

Rindfleisch Szechuan-Style mit Jasmin-Reis, Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Rindfleisch:

200 g Rinderfilet	1 EL Shaoxing-Wein	1 EL Sojasauce
5 EL Erdnussöl	1 EL Maisstärke	1 TL Fünf-Gewürze-Pulver

Für die Sauce:

1-2 mittelgroße Karotten	2 Frühlingszwiebeln	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	5 cm Ingwer	1 TL scharfe Bohnenpaste
100 ml Shaoxing-Wein	50 ml Rinderfond	2 EL helle Sojasauce
1 EL dunkle Sojasauce	1 TL Szechuanpfeffer	1/2 Bund Koriander
1 TL Zucker	1 Prise Salz	

Für den Reis:

150 g Jasminreis	1 TL Erdnussöl
------------------	----------------

Für Gurkensalat:

1 Gurke	3 Frühlingszwiebeln	1 EL geröstete Erdnüsse
1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen	5 cm Ingwer
2-4 EL Sojasauce	1 EL Reisessig	1 EL geröstetes Sesamöl
1/2 Bund Koriander	1 EL Zucker	Chiliflocken, Salz

Für das Rindfleisch:

Die Maisstärke mit 1 Esslöffel Erdnussöl, Shaoxing-Wein und Sojasauce mischen. Rindfleisch in Streifen schneiden und mit der Maisstärke Mischung gut vermengen.

Restliches Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen. Heiß werden lassen, bis ein wenig weißer Rauch aufsteigt. Das Fleisch zugeben und kräftig anbraten. Mit 5-Gewürze-Pulver abschmecken. Nach 2-3 Minuten herausnehmen und beiseitestellen.

Für die Sauce:

Bohnenpaste mit Zucker und einer Prise Salz vermischen, bereithalten.

Karotten schälen und in feine Julienne schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Ingwer kleinschneiden. Knoblauch abziehen.

Szechuanpfeffer in einem Mörser zerstoßen.

Ingwer und Knoblauch mit dem gestoßenen Szechuanpfeffer in die Pfanne geben, in der zuvor das Fleisch gebarten wurde. Kurz anbraten.

Karotte und Zwiebel zugeben, mit Shaoxing-Wein und Rinderfond ablöschen. Bohnenpaste untermischen, kurz aufkochen, vom Herd nehmen und das Fleisch dazugeben. Mit heller und dunkler Sojasauce abschmecken.

Frühlingszwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden und unterheben.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und über das Fleisch streuen.

Für den Reis:

Jasminreis gründlich, mehrmals waschen, damit die Stärke ausgewaschen wird.

Reis mit 250 ml Wasser und etwas Erdnussöl aufkochen und abgedeckt etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Für Gurkensalat:

Gurke waschen, trockentupfen und mit einem Nudelholz schlagen, das sie bricht. Dann in mundgerechte Stücke schneiden und mit 1 Teelöffel Salz mischen, auf einem Sieb abtropfen lassen.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Koriander und Zwiebel mit Gurke mischen.

Ingwer schälen und reiben. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Knoblauch, Ingwer, Sojasauce, Reisessig und Sesamöl verrühren, mit Zucker und evtl. etwas Salz abschmecken. Gurken damit marinieren.

Frühlingszwiebeln putzen und fein schneiden. Erdnüssen und Chiliflocken dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Pia Sauber am 27. Januar 2022