



Vietnamesischer Rindfleischsalat

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

10 Portionen

10	Rindersteaks á 150g	2 Schale	Shiso-Kresse
2 Schale	Cherry Rispentomaten	250 ml	Limettensaft
2	frische Limetten	2 Stangen	Zitronengras
2	Knoblauchzehen	10	rote Chilis
2 EL	Fischsoße	4-5 EL	Reisessig
5 EL	milde Sojasoße	2	rote Zwiebeln
2	Karotten	4 Stangen	Staudensellerie
1 Hdv.	Koriander	1 Hdv.	Minzblätter
	etwas Öl		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung

1. Knoblauch und das Zitronengras fein hacken.
2. Mit Limettensaft, Fischsoße, Reisessig und der Sojasoße zu einer Marinade mischen.
3. Staudensellerie mit etwas vom Blattgrün in feine Stücke schneiden.
4. Kirschtomaten halbieren. Karotte in grobe Streifen hobeln. Die Zwiebel fein schneiden.
5. Das Gemüse mit Koriander und Minzblättern auf dem Staudensellerie im tiefen Teller anrichten und mit der Marinade übergießen.
6. Das Steak etwas salzen und im heißen Öl in der Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten.
7. Anschließend in Tranchen schneiden und auf dem Salat anrichten.
8. Mit Karotte, den Tomaten, Zwiebeln und Shiso-Kresse dekorieren.
9. Auf das Fleisch jeweils eine Spalte Limette und eine klein gehackte Chili geben.
10. Nach Belieben mit etwas Pfeffer würzen.