



## STREIFEN VON DER JAHLINGSHUFT MIT GLASIERTEN RADIESCHEN, SPARGEL UND SESAM

### Zutaten

600 g Huft vom Jahrling	Bio-Sojasauce
500 g weißer Spargel	etwas Honig
250 g Radieschen	150 ml Sherry
3 größere Frühlingszwiebeln mit viel Grün	neutrales Öl (z.B. Traubenkernöl)
1 rote Chilischoten	
1 Bund frischer Koriander	
1 walnussgroßes Stück Ingwer	
3 El Bio-Sesamsaat	
1 El Sesamöl (aus gerösteter Sesamsaat)	

**Weinempfehlung:** Diwald Eisenhut Reserve 2008, Bio (siehe S. 63)

**TIPP** Hier ist ein gutes Timing angesagt – die Huft muss rosa bleiben, deshalb ist es wichtig, das Fleisch wirklich nur ganz kurz und scharf anzubraten und am Ende nur noch einen Moment lang in der Sauce zu erhitzen. Nur dann bleibt die Huft richtig zart. Auch die Radieschen müssen unbedingt noch auf der knackigen Seite sein, sonst schmecken sie kaum mehr.



**1** Koriander grob hacken und beiseite stellen **2** Chilischote entkernen und sehr fein hacken, Ingwer schälen und fein reiben **3** 3 El neutrales Öl, 1 El Sesamöl, 1 El Honig, 3 El Sojasauce, 50 ml Sherry, Chili und Ingwer zu einer Marinade verrühren **4** Fleisch zuerst in Scheiben und dann in Streifen schneiden und ½ Stunde in der Marinade ziehen lassen **5** Den hellen Teil der Frühlingszwiebeln fein hacken, den grünen Teil in Ringe schneiden und getrennt beiseitestellen **6** Spargel schälen und schräg in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden **7** Radieschen je nach Größe vierteln oder achteln **8** Fleisch in ein Sieb geben, dabei die Marinade in einer Schüssel auffangen, Fleisch gut abtropfen lassen **9** Einen Wok stark erhitzen, Fleisch portionsweise sehr scharf anbraten (nicht zu viel Fleisch gleichzeitig in den Wok geben, sonst „saftet“ das Fleisch aus), sobald es bräunt sofort herausnehmen und in einer Schüssel rasten lassen **10** Etwas Öl in den Wok geben, weiße Zwiebeln anbraten und mit der Fleischmarinade ablöschen, kurz einkochen lassen **11** Spargelstücke und Sesam dazugeben und 2 Minuten mitbraten **12** Mit dem restlichen Sherry und 50 ml Wasser aufgießen, mit 1 Tl Honig und evtl. etwas Salz würzen und den Spargel ziehen lassen, bis er fast gar ist **13** Nun kommen die Radieschen und die Frühlingszwiebeln dazu, alles 2 Minuten heiß werden und durchziehen lassen **14** Zuletzt Fleisch und Fleischsaft unterheben, ganz kurz erhitzen und abschmecken **15** Mit Koriander bestreut sofort servieren

**Dazu passt:** Basmatireis