

Vietnamesische Nudel-Suppe mit Roastbeef

Für zwei Personen

200 g Roastbeef	1 Kopf Pak-Choi	1 Stängel Zitronengras
1 Zwiebel	2 Stangen Frühlingszwiebeln	2 Knoblauchzehen
3 Chilischoten	1 Bund Koriander	1 Bund Thaibasilikum
1 Bund Minze	3 Limetten	1 Sternanis
1 Zimtstange	2 cm Ingwer	4 EL Edamame-Bohnen
1 EL Ghee	200 ml Rinderfond	1 EL Sojasauce
Salz, Pfeffer, Zucker		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die äußeren, harten Blätter vom Zitronengras entfernen und den Rest anschließend in Ringe schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen. Ingwer und Chilischote fein hacken. Die Schale der Limette abreiben. Alles zusammen mit einem Esslöffel Ghee in einer Pfanne anbraten. Mit dem Fond ablöschen, die Zimtstange hinzufügen und alles leicht köcheln lassen. Den Pak-Choi waschen, putzen und in grobe Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Den Koriander, das Thaibasilikum und die Minze grob hacken. Die Kräuter zu der Suppe geben. Die Edamame-Bohnen ebenfalls zu der Suppe geben. Mit Sojasauce, Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Das Roastbeef mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten scharf anbraten. Das Fleisch im vorgeheizten Backofen zehn bis zwölf Minuten weiter garen. Das Fleisch anschließend in dünne Scheiben schneiden, zu dem Gemüse in die Suppe geben und mit kleinen Chiliflocken, Ingwerabrieb und Korianderblättern garnieren.

Maximilian Dietrich am 13. August 2013