

Hier finden Sie Rezept zu unserer Exposé-Geschichte. Wäre das nicht eine leckere Idee für Ihre Welcome-Party in Lambach?

ASIATISCHER RINDERFILETSALAT

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

- 1 kg Rinderfilet
- 1,5 Paprika rot
- 1,5 Salatgurke
- 1,5 Karotten
- 1,5 rote Zwiebeln
- 1,5 Bund Koriander
- 1,5 Bund frische Minze
- 5 Limetten
- 6 EL Zucker
- 5 EL Fischsoße
- 3 Knoblauchzehen
- 5 Stück Chilischoten getrocknet
- 6 TL Jasminreis

ZUBEREITUNG

Das Fleisch

- 1 _ Zuerst geben Sie das Rinderfilet im ganzen Stück in eine feuerfeste Form.
- 2 _ Heizen Sie den Backofen auf 70 Grad Celsius vor.
- 3 _ Stellen Sie das Fleisch in der Form für etwa zweieinhalb Stunden in den Ofen.

Der Salat

- 4 _ Schneiden Sie das Gemüse für den Salat in mundgerechte Stücke.
- 5 _ Hacken Sie Minze und Koriander und vermischen es mit dem Salat.

Das Dressing

- 6 _ Geben Sie Limettensaft, Zucker, Fischsauce, Knoblauch und Chilischote in einen Mixer.
- 7 _ Das Dressing kühl stellen und erst kurz vor dem Servieren mit dem Salat mischen.
- 8 _ Geben Sie den Jasminreis in einen kleinen Topf und rösten ihn so lange, bis er goldbraun ist.
- 9 _ Nehmen Sie den Reis heraus und zerstoßen Sie ihn mit einem Mörser. Danach beiseite stellen.

Das Anrichten

- 10 _ Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Streifen schneiden.
- 11 _ Heben Sie das Fleisch vorsichtig unter den Salat.
- 12 _ Mischen das Dressing mit dem Salat.
- 13 _ Richten Sie den Salat an und dekorieren ihn vor dem Servieren mit dem gerösteten Reis.

Guten Appetit!