

# asiatischer rindersalat



Ein Sommerklassiker der Fusionküche für den berliner Hinterhof  
;-)

# asiatischer rindersalat

min  
5  
10  
15  
20  
25  
30  
35  
40  
45  
50  
55  
60

- |                                 |                       |
|---------------------------------|-----------------------|
| 1-1,5kg frisches Rinderfilet    | Bund Minze            |
| Soja- oder Erdnussöl            | Bund Thaibasilikum    |
| 4 Möhren                        | Bund Koriander        |
| 3 Stangen Lauch                 | Bund Schnittlauch     |
| 1 Zwiebel                       | 4 EL Sojasauce        |
| 1 grüne Gurke                   | 2 EL Sesamöl          |
| 1/2 Bund Radieschen             | 2 EL Fischsauce       |
| 300g Cherrytomaten              | 2 Zitronen/Limetten   |
| Kopf/Radicchio- und Rucolasalat | 1 frische Chilischote |
| Salz + Pfeffer + Zucker         | Basmati Reis          |



1. Zunächst das **Fleisch** waschen, abtupfen und von Fett und Sehnen befreien. In heißem **Soja- oder Erdnussöl** schnell von allen Seiten anbraten, damit der Saft im Fleisch bleibt. Das Fleisch garen bis es elastischer wird. **Pfeffern** und abkühlen lassen.



2. Für den Salat die **Möhren** in Stifte, den **Lauch** und die **Zwiebel** in feine Ringe schneiden. Alles in der noch heißen Pfanne kurz andünsten.



3. Die **Gurke** und die **Radieschen** ebenfalls in Stifte schneiden. Die **Tomaten** vierteln. Dann die verschiedenen **Salatsorten** waschen und kleinzupfen. Die **Kräuter** hacken und mit den restlichen Salatzutaten in einer großen Schüssel vermengen.



4. Für das Dressing **Sesamöl**, **Soja- und Fischsauce** mit dem Saft von 2 **Limetten** verrühren. Mit etwas **Salz, Pfeffer und Zucker** würzen. Gegebenenfalls eine frische **Chilischote** kleinhacken und dazugeben.



5. Die **Rinderfilets** in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem Dressing unter den Salat heben.



6. Der Salat kann zusammen mit etwas **Basmati Reis** als Hauptgericht serviert werden.