

**Kochen**

**Qin Xie**

**Mittwoch, den 12.04.2023**

**Rindfleischsalat mit Minze und Limetten-Chili-Sauce**

**Für 2 Personen**

**Zutaten**

**Für den Salat**

4 Stangen Spargel, grün oder weiß (Bruchspargel)  
 0,5 Salatgurke, ca. 200 g  
 250 g Rumpsteak  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 2 EL Erdnussöl  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 1 EL Sesamkörner  
 0,5 Bund Minze  
 1 Biolimette

**Für die Limetten-Chili-Soße:**

4 Chilischoten, klein, rot  
 1 Stange Zitronengras  
 1 Zwiebel, rot  
 2 Knoblauchzehen  
 10 Minzblätter  
 1 Biolimette, der Saft davon  
 2 EL Fischsauce (Asialaden)  
 1,5 EL Palmzucker oder brauner Zucker



**Zubereitung:**

1. **Für den Salat** Spargel und Gurke säubern, zurecht schneiden und beiseite stellen.
2. Steak mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Schuss Erdnussöl hinzufügen und gut vermengen.
3. In heiße Pfanne Steak ohne Öl scharf anbraten, auf beiden Seite ca. 2 Minuten. Steak aus der Pfanne nehmen, abdecken und etwa 5-10 Minuten ruhen lassen.
4. **Für die Limetten-Chili-Soße** Chilischoten halbieren, entkernen und kleinschneiden. Zitronengras andrücken und ebenfalls kleinschneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Minzeblätter fein schneiden.
5. Vorbereitete Zutaten mit Limettensaft, Fischsauce und Zucker verrühren und beiseite stellen.
6. Steak in feine Scheiben schneiden. Mit Spargel und Gurke zum Limetten-Chili-Dressing geben und mischen.
7. **Salat** mit Sesamkörnern, Limettenscheiben und Minzeblättern garnieren und sofort servieren. Dazu passt Reis.