

Pan de Cristal Beef Sandwich

Gesamtzeit **840 Min.** 90 Min. Vorbereitungszeit **750 Min.** Ruhezeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Ponzu Gurken

5	große Salatgurken
500 ml	<u>Kikkoman Ponzu – Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack</u>
150 ml	Wasser
75 ml	Reisessig
2,5 TL	Zucker oder Mirin
45 g	Ingwer, fein gerieben
2,5	rote Chilis, fein geschnitten

Rote Zwiebeln

3	rote Zwiebeln
250 ml	Reisessig
125 ml	Wasser
2,5 EL	Zucker
2,5 Prisen	Salz

Roastbeef

1,8 kg	Roastbeef
3	große weiße Zwiebeln
5 EL	Sesamöl
400 ml	<u>Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce</u>
300 ml	Wasser
3	Stangen Zitronengras
75 g	Ingwer
3	rote Chilis
9	Knoblauchzehen
10	Pan de Cristal Sandwich

Soja Sellerie

800 g	Knollensellerie
2,5 EL	Sesamöl
125 ml	<u>Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce</u>

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Ponzu Gurken vorbereiten (2-3 Tage vorher)

Die Gurken sehr dünn hobeln und mit Kikkoman Ponzu – Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack, Wasser, Reisessig, Zucker oder Mirin, Ingwer und Chili vermischen. 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Anschließend sehr gut abtropfen lassen und den Sud durch ein feines Sieb passieren. 375 ml Sud für die Ponzu Mayo zurückstellen.

Schritt 2

Rote Zwiebeln einlegen (2-3 Tage vorher)

Die roten Zwiebeln fein schneiden oder hobeln. Reisessig, Wasser, Zucker und Salz leicht erwärmen und über die Zwiebeln gießen. Die Zwiebeln müssen vollständig bedeckt sein. Mindestens 1 Tag, besser 2 Tage, im Kühlschrank ziehen lassen. Für eine intensive rote Farbe können die Zwiebeln mit dem Sud vakuumiert werden.

Schritt 3

Roastbeef vorbereiten

Weißer Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chili und Zitronengras in Sesamöl kräftig anschwitzen. Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce und Wasser zugeben, kurz aufkochen und vollständig abkühlen lassen. Das Roastbeef sehr dünn aufschneiden. Die aromatische Zwiebel-Ingwer-Chili-Mischung für das Belegen des Sandwiches aufbewahren.

250 ml	Wasser
2,5 Stück	Ingwer
1	Knoblauchzehe, optional
2 TL	Mirin/Zucker, optional

Ponzu Mayo

375 ml	abgeseibter Ponzu-Gurken-Sud
5	Eiweiß
4 TL	Senf
700 ml	neutrales Öl

Schritt 4

Soja Sellerie zubereiten

Den Sellerie schälen und mit Öl, Kikkoman natürlich gebrauter Sojasauce, Wasser, Ingwer, Knoblauch und Mirin oder Zucker vakuumieren. Bei 65 °C für 12 Stunden sousvide garen. Anschließend auspacken, bei 180 °C etwa 30 Minuten rösten und abkühlen lassen. Vor dem Belegen sehr dünn aufschneiden. Pro Sandwich 30–40 g verwenden.

Schritt 5

Ponzu Mayo herstellen

Eiweiß, Senf und zunächst 250 ml des Ponzu-Gurken-Suds mixen. Das Öl langsam einlaufen lassen und alles zu einer stabilen Mayonnaise emulgieren. Danach den restlichen Sud nach und nach einarbeiten. Die Konsistenz bei Bedarf mit etwas Öl oder Sud anpassen. Die Mayonnaise sollte cremig und standfest sein.

Schritt 6

Sandwiches belegen

Je ein Pan de Cristal aufschneiden und mit Ponzu Mayo bestreichen. 150–170 g Roastbeef, 30–40 g Soja Sellerie und nochmals etwas Roastbeef darauflegen. Mit Ponzu Gurken, eingelegten roten Zwiebeln, etwas Zwiebel-Ingwer-Chili-Mischung und frischem Limettenabrieb toppen.