

RINDSFILET TATAKI MIT RAMENNUDELN UND PANDANBLATT SUD

Zutaten - Tataki-Marinade

- 25g brauner-Zucker
- 75ml Wasser
- 1 EL Sojasauce
- 1 TL süsse ChilisaUCE
- 1 Prise [Anis](#), gemahlen
- 1 kleine Knoblauchzehe, geschält und gerieben
- 1 EL gehackter [Ingwer](#)
- 1 rote Chili, entkernt und fein gewürfelt
- 1 TL Limettensaft
- 400g Rindsfilet, in dicke Medaillons geschnitten
- 1 EL Rapsöl zum Braten

Für die Marinade alle Zutaten vermischen, leicht erwärmen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Das Rindfilet mit der Marinade einpinseln und von allen Seiten im Öl scharf anbraten. Nach dem Braten in dünne Scheiben aufschneiden.

Für den Sud das Sesamöl in einem Topf erhitzen und alle Zutaten bis auf dem Gemüsefond ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren und mit Sojasauce abschmecken.

Die Ramennudeln in Salzwasser bissfest garen. Pak Choi und Frühlingszwiebeln in Streifen schneiden und im Sud 2 Minuten köcheln. Zusammen mit den Nudeln in tiefen Tellern anrichten. Die Tataki-scheiben darauflegen und die Korianderblätter und Cashewnüsse darüberstreuen.

Zutaten - Sud

- 2 EL Sesamöl
- 2 Schalotten, geschält und gewürfelt
- 2 EL gehackter [Ingwer](#)
- 1 rote Chili, entkernt und geschnitten
- 1 Bund Koriander mit Stielen, grob geschnitten
- 5 Pandanblätter
- 2 Stängel Zitronengras
- 1L [Gemüsefond](#)
- Sojasauce zum Abschmecken

Zutaten - Ramennudeln

- 300g Ramennudeln
- 200g Pak Choi, gerüstet und gewaschen
- 3 Frühlingszwiebeln, gewaschen
- 1 Handvoll Korianderblätter
- 50g Cashewnüsse, geröstet und grob gehackt

LaCucina