

Thai-Rindfleisch-Salat

Für zwei Personen

| | | |
|----------------------------|-----------------------|------------------------------|
| 400 g Dry Aged Rinderfilet | 250 g Reismudeln | 3 Frühlingszwiebeln |
| 2 Zehen Knoblauch | 3 Limetten | 1 Knolle Ingwer |
| 2 EL Reisessig | 2 EL Sojasauce | 10 g Tamarindenpaste |
| 1 Bund Minze | 1 Bund Thai-Basilikum | 1 Bund Koriander |
| 2 Zweige Zitronengras | 1 rote Chilischote | 100 g Cashewkerne |
| 2 EL Szechuanpfeffer | 1 EL Sesamöl | 3 EL kaltgepresstes Olivenöl |
| Olivenöl, Muscovadozucker | Meersalz, Pfeffer | |

Den Backofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen. Eine Pfanne erhitzen. Den Szechuanpfeffer im Mörser grob zerstoßen und zusammen mit dem schwarzen Pfeffer und dem Meersalz auf einer Platte verteilen. Anschließend das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und mit etwas Olivenöl einreiben. Das Rinderfilet in den Gewürzen wenden und in der Pfanne von beiden Seiten anbraten, bis starke Röstaromen entstehen. Das Fleisch in den vorgeheizten Backofen geben und warm halten. Währenddessen eine weitere Pfanne erhitzen, die Cashewkerne darin goldbraun rösten und anschließend grob hacken. Die Frühlingszwiebeln von den Enden befreien und in schräge Streifen schneiden. Für die Marinade das Zitronengras von den Enden befreien, die harten Außenblätter entfernen und den unteren, weichen Teil in feine Stücke schneiden. Den Ingwer schälen, die Chilischote von den Kernen befreien und alles in kleine Stücke schneiden. Die Blätter von einem Zweig Koriander vom Stiel befreien, die Knoblauchzehen abziehen und alles ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Anschließend alles in eine Schüssel geben. Zwei Limetten reiben und auspressen. Den Abrieb sowie den Saft in die Schüssel geben und alles vermengen. Das Sesamöl, drei Esslöffel kaltgepresstes Olivenöl, den Reisessig, die Sojasauce und die Tamarindenpaste ebenfalls in die Schüssel geben und vermengen. Die Marinade mit Salz, Pfeffer und dem Muscovadozucker abschmecken. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, die Reismudeln damit übergießen und für fünf Minuten ziehen lassen. Anschließend das Wasser abgießen und die Nudeln grob zerkleinern. Einen Großteil der Nudeln unter die Marinade heben. Das Rinderfilet aus dem Backofen nehmen und in dünne Scheiben schneiden. Anschließend das Fleisch mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Den Thai-Rindfleischsalat auf Tellern anrichten und mit einigen Koriander-, Minze- sowie Basilikumblättern garnieren. Einige der Frühlingszwiebelstreifen und der Cashewkerne ebenfalls darüber streuen. Die Marinade darüber geben und den Salat servieren.

Alexander Scheld am 03. Juni 2014