

Wagyu Rezepte

Hier finden Sie von der Wagufarm entwickelte Rezepte für ein perfekt zubereitetes Stück Fleisch.

1. Burger de Luxe "4 Stück"

Zutaten liste

Fleisch:

ca. 400g - 500g "Wagyufarm Hackfleisch" oder fertige "Wagyufarm Pattys"

Salat:

- 2 Schalotten
- 1/2 Spitzkohl
- 1/2 Paprika
- 2 EL natives Olivenöl
- 1/2 Chili schote
- Honig, Essig und Kreuzkümmel

Mayonnaise:

- 1 Eigelb
- 7 EL natives Olivenöl
- 3 EL Senf (oder je nach Schärfe mehr oder weniger)
- 1/2 TL guter Imkerhonig flüssig
- 1/2 Chili schote
- frisches Basilikum & Petersilie

- 4 leckere Burger Brötchen
- 3 EL Öl
- 1 rote Zwiebel
- 2 Tomaten

Vorbereitung (ca.5 Stunden vor der Zubereitung der Burger)

- Das Rinder hack von allen seiten mit reichlich Salz würzen und zu einer Rolle formen. 2 EL Öl in einen Topf geben und erhitzen. Hack zu einer Rolle formen und mit Klarsichtfolie umwickeln und in den Kühlschrank legen.(Entfällt bei fertigen WagyuFarm Pattys)
- Für den Salat die Schalotten schälen und Würfeln, sowie den Spitzkohl und die Paprika in Streifen schneiden. In einem Topf 2 EL Öl erhitzen und Schalotten, Spitzkohl und Paprika darin garen. Eine Chili schote in kleine Stücke schneiden und die Hälfte davon hinzufügen und mit Kreuzkümmel und Salz abschmecken. Anschließend mit Essig und Honig etwas verfeinern. Anschließend alles Abkühlen lassen.
- Bei der Zubereitung der Mayonnaise, 1 Eigelb und 3EL Senf miteinander vermischen, etwas Salz und langsam 7 EL natives Olivenöl dazu geben und umrühren. Etwas Honig, sowie Petersilie, etwas Basilikum und Rest der Chili schote dazu geben. Mit Salz erneut abschmecken und anschließend kühl lagern.

Zubereitung:

- 3 EL Öl in einer pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Das Brötchen durchschneiden, dann die Schnittfläche mit 1 EL Öl benetzen und mit einer Prise Salz würzen. Die Tomaten in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen und entsprechend Öl dazu geben. Hack aus der Folie nehmen und in Scheiben schneiden und andrücken, (oder aber die fertigen WagyuFarm Pettys) von jeder Seite etwa 4 Minuten anbraten. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden, zusammen mit den Brötchen und den Tomaten in der Pfanne leicht anrösten.

Anrichten:

- Die untere Brötchenhälfte mit der Mayonnaise bestreichen, Kohlsalat nach belieben dazugeben. 1 Patty auf das Brötchen legen, Zwiebel- und Tomaten scheinben darauf legen. Anschließend die leckere Sauce darauf verteilen und mit Petersilie garnieren. Obere Brötchen scheinbe on top legen und nach Bedarf Nachsalzen.

Guten Appetit!