

Rind-Fleisch mit Pörkölt-Reis, Möhren-Schafskäse-Bällchen

Für zwei Personen

300 g Rinderfilet	125 g Reis	4 Zwiebeln
200 g Möhren	100 g Schafskäse	2 Eier
2 TL brauner Zucker	1 TL ChilisaUCE	2 EL SojasaUCE
2 EL süße SojasaUCE	2 TL Aceto balsamico	2 EL trockener Sherry
250 ml Geflügelfond	2 TL Sesamöl	3 EL Mehl
Butter, Erdnussöl	Speisestärke, Sesamsamen	Salz, Pfeffer

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen Die Möhren und eine Zwiebel abziehen und fein reiben. Den Schafskäse ganz fein zerkrümeln und mit den Eiern und dem Mehl gut verrühren. Die Möhren und die Zwiebel dazugeben, alles gut zu einer festen Masse vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kleine Bällchen daraus formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Bällchen 25 Minuten backen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. Das Fleisch mit der süßen Soja- und ChilisaUCE marinieren. Vorsichtig die Speisestärke einkneten. Im Wok das Erdnussöl erhitzen und das Fleisch nach und nach anbraten. Die Zwiebeln abziehen, kleinschneiden und in der Butter glasig dünsten. Anschließend den Reis darin anbraten, bis er Farbe angenommen hat. Mit dem Geflügelfond ablöschen und alles fertig garen. Aus der SojasaUCE, dem Aceto balsamico, dem trockenen Sherry und dem braunen Zucker eine Sauce mischen. Das Erdnussöl und die Filetstreifen aus dem Wok nehmen und dafür die abgemischte Sauce inklusive dem Sesamöl im Wok aufkochen. Danach das Fleisch wieder hinzufügen und solange rühren, bis es von der Sauce überzogen ist. Die Rinderfiletstreifen mit der Sauce, dem Pörkölt-Reis und den Möhren-Schafskäse-Bällchen auf einem Teller anrichten und mit Sesamsamen garnieren.

Andreas Schultheis am 15. April 2013