

Reis-Nudeln mit Rinder-Filet-Streifen, Thai-Basilikum

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets, à 120 g 2 EL Erdnussöl

Für die Nudeln:

150 g Reissnudeln	2 Frühlingszwiebeln	1 Zehe Knoblauch
1 Schalotte	1 grüne Chili, klein	2 Zweige Thaibasilikum
1 1/2 EL Austernsauce	1 EL Fischsauce	3 EL Hühnerfond
1/2 EL Reissessig	1 EL Erdnussöl	1/2 EL brauner Zucker
Salz, Pfeffer		

Für die ChilisaUCE:

1 rote Chili	1 Zweig asiat. Koriander	1 Limette
2 EL Fischsauce	1 Stängel Thaibasilikum	Salz, Pfeffer

Die Austernsauce, die Fischsauce, den Hühnerfond, den Reissessig, das Erdnussöl und den Zucker in einer großen Schüssel vermengen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Einen Topf mit ungesalzenem Wasser aufsetzen und die Nudeln darin bissfest garen. Währenddessen den Knoblauch und die Schalotten abziehen und zusammen mit der grünen Chili hacken, nach Belieben entkernen, im Mörser zu einer Paste zerstoßen und zur Seite stellen. Die Nudeln durch ein Sieb abgießen, mit fließendem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Nach Belieben mit einer Schere kürzen, in die Schüssel mit der Sauce geben und alles gut durchmengen. Die Frühlingszwiebeln von den Enden befreien und in Ringe schneiden. Die Basilikumblätter abzupfen und große Blätter zerkleinern. Den Koriander und die rote Chili für die ChilisaUCE kleinhacken und zusammen mit dem Limettensaft und der Fischsauce in einer kleinen Schüssel verrühren. Eine Pfanne mit dem Erdnussöl erhitzen, das Rinderfilet waschen, abtupfen und in die Pfanne geben. Das Filet von jeder Seite drei Minuten scharf anbraten, anschließend aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und fünf Minuten Ruhen lassen. In dieselbe Pfanne die Beiseite gestellte Knoblauchpaste geben und eine Minute unter ständigem Rühren erwärmen. Anschließend die Nudeln und die Saucenmischung dazugeben und zwei Minuten anbraten. Das Basilikum und die Frühlingszwiebeln unterheben und alles kurz ziehen lassen. Das Rinderfilet mit gebratenen Nudeln und Thai-Basilikum auf Tellern anrichten und mit ein wenig ChilisaUCE garnieren.

Reinhold Blatz am 16. Juli 2014