

## „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