

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/>