

Alexander Kumptner: Thai Beef-Salat mit tropischen Früchten und Erdnuss-Sud

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/alexander-kumptner-thai-beef-salat-mit-tropischen-fruechten-erdnuss-sud/

Zutaten für 4 Personen:

Für das Thai Beef:

- 350 g Rinderfilet
- 50 g Sojasoße
- etwas dunkles Sesamöl
- 5-10 g Maisstärke

Zubereitung:

Das Rinderfilet fein schneiden und mit Maisstärke, Sojasoße und Sesamöl marinieren. In einer heißen Pfanne in etwas Olivenöl kurz scharf anbraten, herausnehmen und grob schneiden.

Für den Erdnuss-Sud:

- 100 g Erdnuss-Butter
- 100 ml Sushi-Essig
- 150-180 ml Gemüsefond
- 20 ml Sojasoße
- 5-10 ml dunkles Sesamöl
- 1 Msp. Zimt
- 1 Msp. Chili

Zubereitung:

Die Erdnuss-Butter mit dem Zimt, Chili, der Sojasoße und dem Gemüsefond langsam erwärmen, leicht überkühlen lassen und anschließend mit dem Sushi-Essig und dem Sesamöl säuerlich abschmecken.

Für die tropischen Früchte:

- 1 Bund Koriander
- 1 Bund Minze
- ½ Salatgurke
- 50 g Papaya
- 50 g Mango
- etwas Sushi-Essig
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL geröstete Erdnüsse

Zubereitung:

Koriander und Minze grob zupfen. Die Früchte und die Gurke in feine Streifen schneiden. Den Salat (Koriander, Minze, Früchte, Gurke) mit etwas Sushi-Essig und Olivenöl marinieren. Den Erdnuss-Sud leicht erwärmen und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Das Fleisch in einem tiefen Teller mit Hilfe eines Rings anrichten. Darauf den Salat setzen und mit den gehackten Erdnüssen bestreuen. Kurz vor dem Servieren den Salat mit dem Erdnuss-Sud übergießen.

Rezept: Alexander Kumptner

Quelle: Kerners Köche 1.4.2017