

Vietnamesischer Reismudel-Salat mit Rinder-Filet

Für zwei Personen

Für das Dressing:

2 Knoblauchzehen	1 rote Chili	1 Limette
60 ml Fischsauce	2 TL brauner Zucker	

Für das Rinderfilet:

250 g Rinderfilet	2 Knoblauchzehen	2 Halme Zitronengras
2 cm Ingwer	20 ml Austernsauce	10 ml Fischsauce
2 EL Sesamöl	Erdnussöl	Pfeffer

Für den Reismudelsalat:

200 g Reismudeln	1 Karotte	$\frac{1}{2}$ Gurke
1 Schalotte	50 g Mungobohnensprossen	3 Römervalatblätter
4 Zweige frischer Koriander	4 Zweige Thai Basilikum	4 Zweige frische Minze
20 g Erdnüsse	10 g helle Sesamkörner	Öl

Für das Dressing:

Die Limette auspressen und 3 EL auffangen. Knoblauch abziehen und ausdrücken. Chili entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Knoblauch, Limettensaft, Chili, Fischsauce, Zucker und 2 EL Wasser zu einem Dressing vermengen und beiseitestellen.

Für das Rinderfilet:

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden.

Für die Marinade Knoblauch abziehen und auspressen. Zitronengras und Ingwer reiben. Knoblauch, 2 TL Zitronengras und 2 EL Ingwer mit Sesamöl, Austernsauce und Fischsauce vermengen. Das Fleisch darin marinieren und 10 Minuten ziehen lassen.

In einer Pfanne das Erdnussöl erhitzen und das Fleisch danach darin anbraten. Mit Pfeffer würzen.

Für den Reismudelsalat:

Reismudeln in kochendem Wasser circa 3 Minuten weichkochen.

Für das Gemüse Gurke und Karotte schälen und raspeln.

Schalotte abziehen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne in Öl anbraten.

Koriander, Basilikum und Minze abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Mungobohnensprossen waschen und trockentupfen.

Erdnüsse und Sesam in einer Pfanne ohne Öl kurz rösten.

Rohes Gemüse, gebratene Zwiebeln und Kräuter nebeneinander in einem Teller anrichten. Die Reismudeln daneben geben und das Fleisch darauf legen.

Das Dressing über das Gericht gießen, danach mit Erdnüssen und Sesam bestreuen. Römervalatblätter waschen, trockentupfen und zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mattan Shelomo am 03. August 2020