

Thailändischer Glasnudel-Salat mit Rinder-Filet

Für zwei Personen

400 g Rinderfilet	250 g Glasnudeln	8 reife Strauchtomaten, klein
2 Limetten	2 Frühlingszwiebeln	1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen	1 Bund Koriandergrün	1 Knolle Ingwer
1 TL Thail. Chili-Paste	1 frische Vogelaugenchili	2 EL Fischsoße
Pflanzenöl		

Wasser zum Kochen bringen. Die Glasnudeln in einer Schale mit heißem Wasser übergießen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken. Die Chili der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und klein hacken. Die Limetten auspressen und den Saft mit der Fischsoße und der Chilipaste verrühren. Die Tomaten in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln von den Enden und der äußeren Haut befreien und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel, den Knoblauch, die Chili und den Ingwer in einer Pfanne mit Pflanzenöl anschwitzen. Anschließend das Rinderfilet hinzugeben und mit anbraten. Das Ganze mit dem Limettendressing ablöschen. Die Tomaten und die Frühlingszwiebeln hinzugeben und die Hitze reduzieren. Das Wasser der Glasnudeln abgießen, die Nudeln mit in die Pfanne geben und alles verrühren. Den Koriander zupfen, fein hacken und darüber streuen. Den Thailändischen Glasnudelsalat mit dem Rinderfilet auf Tellern anrichten und servieren.

Laura Müller am 06. März 2012