

# Thailändischer Salat mit Rumpsteak

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Nicht nur für den warmen Sommerabend auf der Terrasse, weg vom „Salateinerlei“

## Zutaten

- Für den Thailändischen Dressing:
- 4 Stängel Koriandergrün, gehackt
- 5 Stängel Thai-Basilikum in dünnen Streifen
- 4 Stängel Minze, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1/2 rote Peperoni, fein gewürfelt
- 2 El gerösteter Sesam
- 5 El Limettensaft und etwas Abrieb
- Etwas frisch geriebener Ingwer
- 4 El Soja Soße
- 1 El Fischsoße
- 4 El Sesamöl
- 1 El brauner Zucker
- Für den Thailändischer Salat:
- 2 mittelgroße, rote Zwiebeln, halbiert, in Scheiben
- 4 junge Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, in dünnen Ringen oder Streifen
- 250 g Kirschtomaten ohne Blüte
- 1 kleines Bündchen Thai - Spargel, ca. 10 Stangen
- 1 kleine Gartengurke, geschält, entkernt, in etwas dickere Spalten geschnitten
- 2 El geröstete Erdnüsse
- 2 küchenfertig parierte Rumpsteaks à 200 g

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Rindfleisch:

## **Schritt2**

Die Steaks herkömmlich würzen und in wenig heißen Pflanzenöl von beiden Seiten anbraten.

## **Schritt3**

Das Öl abgießen, etwas Butter zufügen und bei mäßiger Hitze

## **Schritt4**

4 - 5 min. Medium zu Ende braten; in der Pfanne auskühlen lassen. Vor dem Anrichten in dünne Scheiben schneiden.

## **Schritt5**

Der Dressing:

## **Schritt6**

Die o. g. Dressing Zutaten miteinander verrühren und herzhaft bis scharf nach eigenem Geschmack abschmecken.

## **Schritt7**

Der Salat:

## **Schritt8**

Den Thaispargel auf gleiche Länge kappen, ganz kurz in kochendem Salzwasser "bissfest" blanchieren.

## **Schritt9**

Auskühlen lassen und schräg in 5 cm lange \_Stücke schneiden. Mit den Zwiebeln, den Frühlingszwiebeln, den Gurkenspalten, Kirschtomaten mischen und mit dem Dressing marinieren, nachschmecken.

## **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt11**

Trocken anrichten und mit den gerösteten Erdnüssen bestreuen; die Rumpsteakscheiben darüber verteilen.

## **Schritt12**

## **Schritt13**

.

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** fernöstlicher note

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/thailaendischer-salat-mit-rumpsteak/>