# Steak Tartar auf asiatische Art



## Zutaten

4

- 250 g Rindssteak
- 60 g Thai yellow curry (Thailändisches gelbes Curry)
- 40 g Sojasauce
- 20 g Sesamöl
- 20 g Reisessig
- 15 g Bresc WOKgember (WOK Ingwer)
- 10 g Wasabi
- 10 g Sesamsamen, geröstet
- 1,5 dl Essig
- 0,5 dl Wasser
- 1/2 Gurke
- 3 Frühlingszwiebel
- Furikake
- Pfeffer und Salz

## Gebrauchte bresc Produkte




Gelbes thailändisches Curry 450 g




Ingwer & Limette WOK 450g

## Zubereitung

Das Rindfleisch fein schneiden und den Ingwer dazugeben. Reisessig, Soja, Wasabi und Sesamöl mischen. Die Frühlingszwiebel fein schneiden und mischen. Die Hälfte des Dressings mit dem Tartar mischen und an einem kühlen Ort aufbewahren. Wasser und Essig zum Kochen bringen und mit dem gelben Curry vermischen. Die Gurke in Brunoise schneiden und zur süß-säuerlichen Masse geben und marinieren. Das restliche Dressing und die Sesamsamen zum Tartar geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einen Teller legen und mit dem Furikake garnieren.

**Bresc BV** Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000