

# Thai-Asia-Beef-Salat mit tropischen Früchten

## Für zwei Personen

1 Rinderfilet (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 Soja Sauce
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 und Sesamöl marinieren. Rote Zwiebel abziehen, in feine Spalten schneiden und in etwas Sushi Essig marinieren. Erdnussbutter mit dem Restlichen Sushi Essig, Sojasauce, Sesamöl und dem Gemüsefond zusammen langsam erhitzen und mixen. Anschließend zur Seite stellen.

Nun die Mango und Papaya schälen, in feine Streifen schneiden und zusammen 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 nur ganz kurz bei extrem hoher Hitze darin anbraten. Cognac drüber gießen und flambieren. Das Fleisch herausnehmen und evtl. 2-3-mal darüber hacken. In einem Ring auf einem Bananenblatt anrichten und den nun mit Sushi Essig marinierten Koriander-Minze Salat darauf setzen, mit Zwiebeln und mit den gerösteten Erdnüssen bestreuen. Die Erdnuss-Marinade extra dazu servieren.

Alexander Kumptner am 07. Januar 2021