

# Thai-Salat mit Flank-Steak im Noriblatt-Mantel, Mayo

## Für zwei Personen

### Für die Wasabi-Mayo:

1 EL Wasabi-Paste	6 EL neutrales Pflanzenöl	2 Ei, davon das Eigelb
2 Knoblauchzehen	1 EL Reisessig	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
1 Limette	Salz	

### Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Eisbergsalat	1 grüne Papaya	2 Radieschen
$\frac{1}{2}$ Gurke	1 Frühlingszwiebel	1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 rote Chili	1 gelbe Chili
1 grüne Chili	2 EL salzige Erdnüsse	1 Bund Koriander

### Für das Dressing:

$\frac{1}{2}$ Limette, Saft	1 TL Zitronengras-Würzpaste	1 TL Erdnussbutter
1 EL Fischsauce	4 EL Reisessig	2 EL cremige Kokosmilch
4 EL flüssiges Kokosöl	1 Knolle Ingwer à 1 cm	1 TL Kokosblütenzucker

### Für das Rindfleisch:

1 Flank-Steak à 350 g	2 Noriblätter	5 EL Kokosfett
Kokosfett	Meersalz	Pfeffer

### Für die Wasabi-Mayo:

Die Limette waschen, trocken tupfen, Zesten von der Schale reißen, halbieren und Saft auspressen. Eigelb, Öl, Wasabi-Paste, Knoblauch, 2 EL Limettensaft und Essig in einen hohen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer cremig aufmixen. Alles mit Zucker und Salz abschmecken. Die Mayonnaise in eine kleine Schüssel umfüllen, Limettenzesten darauf reiben und kalt stellen.

### Für den Salat:

Den Salat in sehr feine Streifen schneiden. Ebenso die Papaya, Radieschen, Gurke und Frühlingszwiebel. Den Knoblauch fein hacken, die rote Zwiebel in feine Scheiben und die Pfefferschoten schräg in dünne Rädchen schneiden. Alles in eine Schüssel geben und gut vermengen. Ca. 10-12 Stiele Koriandergrün klein schneiden und unter den Salat heben. Die gerösteten, gesalzenen Erdnüsse werden zum Schluss auf den Salat gegeben.

### Für das Dressing:

Für das Kokosöl das feste Fett in einem Topf kurz erwärmen bis es flüssig ist. Aus Limettensaft, Zitronengras-Würzpaste, Erdnussbutter, Fischsauce, Reisessig, Kokosmilch, Kokosöl, Ingwer und Kokosblütenzucker eine cremige Sauce pürieren.

Die Salatgemüse mit der Marinade vermischen und kurz ziehen lassen.

### Für das Rindfleisch:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Steak waschen, trockentupfen und zwei Rechtecke a 5 cm x 8 cm herauschneiden. Je 1 Fleischstück auf ein Noriblatt legen, dieses zurechtschneiden und das Fleisch umwickeln. In einer Pfanne das Kokosfett erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten je 1 Minute und 30 Sekunden anbraten. Die Päckchen im Ofen etwa 10 Minuten fertig garen.

Den Thai-Salat mit Flank-Steak im Noriblattmantel und Wasabi-Mayonnaise auf Tellern anrichten und servieren.

Elisa Dörr am 04. September 2017