WAGYU HANGING TENDER KOREAN STYLE

Rezeptvorschlag

ZUTATEN

1	Wagyu Hanging Tender
90 ml	Sojasauce
30 g	brauner Zucker
25 ml	Olivenöl
15 ml	Sesamöl
3	Knoblauchzehen
1 TL	Ingwerpulver
1 EL	Koriander

Etwas heller Sesam

Chili (optional)

EQUIPMENT

Gas- oder Kohlegrill.

Topf (zur Zubereitung der Marinade)

Bereite deinen Grill für direktes und indirektes Grillen vor.

Vorbereitung

Beginne damit die Marinade zuzubereiten. Hierfür hackst du die Knoblauchzehen in kleine Stücke und gibst den Knoblauch zusammen mit der Sojasauce, dem Öl, dem Zucker und dem Ingwerpulver in deinen Topf. Erhitze alles unter ständigem Rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Anschließend stellst du die Marinade zur Seite und lässt sie abkühlen.

Ein Nierenzapfen wird von einer großen Sehne durchzogen, die vor dem Zubereiten entfernt werden muss. Wir entfernen die Sehe in der Regel schon beim Zerlegen. Falls du die Sehe einmal selbst entfernen musst zeigen wir die hier, wie es geht:

WAGYU HANGING TENDER KOREAN STYLE

Rezeptvorschlag

Lege den Nierenzapfen vor dich, damit du sie Sehne gut sehen kannst und schneide auf beiden Seiten entlang.

Wenn du die Sehne entfernt hast, sind es zwei Teile.

WAGYU HANGING TENDER KOREAN STYLE

Rezeptvorschlag

ZUBEREITUNG

Jetzt kannst du die beiden Stücke deines Wagyu Nierenzapfen mit der abgekühlten Marinade einpinseln und in deiner direkten Zone auf dem Grill platzieren. Brate die beiden Fleisch Stücke von jeder Seite für ca. 2 Minuten scharf an. Anschließend legst du den Wagyu Nierenzapfen in den indirekten Bereich deines Grills und bepinselst ihn alle paar Minuten erneut mit der Marinade, bis diese aufgebraucht ist. Wenn dein Wagyu Nierenzapfen die gewünschte Kerntemperatur (54°C bis 57°C) erreicht hat, kannst du ihn vom Grill nehmen.

Zum Anrichten bestreust du den Wagyu Nierenzapfen mit Sesam, gehakten Koriander und etwas Chili.

Beilage

Als Beilage zu deinem Wagyu Hanging Tender im Korean Style passt gegrillter Fenchel hervorragend. Hierfür schneidest du den Fenchel in ca. 8 mm dicke Scheiben und bestreichst diese von beiden Seiten mit Olivenöl. Im Anschluss kannst du die Fenchel Scheiben mit Salz und Pfeffer leicht würzen und über direkter, aber mäßiger Hitze bei rund 150°C bis 160°C grillen. Pro Seite braucht der Fenchel ca. 6 bis 7 Minuten.

Tipp: Der Wagyu Hanging Tender hat einen intensiven Rindfleischgeschmack. Deshalb kannst du ihn auch gut ohne Marinade zubereiten.