

# Glasnudel-Salat mit Rinder-Filet-Streifen

**Für zwei Personen**

**Für die Glasnudeln:**

150 g Glasnudeln

**Für die Marinade:**

$\frac{1}{2}$  Zitrone, davon Saft                      2 TL Sesamöl                      1 TL brauner Zucker

**Für das Gemüse:**

1 Bund grüner Thai-Spargel    1 Bund feine Möhren    1 rote Paprikaschote

1 Bund Frühlingszwiebeln    1 kl. Knolle Ingwer

**Für das Fleisch:**

200 g Rinderfilet                      1 Knoblauchzehe                      1 EL Fischsauce

2 EL. Sojasauce

**Für die Fertigstellung:**

2 Limetten, Saft, Abrieb                      1 EL Fischsauce                      2 EL Sojasauce

1 EL getröstetes Sesamöl                      Olivenöl                      Pfeffer

**Für die Garnitur:**

50 g Erdnüsse, ohne Salz                      1 EL weiße Sesamsaat                      1 Bund Koriander

**Für die Glasnudeln:**

Die Glasnudeln ohne Salz kochen. Dann kalt abschrecken und zur Seite stellen. Nudeln mit einer Küchenschere zerschneiden.

**Für die Marinade:**

Zitronensaft auspressen und mit Sesamöl und Zucker verrühren.

Zerkleinerte Glasnudeln mit der Marinade mischen.

**Für das Gemüse:**

Gemüse putzen, ggf. schälen und in feine Streifen schneiden.

**Für das Fleisch:**

Rinderfilet in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und pressen.

Rinderfilet mit Knoblauch, Fischsauce und Sojasauce marinieren und ziehen lassen.

**Für die Fertigstellung:**

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin kurz das Rinderfilet anbraten.

Fleisch auf eine Seite schieben, auf die andere Seite das Gemüse geben und anbraten. Dann vermengen und mit Fischsauce, Sojasauce, Sesamöl und Pfeffer abschmecken.

Limetten heiß abspülen, die Schale abreiben, dann Saft auspressen.

Salat mit Limettensaft und abrieb abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Erdnüsse und Sesam in einer Pfanne gleichmäßig anrösten. Koriander hacken. Gericht mit Erdnüssen, Sesam und Koriander garnieren.

Franziska Marciulonis am 26. September 2023