

# Rindfleisch-Salat auf thailändisch-bayerische Art

**Für zwei Personen**

**Für den Salat:**

2 Rinderfilets à 150 g	250 g Thai-Spargel	3 Radieschen
1 rote Chili	$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 Knolle Ingwer à 1 cm
1 Limette	1 EL Fischsauce	50 ml Hühnerfond
2 EL Tamarindensauce	3 Zweige Koriander	3 Zweige Minze
3 Zweige Thai-Basilikum	3 Zweige Sellerieblätter	$\frac{1}{2}$ TL brauner Zucker
2 EL Sesamöl	3 EL Erdnussöl	1 Prise feines Salz

**Für die Glasnudeln:**

150 g Glasnudeln	3 EL Erdnussöl	1 Prise feines Salz
------------------	----------------	---------------------

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Salat die Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. Chili halbieren, entkernen und fein schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Limettensaft und -schale, Fischsauce, braunen Zucker, Chili, Ingwer und Sesamöl verrühren und die Schalotten dazugeben.

Für das Fleisch Erdnussöl im Wok erhitzen. Filets waschen, trockentupfen und im Öl etwa 2 Minuten von beiden Seiten braten.

Fleisch aus dem Wok nehmen und im Ofen ziehen lassen.

Für die Glasnudeln diese ca. 20 Minuten in kaltem, leicht gesalzenem Wasser einweichen, durch ein Sieb abgießen und in ca. 15 cm lange Stücke schneiden. Nudeln in den Wok geben, Erdnussöl angießen und heiß werden lassen.

Bratensatz mit Fond ablöschen, Tamarindensauce angießen und den Wok vom Herd nehmen.

Spargel waschen, ggf. im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden.

Spargelstangen in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren. Radieschen putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Minze, Koriander, Thai-Basilikum und Sellerieblätter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Spargel auf Tellern anrichten, Kräuter-, Sellerieblätter und Glasnudeln darauf verteilen, mit der übrigen Marinade beträufeln. Steaks tranchieren, auf dem Salat verteilen und mit der Tamarindensauce übergießen.

Den Rindfleischsalat auf thailändisch-bayerische Art mit den Radieschen-Scheiben garnieren, etwas salzen und servieren.

Thomas Heiduk am 30. August 2016