

# Thailändischer Rindfleisch-Salat mit Koriander-Pesto

## Für zwei Personen

### Für den Salat:

300-500 g Rinderfilet      50 g thailänd. Klebereis      1 Spitzkohl  
250 g Cocktailtomaten      1 Bund Thai-Koriander      2 EL Honig  
100 ml Sojasauce

### Für das Dressing:

5-10 Limetten      5 thailänd. Chilischoten      3-5 Knoblauchzehen  
Fischsauce      brauner Zucker

### Für das Pesto:

1 Bund Thai-Koriander      1 Zitrone      3 cm Ingwer  
50 g Cashewkerne      50-100 ml Sesamöl      50-100 ml Olivenöl  
Salz      Pfeffer

### Für die Grissini:

150 g Mehl      1 EL Olivenöl      1 TL Chiliflocken  
1 TL Salz

### Für den Salat:

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Spitzkohl putzen und in möglichst feine Fäden hobeln. Cocktailtomaten abbrausen und vierteln. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Honig und Sojasauce verrühren. Rinderfilet in fingerdicke Scheiben schneiden und in die Honig-Sojasaucen-Mischung geben. Möglichst lange ziehen lassen, dann in einer Pfanne scharf anbraten. Klebereis roh in einer Pfanne ohne Öl anbraten bis er goldbraun ist, danach im Steinmörser mörsern. Spitzkohl, Koriander und Klebereis vermengen.

### Für das Dressing:

Knoblauch abziehen. Limetten halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Chilischoten abbrausen und hacken. Knoblauch, Chili und braunen Zucker in einem Steinmörser mörsern, bis eine einheitliche Paste entsteht. In gleichen Teilen mit Limettensaft und Fischsauce aufgießen und so lange rühren, bis keine Zuckerkrystalle mehr zu spüren sind. Mit Spitzkohl, Koriander und Klebereis gut vermengen.

### Für das Pesto:

Zitrone halbieren und etwa 1 Esslöffel Saft auspressen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Ingwer schälen und hacken.

Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Koriander mit Ingwer, Cashewkernen, Olivenöl und Sesamöl im Mixer fein pürieren und mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.

### Für die Grissini:

Mehl, 50 ml Wasser, Olivenöl, Salz und Chiliflocken in eine Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und den Teig in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und zu Grissini formen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für ca. 10 bis 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jennifer Schönrock am 27. Januar 2022