

# Thai-Asia-Beef-Salat mit tropischen Früchten und Erdnuss

## Für zwei Personen

1 Rinderfilet à 175 g	5 g Speisestärke	50 ml Sojasauce
1 TL dunkles Sesamöl	$\frac{1}{4}$ rote Zwiebel	10 ml Sushi-Essig
100 g Erdnussbutter	20 ml Sushi-Essig	20 ml Sojasauce
5 ml Sesamöl	150 ml Gemüsefond	20 g Mango
20 g Papaya	1 Bund Minze	1 Bund Koriander
50 g geröstete Erdnüsse	100 ml Cognac	Olivenöl, Bananenblatt

Rinderfilet in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit Maizena, Sojasauce, Sesamöl marinieren. Rote Zwiebel abziehen, in feine Spalten schneiden und in Sushi-Essig marinieren. Erdnussbutter mit dem restlichen Sushi-Essig, Sojasauce, Sesamöl, Gemüsefond langsam erhitzen und mixen. Anschließend zur Seite stellen.

Nun Mango und Papaya schälen, in feine Streifen schneiden, mit der grob gezupften Minze und dem Koriander in einer Schüssel zum Marinieren vorbereiten. Kurz vor dem Anrichten in einer Pfanne etwas Öl erhitzen und das Fleisch kurz bei extrem hoher Hitze anbraten. Cognac darüber gießen und flambieren. Das Fleisch herausnehmen und evtl. 2-3-mal darüber hacken. In einem Ring auf einem Bananenblatt anrichten und den mit Sushi-Essig marinierten Koriander-Minze-Salat darauf setzen, mit Zwiebeln und gerösteten Erdnüssen bestreuen. Die Erdnuss-Marinade extra servieren.

Alexander Kumptner am 08. Februar 2017