gewünschte Konsistenz entsteht.

Farce:

150gr. Poulet/Fasan 20gr. Entenleber frisch 1Stk. Eiweiss 120gr. Sahne 1 KL. gehackter Trüffel
Salz, Pfeffer, Rosmarinspitzen, Piment Espelette, Limettenabrieb

Alle Zutaten in einem Kutter fein mixen oder durch den Paco Jet lassen.

Als Einlage gehackter Trüffel oder zwischen die Schichten frischer Trüffel

Panieren:

Wagyu in zwei gleiche Scheiben schneiden. Mit der Farce bestreichen und mit der gebratenen Foie Gras belegen. Zu einem Sandwich zusammenlegen.

Mit Mehl stäuben und durch den Tempura Teig ziehen.

In leicht angemixtem und zusätzlich getrocknetem Panko- Mehl panieren.

In genügend Rapsöl ausbacken.

12-15min stehen lassen unter einer wärmelampe oder im Backofen bei 50 Grad.