

Spitzkohl-Gurken-Kimchi mit Rinder-Saté

Für zwei Personen

Für das Kimchi:

1 kleiner Spitzkohl (200 g)	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1-2 Knoblauchzehen
1 EL Sojasauce	1 EL Ahornsirup	1 EL Chiliflocken
1 Prise Zucker	Salz	

Für das Rinder-Saté:

250 g Rinderhüfte	1 Lauchzwiebel	1 Knoblauchzehe
1 daumengr. Stück Ingwer	15 ml Sojasauce	1 EL geröstetes Sesamöl
1 Prise Chiliflocken	$\frac{1}{2}$ EL Sesam	Salz, Pfeffer

Für das Kimchi:

Den Spitzkohl halbieren, putzen, waschen, den Strunk herausschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden. Gurke schälen und längs halbieren. Kerngehäuse mit einem Esslöffel herauskratzen und die Gurkenhälften in Scheiben schneiden. Spitzkohl und Gurke in eine Schüssel geben, mit einem Teelöffel Salz mischen und mit den Händen kräftig durchkneten. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen.

Knoblauch abziehen und fein würfeln. Knoblauch, Sojasauce, Ahornsirup und Chiliflocken zur Spitzkohl-Gurken-Mischung geben und erneut kräftig durchkneten. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Für das Rinder-Saté:

Rinderhüfte längs in dünne Streifen schneiden, leicht plattieren und jeweils wellenförmig auf 4 Holzspieße stecken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken. Spieße mit Chiliflocken und Salz würzen. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße zunächst von einer Seite scharf anbraten. Gehackten Knoblauch und Ingwer hinzugeben, dann Sojasauce angießen und die Spieße wenden. Sud etwas einkochen lassen. Lauchzwiebel putzen, waschen und klein schneiden. Mit Sesam in die Pfanne zum Fleisch geben und gut durchschwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 03. Februar 2021