

Reis Rezepte

Eingelegtes Rinderfilet Mit Geröstetem Reis

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Filet, Fleisch, Gewürz, Rind, Thailand

500 g	Rinderfilet	50 g	Thai-Auberginen; (*)
1	Teel. Salz	3	Europagrasblätter; (*)
1	Essl. Zucker	3	Pfefferminzzweige
4	Essl. Fischsauce; (*)	3	Essl. Reis
1	Essl. Dunkle Sojasauce	5	Getrocknete Chilischoten
3	Essl. Cognac	6	Essl. Pflanzenöl
100 ml	Wasser	2	Essl. Tamarindenmus; (*)
50 g	Maiskölbchen	2	Essl. Limettensaft

(*) Eingelegtes Rinderfilet mit geröstetem Reis und Pfefferminze - Omnia Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. In eine große Schüssel legen und mit einer Gabel einige Male einstechen. Mit Salz, Zucker, Fischsauce, Sojasauce und Cognac einreiben und 10 Minuten durchziehen lassen. Das Wasser dazugeben und das Rindfleisch nochmals kräftig zwischen den Händen drücken. Weitere 30 Minuten durchziehen lassen. Maiskölbchen und Auberginen putzen, die Auberginen in mundgerechte Stücke schneiden. Europagras waschen und grob zerkleinern. Pfefferminzzweige waschen und trocken tupfen. Die Blätter abzupfen und grob zerkleinern. In einer flachen Pfanne den Reis trocken rösten, bis er gebräunt ist. Aus der Pfanne nehmen und im Mörser fein zerstoßen. Die Chilischoten ebenfalls in der Pfanne trocken rösten. Herausnehmen und beiseite stellen. Das Öl in der Pfanne erhitzen. Das Fleisch mit den Händen leicht flachdrücken und in der Pfanne von beiden Seiten einige Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen, kurz ruhen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Öl aus der Pfanne abgießen. Marinade, Tamarindenmus, Limettensaft und gerösteten Reis in der Pfanne kurz aufkochen lassen. Maiskölbchen und Auberginen dazugeben und kurz erhitzen. Das aufgeschnittene Rinderfilet in die heiße Sauce legen und mit Koriander und Pfefferminze abschmecken. Die Chilischoten zwischen den Händen zerreiben und drüberstreuen. Heiß oder lauwarm servieren.

Vorbereitungszeit: 50 Minuten Zubereitungszeit: 10 Minuten

Anmerkung: Wenn Sie die Chilischoten mit Ihren Händen zerrieben haben, sollten Sie vor allem eins beachten: Nie mit den Fingern in die Augen kommen. Das brennt fürchterlich und, was das Schlimmste ist, Ihnen ist der Appetit vergangen. Also aufpassen! In Thailand wird dieses Gericht sehr gerne mit rohen grünen Thai-Bohnen oder mit knackigen Salatblättern gegessen. Besonders schön schaut Omnia aus, wenn man das Gericht mit den Blüten vom Europagras dekoriert.