

Pho (vietnam. Suppe) mit Rinder-Filet und Frühlingsrollen

Für zwei Personen

250 g Rindersteak	100 g Rinderhackfleisch	10 Frühlingsrollenblätter
250 g trockene Reismudeln	2 Frühlingszwiebeln	100 g Sojasprossen
1 Karotte	1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote
4 Speisezwiebeln	3 Zweige Koriander	1 Ei
1 Stange Zimt	10 schwarze Pfefferkörner	2 TL rote Currypaste
1 EL Sojasauce	500 ml Rinderfond	1 TL Fischsauce
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Zunächst einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Drei Speisezwiebeln abziehen und fein würfeln. Danach in einen Teelöffel Olivenöl glasig dünsten. Das Rindersteak waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und mit den Zwiebeln anbraten. Das Ganze mit dem Rinderfond ablöschen. Die Zimtstange und die Pfefferkörner dazugeben und mit der Fischsauce würzen. Während die Suppe köchelt, die Reismudeln in dem Salzwasser garen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Chilischote in feine Ringe schneiden. Die Karotte schälen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln, Knoblauch und die Chilischote anbraten. Das Hackfleisch und die Karotte dazugeben. Das Ei verquirlen und unterrühren. Mit der Currypaste, Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Zweig Koriander zupfen. Die Masse auf die Frühlingsrollenblätter geben und fest einrollen. Reichlich Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Frühlingsrollenblätter ausbacken. Im Anschluss die Zimtstange und die Pfefferkörner aus der Suppe nehmen. Die Sojasprossen und die Frühlingszwiebeln waschen, trocken tupfen. Danach die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Reismudeln abschütten und auf Suppenschälchen umfüllen. Das Rindfleisch, die Sojasprossen und die Frühlingszwiebelringe darüber streuen. Mit der Suppe aufgießen. Das Pho mit Rinderfilet mit Koriander garnieren und mit den Frühlingsrollen servieren.

Rudi Koukol am 18. Februar 2013