

Muh Pad King von Schweine-Filet

Für zwei Personen

1 Schweinefilet à 150 g	0,5 Bund Frühlingszwiebeln	150 g Basmatireis
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Ingwerzehe
1 Stängel Zitronengras	100 ml Sojasauce	120 ml Austernsauce
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Basmatireis in reichlich Salzwasser garen. Den Knoblauch und die rote Zwiebel abziehen und klein schneiden. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln gröber würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch, die Zwiebel und den Ingwer scharf anbraten. Das Schweinefilet in längliche Streifen schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Mit der Sojasauce und der Austernsauce würzen und anschließend die Frühlingszwiebeln hinzugeben. Die Zutaten weitergaren lassen. Das Zitronengras andrücken und mit in die Pfanne geben. Den Reis mit dem Muh Pad King auf einem Teller anrichten und servieren.

Christian Knorr am 04. Februar 2013