



Cuscino Asia Style

Rezept von Fabian Beck - Ausgabe 2-2018

Zutaten

- 4 Cuscini
- 50 ml Sojasauce
- 1 Stück Ingwer, gehackt
- Pfeffer
- Curry
- 200 ml Teriyakisauce
- 200 g Zuckerschoten
- 1 3er-Packung, Paprika-Mix
- 2 Karotten
- 200 g Shiitake-Pilze
- ½ Stange Staudensellerie
- 1 Schale bunte Kresse
- Currypulver
- Chilisauce
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

>> Die Cuscino-Fleischstücke in eine Schale legen und mit der Sojasauce übergießen, Ingwer, Pfeffer und Curry hinzugeben. Gut durchmischen und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Auf den Grill indirekt bei ca. 90 °C legen und eine Kerntemperatur von 50 °C ansteuern. Wenn diese erreicht ist, mit der Teriyakisauce bepinseln und auf 60 °C Kerntemperatur hochziehen.

Für das Gemüse alle Zutaten in feine Streifen schneiden. Die Pilze mit etwas Öl, Salz und Pfeffer auf der Plancha oder Grillplatte anbraten, bis sie schön goldbraun sind. Auf einer zweiten Platte die Karottenstreifen in ein wenig Öl anbraten, salzen und zuckern. Dann den Staudensellerie und die Paprika hinzugeben und mitschwitzen lassen. Mit etwas Curry bestäuben und einen Schuss Chilisauce darüber geben. Die fein geschnittenen Zuckerschoten darüber streuen und das ganze Gemüse gut durchmischen.