

Thailändischer Kartoffelsalat mit Rindfleisch

Kategorien: Salat, Kalt, Kartoffel

Zutaten für: 4 Personen

750	Gramm	Salatkartoffeln; Bamberger Hörndl, Kipferl oder "la ratte"
250	Gramm	Gek. Rindfleisch(Tafelspitz)
1	Bund	Radieschen
1/3		Rote Paprikaschote
1/3		Grüne Paprikaschote
1/3		Gelbe Paprikaschote
1	Bund	Frühlingszwiebeln
2		Knoblauchzehen
2	Essl.	Thailändischer Duftreis

SALATSAUCE

2	Essl.	Fischsauce
1	Essl.	Sojasauce
1	Essl.	Chilisauce
4	Essl.	Limonensaft (oder Zitronensaft)
2	Essl.	Wasser
1	Essl.	Zucker und Honig
1	Teel.	Sesamöl
3	Essl.	Geschmacksneutrales Öl
		Thailändische Kräuter
		Thai-Basilikum
		Asiatische Minze
		Koriandergrün
1	Stängel	Zitronengras; oder Zitronenblätter

Anleitung:

Festkochende Kartoffeln, fast ganz abgekühlt und gut abgebunden, so dass es schöne Rädchen gibt.

Kartoffeln kochen und abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Rindfleisch auf der Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben, dann in kleine Flecken oder Streifen schneiden, Radieschen in Scheibchen hobeln, Paprika in schmale Streifen und Frühlingszwiebeln samt Grün in schräge Scheibchen schneiden, Knoblauch fein hacken.

Den Reis in einer Pfanne ohne weitere Zugabe anrösten. Abkühlen lassen und grob zerstoßen - am besten in der Moulinette, notfalls von Hand im Mörser oder einfach mit einer Flasche darüber rollen. Mit einer Sauce aus den angegebenen Zutaten übergießen - den Honig in etwas heißem Wasser auflösen - und vorsichtig umwenden. Ein paar Minuten ziehen lassen.

Inzwischen die Kräuter vorbereiten: je eine Hand voll abgezapfter Basilikum- und Minzeblätter in Streifen schneiden, den Koriander nur abzupfen. Das Herz einer Stange Zitronengras und die beiden Kaffir-Zitronenblätter in haarfeine Streifchen schneiden.

Die Kräuter mit dem Salat vermischen, mit den zerbrochenen Reiskörnern, die für einen interessanten Biss sorgen, bestreuen und sofort servieren.

Thailändischer Kartoffelsalat mit Rindfleisch

(Fortsetzung)

Tipp: Wer es scharf mag, lässt die Chilisaucen in der Marinade weg und würzt mit frischen Chilischoten! Wir trinken dazu am liebsten einen duftigen, aromatischen Wein, also trocken ausgebauten Muskateller, Scheurebe oder Riesling von der Nahe (Monzingen) oder der Mosel (Ürzig).

Dieser Text gibt den Inhalt des Beitrags der Servicezeit Essen und Trinken vom 5. Mai 2000 wieder. Eventuelle spätere Veränderungen des Sachverhaltes sind nicht berücksichtigt.

Quelle:

Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann