

Beef Lok Lak, Pfeffer-Limetten-Dip, Spargel, Salat

Für zwei Personen

Für die Marinade:

4 EL helle Sojasauce	2 EL Austernsauce	1 EL Tomatenmark
1 EL Apfelessig	1 TL Chilisaucе (Sriracha)	2 EL Erdnussöl
2 EL Kokosblütenzucker	1 TL Salz	

Für das Beef Lok Lak:

300 g Rindersteak	2 Knoblauchzehen	1 Limette
2 EL Fischsauce	2 EL Erdnussöl	1 TL Kokosblütenzucker
2 EL schwarzer Kampotpfeffer	1 Prise Salz	

Für den Limetten-Pfeffer-Dip:

1 EL schwarzer Kampotpfeffer	1 Limette
------------------------------	-----------

Für den grünen Spargel:

6 Stangen grüner Spargel	2 EL Erdnussöl	2 EL Kokosblütenzucker
--------------------------	----------------	------------------------

Für den Gurkensalat:

2 Snackgurken	1 EL Reissessig	2 EL Fischsauce
1 EL Kokosblütenzucker		

Für die Kartoffelchips:

1 mittlere festk. Kartoffel	2 EL Erdnussöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz
1 Stange langer Pfeffer		

Für die Marinade: Einen Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Sojasauce, Austernsauce, Tomatenmark, Apfelessig, Chilisaucе, Erdnussöl, Kokosblütenzucker und Salz vermengen. Marinade kurz beiseitestellen.

Für das Beef Lok Lak: Steak abwaschen, trockentupfen und in die zuvor hergestellte Marinade geben. Kampotpfeffer in einem Mörser zerstoßen. Limette halbieren und auspressen. Saft von einer Limette mit 2 EL zerstoßenem Pfeffer, Fischsauce und Zucker vermengen. Steak aus der Marinade nehmen und etwas abtupfen. Sauce mit übriger Marinade vermengen. Steak in einem Wok mit Erdnussöl scharf anbraten. Anschließend in Alufolie einwickeln und im Ofen warm halten. Knoblauch abziehen, fein hacken und im selben Wok anschwitzen. Sauce hinzugeben, verrühren, aufkochen lassen und durch ein Sieb passieren.

Für den Limetten-Pfeffer-Dip: Kampotpfeffer in einem Mörser zerstoßen. Limette halbieren und auspressen. Beides miteinander verrühren.

Für den grünen Spargel: Spargel putzen und Enden abschneiden. In einer Pfanne mit Erdnussöl anbraten. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen.

Für den Gurkensalat: Gurken waschen und in dünne Streifen schneiden. Reissessig, Fischsauce, Kokosblütenzucker mit 4 EL Wasser verrühren und Gurke hinzugeben.

Für die Kartoffelchips: Kartoffel schälen und in Scheiben hobeln. Mit einem Servierring Kreise ausstecken und in Erdnussöl marinieren. Mit Salz bestreuen und Pfeffer darüber reiben. Kartoffeln in einer feuerfesten Form auslegen und in den Ofen bei 170 Grad Umluft geben. Wenn die Kartoffeln zu garen anfangen, auf 200 Grad Ober-/Unterhitze umstellen.

Meike Huber am 05. September 2022