



Tatar mit Ingwer

4-6 Portionen

500 g Rinderfilet [Hüfte]
50 g heller Sesam
2 Eier
3-4 Frühlingszwiebeln
50 g Gari-Ingwer
1 EL Sojasoße
1 TL Wasabipaste
ein paar Tropfen Sesamöl
evtl. etwas Salz

Sesam in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten und beiseite stellen
Das Grün der Frühlingszwiebeln für die Dekoration in feine Streifen schneiden
Restliche Frühlingszwiebeln fein würfeln
Gari-Ingwer fein hacken
Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden

Das Rindfleisch fein hacken oder wolfen. Eigelb, Zwiebelwürfel, Ingwer, Sojasoße und Wasabipaste zugeben und alles gut vermengen. Mit Sojasoße, Wasabipaste, Sesamöl und Salz abschmecken. Kugeln à 10 g formen und im Sesam wälzen. Auf dem Grün der Frühlingszwiebeln anrichten.

Zum Tunken kann man noch einen Dip aus 10 TL Sojasoße und 1 TL Wasabipaste reichen