



## Bahn Mí

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

2 Portionen

---

400 g	Schweinefilet		Salz, Pfeffer
	Olivenöl	2	Baguette-Brötchen
	Mayonnaise		Currypulver
1	rote Zwiebel	1	kleine Salatgurke
1	Möhre	1	rote Chilischote
1 TL	brauner Zucker	1 TL	Fischsauce
4 EL	Reisweinessig	2 EL	Erdnussöl
	etwas Limettensaft		Minze/ Koriander (nach Belieben)

### Zubereitung

- 
1. Schweinefilet in Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Grillen bereitstellen.
  2. Salatgurke schälen und entkernen und Gemüse in feine dünne Streifen schneiden.
  3. Mit braunem Zucker, Erdnussöl, Fischsauce, Reisweinessig und Chilischote gut vermengen und beiseite stellen.
  4. Vor dem Servieren mit etwas Limettensaft abschmecken. Das Gemüse sollte schön süß-sauer schmecken, je nach Geschmack verfeinern.
  5. Die Schweinemedallions unter mehrmaligem Wenden einige Minuten grillen, bis sie schön Farbe angenommen haben.
  6. Währenddessen das Brot kurz anrösten.
  7. Baguette vom Grill nehmen und mit der Curry-Mayonnaise bestreichen.
  8. Das Gemüse abtropfen und auf das Baguette drapieren.
  9. Die Schweinefilet-Medaillons darauflegen und mit den Kräutern garnieren.