Rinderfiletstreifen auf Glasnudel-Koriander-Salat

*Zutaten Salat Zutaten Dressing*

300g Bio-Rinderfilet 3 EL dünne Soja Sauce

2 EL Rapsöl 3 EL dunkle Soja Sauce

100g Glasnudeln 2 EL Oyster Sauce

20 Blätter Koriander 1,5 ausgepresste Limetten

1 EL Sesam geröstet 1 EL Rapsöl

1 EL rote Pfefferkörner 1 TL Palmzucker

Ingwer nach belieben

Zuerst musst du die Glasnudeln weichkochen oder überbrühen. Danach abseihen und mit etwas Rapsöl mischen, aber nicht alles-du brauchst es später noch, und auskühlen lassen. Währenddessen schneidest du das Rinderfilet in Streifen. Den klein geschnittenen Ingwer kurz anbraten, Fleisch dazugeben und eine Minute von beiden Seiten scharf anbraten bis es außen braun und innen noch roh ist. Dann packst du das Fleisch in Alufolie und lässt es rasten.

Alle Zutaten die du für das Dressing brauchst gibst du zum Bratenrückstand in die heiße Pfanne und lässt es für eine Minute reduzieren. Das Fleisch nimmst du aus der Folie, gibst es in die Pfanne und mischst das Ganze gut durch. Wenn das getan ist mische die Glasnudeln drunter. Lasse den Koriander abtropfen, nachdem du ihn gewaschen hast, und zupfe ungefähr 20 Blätter ab.

Fülle die Mischung aus Nudeln und Fleisch in ein Glas und verteile gerösteten Sesam, Koriander und roten Pfeffer darauf.

Für das Dressing drückst du die Limette aus und vermische sie mit dem restlichen Rapsöl. Nach Geschmack mit Palmzucker süßen. Bevor du es dir schmecken lässt, musst du das Dressing aufschütteln und damit den Salat gießen.