

# Thai-Beef-Salat mit Erdnuss-Schaum

## Für zwei Personen

### Für das Rindfleisch:

300 g Rinderfilet	5 EL Sojasauce	1 TL dunkles Sesamöl
2 TL Speisestärke	2 EL Olivenöl	

### Für den Thai-Salat:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	$\frac{1}{2}$ Papaya	$\frac{1}{2}$ Mango
1 Bund Koriander	1 Bund Minze	2 EL geröst. Erdnusskerne
2 EL Sushi-Essig	2 EL Olivenöl	Pfeffer

### Für den Erdnusschaum:

100 g Erdnussbutter	2 cm Ingwer	180 ml Gemüsefond
100 ml Sushi-Essig	2 EL Sojasauce	2 TL dunkles Sesamöl
1 Msp. Zimt	1 Msp. Chilipulver	

### Für das Rindfleisch:

Die Sojasauce mit Speisestärke und Sesamöl verrühren. Das Filet in 1-2 cm dicke Stücke schneiden und in der Soja-Marinade einlegen.

Nach 20 Minuten das Fleisch in Olivenöl scharf anbraten bis es dunkelbraun ist, anschließend aufschneiden.

### Für den Thai-Salat:

Gurke, Papaya und Mango in feine Streifen schneiden. Minze und Koriander abbrausen und die Blätter abzupfen. Alles in einer Schüssel miteinander vermischen.

Für das Dressing Sushi-Essig und Olivenöl verrühren und mit dem Salat mischen. Alles mit Pfeffer abschmecken und die Erdnüsse zum Garnieren verwenden.

### Für den Erdnusschaum:

Gemüsefond mit Erdnussbutter, Sojasauce, Zimt und Chilipulver erhitzen und danach leicht abkühlen lassen. Mit dem Sushi-Essig, Sesamöl und geriebenem Ingwer abschmecken. Alles wieder leicht erwärmen und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anika Klicker am 22. Juni 2021