

Cornelia Poletto: Asiatischer Rindfleisch-Papaya-Salat mit Akazienhonig-Vinaigrette

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/cornelia-poletto-asiatischer-rindfleisch-papaya-salat-mit-

Zutaten für 4 Personen:

Für das Rinderfilet:

- **300 g Rinderfilet**
- Chili
- Salt Flakes
- Öl

Zubereitung:

Das Rinderfilet in Scheiben schneiden und salzen. Eine Pfanne erhitzen und das Rinderfilet darin scharf anbraten. Anschließend mit Chili und Salt Flakes würzen. Das Rinderfilet aus der Pfanne nehmen und in Streifen schneiden.

Für die Glasnudeln:

- 1 Pck. Glasnudeln
- 2-3 Limetten
- ca. 2 TL Akazienhonig
- 1 Bund Koriander
- Sojasoße
- Sesamöl

Zubereitung:

Die Glasnudeln nach Packungsanleitung zubereiten. Den Saft der Limetten auspressen und mit etwas Akazienhonig, Sojasoße und Sesamöl vermischen und nach Geschmack würzen. Eine gute Handvoll Glasnudeln in die Marinade geben und gut vermischen. Den gehackten Koriander dazugeben.

Für den Salat:

- 1 Papaya
- 1 Avocado
- 1 Handvoll Erdbeeren
- Erdnüsse
- Parmesan

Zubereitung:

Die Papaya in Würfel schneiden und mit den Erdnüssen (und etwas geriebenem Parmesan) zu dem Glasnudelsalat geben. Den Salat nochmals mit Honig abschmecken. Die Avocado und die Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten. Darauf den Glasnudelsalat geben und die Rinderfiletscheiben darüber legen.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Kerners Köche 6.5.2017