

Thailändischer Rindfleisch-Salat

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

250 g Rindfleisch, (Hüfte)	2 Limetten	1 Chilischote
2 EL Sojasauce	1 EL Rohrzucker	Öl, Meersalz
Chiliflocken	Pfeffer	

Für den Salat:

1 Gurke	5 Cherrytomaten	4 Lauchzwiebeln
2 rote Zwiebeln	1 Chilischote	3 Zweige Koriander
3 Zweige Thai-Basilikum	3 Zweige Minze	1 Zitronengrasstange

Für das Dressing:

1 Limetten	2 EL Fischsauce	1 EL Sojasauce
1 EL brauner Zucker		

Für die Garnitur:

1 Limette	1 Chilischote	50 g Cashewnüsse
2 Zweige Koriander		

Für das Fleisch:

Das Rindfleisch waschen und trockentupfen. Limette halbieren und den Saft auspressen. Limettenschale abreiben. Chilischote längs halbieren und klein hacken. Limettensaft, Sojasauce, Limettenabrieb, Chili und Rohrzucker in eine Schüssel geben und gut vermengen. Fleisch darin ca. 10 Minuten marinieren.

Anschließend das Fleisch bis zum gewünschten Gargrad in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Angebratenes Fleisch zum Schluss mit Meersalz und Chiliflocken würzen.

Für den Salat:

Gurke waschen und halbieren. Die Kerne mit einem Löffel entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Cherrytomaten waschen und halbieren. Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Rote Zwiebeln abziehen und ebenfalls in feine Ringe schneiden. Koriander, Minze und Thai-Basilikum abbrausen, trockenwedeln und grob hacken.

Zitronengras klein hacken. Chilischote längs halbieren und fein hacken.

Alles in eine Schüssel geben und gut vermengen.

Für das Dressing:

Limettenschale abreiben, Limette anschließend halbieren und den Saft auspressen. Limettenabrieb und -saft mit Fischsauce, Sojasauce und braunem Zucker in eine Schale geben und gut vermengen. Dressing über den Salat geben.

Für die Garnitur:

Limette in Scheiben schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Chilischote längs halbieren und hacken. Cashewnüsse hacken.

Limette, Koriander, Chili und Cashewnüsse als Garnitur verwenden.

Leon Schulz am 06. September 2022