

Nudeln mit Rindfleisch und Kokos-Teriyaki-Soße

Für 2 Portionen

200 g Muschelnudeln	200 g Rinderfilet	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	1 TL Sesamkörner	100 ml Kokosmilch
2 EL Teriyaki-Sauce	3 Stiele Koriander	Salz
Pfeffer	Öl	

Muschelnudeln zum Kochen in einen Topf mit Wasser geben. Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Rinderfilet in dünne Streifen schneiden. Die Schalotten in Scheiben schneiden und mit ein bis zwei Scheiben Knoblauch und dem Fleisch in die Pfanne geben. Die Sesamkörner darunter mischen. Das Ganze mit etwas Teriyaki-Sauce ablöschen. Anschließend etwas Kokosmilch unterrühren. Die Sauce reduzieren, ohne dass sie gerinnt. Koriander hacken und zusammen mit den abgossenen Nudeln in die Pfanne geben. Die Nudeln auf Tellern anrichten und mit der Kokos-Teriyaki-Sauce garnieren.

Steffen Henssler am 27. 09. 2011