

„Spicy Beef Salad“

Rezept für 4 Personen

Fleisch & Fleischmarinade

400g Rinderfilet
25g Austernsauce (Maekrua)
10g Maiskeimöl
10g Misopaste
5g Knoblauch
5g Ingwer
1 Chili-Schote

Alles fein mixen und 10 Minuten vor dem Grillen marinieren.
Das Fleisch Medium Rare auf dem Griller garen.

Vinaigrette

Saft und Zesten von zwei Mandarinen
40g Korianderwurzel
30g Chili scharf
25g frische rote Paprika
60g Fischesauce
80g Limettensaft
5g Knoblauch
50g Kirschtomaten
40g Wasser
40g Palmzucker

Palmzucker und Wasser aufkochen lassen.
Korianderwurzel, Chili, Paprika und Knoblauch in einem Mörser zerkleinern.
Die Zutaten mit den Flüssigkeiten aufgießen.

Anrichten

80g Cocktail-Tomaten
400g Rinderfilet in Würfel geschnitten
1 Schalotte
Thai-Koriander / Minze in feine Blätter zupfen
1 TL frittierter Knoblauch
1 TL frittierte Schalotten
2 EL geschälte Edamame
1 Stück Romanasalat
1 EL Cashewnüsse

Die vier „s“ der thailändischen Küche

Süß = Palmzucker
Sauer = Limette
Scharf = Chili
Salzig = Fischesauce