

Ben O'Donoghue

Professional

Thailändischer Rindfleischsalat

Hauptspeise

Fleischgerichte

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Den Grill für direktes Garen bei hoher Temperatur vorheizen. Die Frühlingszwiebeln diagonal in feine Ringe schneiden und mit Chilis, Schalotten, Koriander und Zitronengras in eine Schüssel geben. Das Fleisch mit reichlich Salz und Pfeffer würzen und nach Geschmack grillen. Ich mag es medium bis durchgebraten, weil meiner Meinung nach der Salat damit aromatischer wird. Das Fleisch ruhen lassen, während der Salat angemacht wird. Den Limettensaft über den Frühlingszwiebelsalat träufeln, dann die Fischsauce dazugeben und gut vermischen. Das Fleisch in Streifen schneiden und dabei das Fett entfernen. Fleischstreifen zum Salat geben und untermischen damit sich die Aromen verbinden. Sofort servieren.



Zutaten 

2 Bund Frühlingszwiebeln

3 rote Chilischoten, in feine Ringe geschnitten

10 rote Thai-Schalotten, geschält und in feine Ringe geschnitten

1 Bund Koriander, gehackt

3 Stängel Zitronengras, nur die weißen Teile, in feine Ringe geschnitten

400 g Rump- oder Lendensteak

Salz

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Ausgepresster Saft von 3 Limetten

100 ml Fischsauce