



[Startseite](#) > [Rezepte & Stories](#) > [Rezepte](#) > [Katsu-Sando Steak-Sandwich nach](#)

KATSU-SANDO STEAK-SANDWICH NACH FABIO LOMBARDI

Mit diesem originellen Rezept reisen wir mit Spitzenkoch Fabio Lombardi geschmacklich direkt nach Japan. Es handelt sich um ein Sandwich mit Trüffelsauce anstelle von Katsu-Sauce und einem paniertem Kobe Entrecôte. Jetzt nachkochen oder im Rosalys in Zürich genießen.

Für 1-2 Person

15 Minuten aktiv - 20 Minuten insgesamt

ZUTATEN SANDWICH

1 Kobe Beef Entrecôte

Etwas Murray River Salz

2 EL Mehl

2 Eier

150 g Pankomehl

Etwas Salz

Etwas Pfeffer

Genug Frittieröl

2 Scheiben Toastbrot

2 dl Nussbutter

ZUTATEN REDUKTION

1 Schalotte, kleingeschnitten

Ein paar Wacholderbeeren

Ein paar Sen örner

2 EL Essig

Ein paar Lorbeerblätter

250 ml Weisswein

ZUTATEN TRÜFFELCREME

1 TL	Senf
1 EL	Trüffeltapenade/creme
Etwas	Salz
Etwas	Weisser Pfeffer
Etwas	Saft einer halben Zitrone
300 ml	Sonnenblumenöl
4	Eigelb
1 EL	Senfreduktion
30 ml	Olivenöl
Etwas	Wasser zum Ausgleichen



ZUBEREITUNG TRÜFFELCREME

SCHRITT 1

Für die Reduktion alle Zutaten au ochen und zur Hälfte einreduzieren. Anschliessend durch ein Sieb geben und zur Seite stellen.

SCHRITT 2

4 Eigelb, Senf, Salz, weisser Pfeffer und 1 EL Reduktion in einem Messbecher mit dem Stabmixer anschlagen.

SCHRITT 3

Im Faden unter ständigem mixen mit auf und ab Bewegung dazu geben, bis die Creme homogenisiert.

SCHRITT 4

Falls die Creme zu dick wird, kann sie mit Wasser ausgeglichen werden.

SCHRITT 5

Zitronensaft dazugeben und die Trüffeltapenade von Hand unter die Creme ziehen.

ZUBEREITUNG SANDWICH

SCHRITT 1

Das Fleisch auf ca. 130 g portionieren.

SCHRITT 2

Das Kobe-Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl leicht abklopfen. Dann in den verquirlten Eiern und schliesslich im Paniermehl wenden. Diesen Vorgang 2 Mal wiederholen.

SCHRITT 3

Ein Ölbad auf 170 °C erhitzen und das panierte Rindfleisch darin ca. 5 Minuten goldbraun frittieren, bis eine Kerntemperatur von 42 °C erreicht ist. Auf einem Gitter oder Küchenpapier abtropfen lassen.

SCHRITT 4

Toast mit Trüffelcreme bestreichen, paniertes Entrecôte dazwischen legen und in Nussbutter knusprig toasten.

ANRICHTEN

Die Toastränder abschneiden. Salzen und Trüffel darüber hobeln. Aufschneiden, reinbeissen und geniessen.



TIPP VOM CHEF

«Unbedingt gegen die Faser beissen. So ist das feine Kobe noch besser zu essen. Optional kann das Sandwich auch mit einem irischen Filet zubereitet werden. Mein absolutes Lieblingsstück im Geschmack.»



FABIO LOMBARDI

Chef de Cuisine

www.rosalys.ch

Fabio Lombardis Lebenstraum ging in Erfüllung als er die Führung beim legendären Zürcher Restaurant "Rosalys" übernahm. Zurück zu seinen Wurzeln, wo er bereits seine Lehre absolviert hatte. Fabios Drive ist nicht nur in der Küche, sondern auch bei seinen Gästen spürbar. 15 Gault Millau Punkte, mehr als nur verdient.