

Thailändischer Salat mit Steak-Streifen und Klebreis

Für zwei Personen

Für das Steak:

1 Rumpsteak, à 180 g Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für den Klebreis:

250 g Thai-Klebreis 2 TL heller Sesam

Für das Dressing:

2 EL Thai-Klebreis 2 Limetten 1 TL Fischsauce
1 TL helle Sojasauce 4 Zweige Minze 2 TL brauner Zucker
2 TL Chilipulver

Für den Salat:

1 Romana-Salatherz 100 g Cocktailtomaten 1 Möhre
1 Gurke 1 Frühlingszwiebel 2 Schalotten
 $\frac{1}{2}$ Bund Koriander 1 Bund Minze

Für das Steak:

Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch darin unter wenden ca. 2-3 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen, kurz ruhen lassen und vor dem Anrichten in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Für den Klebreis:

Klebreis waschen um die Stärke zu entfernen. Den Klebreis in ein Mulltuch einwickeln und für 20-25 Minuten im Bambusdämpfer garen – bei der Hälfte der Zeit den Reis wenden. Nach der Garzeit den Reis lockern und mit Sesam bestreuen.

Für das Dressing:

2 EL Klebreis in einer mittelheißen Pfanne anrösten und fein mörsern. Limetten halbieren und den Saft auspressen. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Brauner Zucker, Fisch-Sauce, Limettensaft, Chilipulver, Sojasauce, Minze, geröstetes Klebreispulver als Dressing anrühren.

Für den Salat:

Salat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. Frühlingszwiebel waschen, in feine Ringe schneiden. Schalotten abziehen, fein würfeln. Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Cocktailtomaten waschen, halbieren, Möhre und Gurke ebenso waschen und mit einem Sparschäler in feine Streifen schälen. Alle vorbereiteten Zutaten vermengen. Steak in Streifen schneiden und hinzugeben. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Salat mit dem Dressing beträufeln, Minze untermengen.

Yam nuea nam tok: Thailändischer Salat mit Steak-Streifen und Klebreis auf Tellern anrichten und servieren.

Bell Kink am 18. September 2017