

Nahm Thok: Thai-Rindfleischsalat mit Minze und Koriander

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für das Dressing

- 1 Knoblauchzehe
- 2 Chillischoten
- 2 Kaffir-Limettenblätter (Magrood-Blätter)
- 6 Esslöffel Limettensaft
- 4 Esslöffel Fischsauce
- 3 Esslöffel Palmzucker
- 1 Prise(n) Chillipulver

Für den Salat

- 6 kleine Schalotten
- 2 Frühlingszwiebeln
- 250 g Rumpsteak
- 3 Zweig(e) Minze
- 5 Zweig(e) Koriander
- 3 Esslöffel Reisgrieß
- Olivenöl

Besonderes Zubehör

- Pfanne (beschichtet)

Frisch, feurig, saftig - das ist Nahm Thok. Saftiges Rindfleisch, feurige Chillischoten und erfrischender Limettensaft katapultieren dich mit einem Happs ins sonnige Thailand.

Übersetzt bedeutet Nahm Thok übrigens "Wasserfall". Der Name bezieht sich auf die Fleischsafttropfen, die sich beim Braten auf der Fleischoberfläche bilden. Wenn sich die Tropfen zeigen, ist es Zeit, das Fleisch zu wenden. So bleibt es schön rosa und saftig.

- 1 -

Schalotten in grobe Stücke schneiden. Lauchzwiebeln stifteln.

- 2 -

Für das Dressing Knoblauchzehe schälen und mit Chillischoten und Kafir-Limettenblätter fein hacken. Limettensaft mit Fischsauce, Palmzucker und Chillipulver verrühren. Chillischoten, Knoblauch und Kafir-Limettenblätter unterheben.

- 3 -

Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Steak von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. In Alufolie wickeln und 10 Minuten ziehen lassen.

- 4 -

Koriander hacken, Minzblätter grob zerreißen. Rumpsteak in dünne Streifen schneiden. Ausgetretenden Fleischsaft aus der Alufolie zu dem Dressing geben und Steakstreifen unterheben.

- 5 -

Reisgrieß, Schalotten und Lauchzwiebeln unter das Dressing heben. Minze und Koriander dazugeben und umrühren. Lauwarm servieren.