

RINDFLEISCHSALAT NACH THAI-ART

Rezept von Gordon Ramasy

Rezept

1. Fleisch kräftig würzen
2. Olivenöl in die heiße Pfanne geben
3. 2 – 3 Minuten pro Seite medium braten
4. Für das Dressing Knoblauch, Chili und Salz im Mörser zerstoßen, Zucker, Fischsauce und Limettensaft zugeben und abschmecken
5. Karotten mit dem Sparschäler in Streifen schneiden, Radieschen und Gurke in feine Scheiben, Minze und Salatherzen in Streifen schneiden, Frühlingszwiebeln und Schalotte in feine Ringe schneiden, Tomaten halbieren
6. Alle weiteren Zutaten außer die Nüsse zerkleinern und in die Schüssel geben
7. Kurz vorm Servieren mit dem Dressing anmachen
8. Salat auf die Teller geben, Fleisch in dicken Scheiben darauf anrichten
9. Erdnüsse nach Geschmack mit etwas Salz trocken in einer Pfanne anrösten, grob hacken und auf den Salat geben

Zutaten

- 2 Rinderfilets a 200 g bis 250 g
 - Olivenöl
 - 2 Karotten
 - 6 Radieschen
 - 200 g Kirschtomaten
 - 1 Bund Minze
 - 1 Schalotte
 - 3 Frühlingszwiebeln
 - 1 kleine Gurke
 - 2 Salatherzen
 - Salz
 - Pfeffer
 - 4 EL Erdnüsse
- Dressing***
- 1 geschälte Knoblauchzehe
 - 1 Chilischote
 - Meersalz
 - 2 Teelöffel Palmzucker
 - 2 – 3 EL Fischsauce
 - Saft von 1 – 2 Limetten

Geräte

- 1 Mörser
- 1 scharfes Messer
- 1 Schneidebrett
- 1 Pfanne
- 1 große Salatschüssel
- 1 kleines Schälchen
- 1 Sparschäler