



Rinderhüfte Korean-Style

Rezept von FIRE&FOOD - Ausgabe 2-2019

Zutaten

- 1 Rinderhüfte von der Färs
- Sesamöl

Korean Rub:

- 1/2 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 2 TL gerösteter Sesam
- 1 TL Gochugaro
- 1 TL Doenjang
- 1 TL Sogogi Dashida

Quick Kimchi:

- 300 g Chinakohl
- 2 EL Salz
- 1/2 Karotte
- 1/2 Frühlingszwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL koreanische Chiliflocken
- 2 EL Sojasauce
- 1 TL brauner Zucker

Zubereitung

>> Hüfte parieren, dünn mit Sesamöl und mit dem koreanischen Gewürzmischung – Salz, Zucker, gerösteter Sesam, Gochugaro (Chilipulver), Sogogi Dashida (Würz-pulver) und Doenjang (Gewürzpaste) – einreiben. Inzwischen den Grill auf direkte Hitze vorbereiten.

Die Hüfte von beiden Seiten kross angrillen, mit dem Rost direkt über der Glut. Grill auf indirekt umrüsten und bei ca. 150 °C Fleisch bis zu einer KT von 52 °C ziehen lassen, 10 Min ruhen lassen und in etwa 1 cm dicke Scheiben tranchieren, mit dem Quick-Kimchi servieren.

Quick Kimchi: Chinakohl in Spalten, anschließend in etwa 3 x 3 cm große Stücke schneiden. Karotte in feine Stifte, Frühlingszwiebel in Stücke schneiden. Mit dem Salz vermengen und 30 Minuten ziehen lassen, anschließend gut abspülen und abtropfen lassen. Knoblauch pressen und mit den Chiliflocken, der Sojasauce und dem Zucker glatt rühren. Alles miteinander verrühren, mit den Händen 2 Minuten gut durchmassieren, in ein sauberes, trockenes Einmachglas füllen und im Kühlschrank lagern.

Tip: Direkt vor dem Essen mit ein paar gerösteten Sesamsamen toppen.