

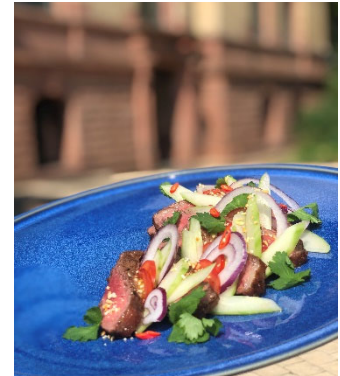
Thai Beef Salad

Rezept für 4 Personen

Dressing „Nam Pla Prik“

Zutaten:

- 1-2 Chili rot (nach Geschmack klein oder groß)
- 1-2 Korianderwurzel (alternativ Korianderstrünke)
- 1 Limette
- 3 EL thailändische Fischsauce „Oyster“ Brand (dünnflüssig, salzig)
nicht verwechseln mit Austernsauce (dickflüssig, süß, salzig)
- 1 EL Palmzucker



Zubereitung:

Chili und Korianderwurzel klein schneiden und im Mörser zerdrücken. Die restlichen Zutaten dazugeben und mörsern (alternativ ein Pürierstab oder Mixer verwenden). Es sollte eine angenehme Balance aus süß, sauer und salzig sein. Schärfe nach Geschmack.

Salat

Zutaten:

- 1 Salatgurke
- 3 Strauchtomaten
- 1 rote Zwiebeln
- 15 Minzblätter
- 15 Korianderblätter
- 2 EL Jasminreis („geheime“ und wichtigste Zutat)

Zubereitung:

Salatgurke schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden
Von den Tomaten den Strunk entfernen und in kleine Würfel schneiden.
Zwiebel schälen und in Streifen schneiden.

Jasminreis trocken in einer Pfanne rösten, bis der Reis gleichmäßig braun-dunkelbraun ist (Achtung! Es kann rauchen und qualmen). Anschließend abkühlen, mörsern bzw. mahlen, so dass noch kleine Körner bleiben.

Alle Zutaten mischen und mit dem Dressing anmachen.

Fleisch

Zutaten:

120 g Rinderfilet alternativ Kalbsfilet, Roastbeef, Kalbsrücken, Geflügel oder Lamm

Zubereitung:

Das Fleisch medium bzw. nach Geschmack braten und dünn aufschneiden. Zu dem Salat servieren oder direkt untermischen.

Alternativ kann auch Rinder- oder Kalbtatar verwendet werden. Scharf anbraten und unter den Salat mischen.



Guten Appetit
wünscht die BASF Gastronomie!