

Thailändischer Rindfleisch-Salat

Für zwei Personen

200 g Rindersteak	100 g Glasnudeln	2 Knoblauchzehen
1 Salatgurke	2 Limetten	1 rote Zwiebeln
1 rote Chilischoten	1 Bund Thai-Basilikum	50 g ungesalzene Erdnusskerne
1 TL brauner Zucker	2 EL Erdnussöl	1 EL Fischsauce
1 EL Sojasauce	Salz, Pfeffer	

Die Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen und fünf Minuten quellen lassen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Mit Fischsauce und Sojasauce verrühren. Das Rindfleisch waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden und mit der Marinade vermischen. Die Salatgurke waschen, längs halbieren und entkernen, die Zwiebeln abziehen, die Chilis waschen und entkernen. Alles in schmale Streifen schneiden. Das Thai-Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Die Erdnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Die Gurke, die Zwiebeln, die Chilis, den Thai-Basilikum und die Erdnüsse in einer Schüssel mischen. Die Limette auspressen und den Limettensaft, den Zucker und zwei Esslöffel Erdnussöl verrühren und über den Salat gießen, alles durchmischen und mit Salz würzen. Die Glasnudeln mit einer Schere in mundgerechte Stücke schneiden und mit den anderen Zutaten mischen, nochmals abschmecken. Das restliche Öl im Wok erhitzen und das Rindfleisch darin bei starker Hitze braten. Nach Belieben salzen. Mit dem Salat mischen. Den Thai-Rindfleisch-Salat auf einem Teller anrichten. Mit der Limette garnieren und servieren.

Julian Döring am 27. September 2013