Zwischengericht

Spicy Thai Beef / Papaya / Gurken / Tomaten / Koriander

Zutaten:

0.5 St. Salatgurke
0.25 St. Papaya
1 St. Tomaten
0.25 Bund Koriander
Minze
20 g Erdnüsse
60 ml Sake
60 ml Mirin
110 ml Sojasauce
0.5 St. Karotten
0.5 St. Zwiebeln
1 St. Knoblauch
0.5 Stängel Kombu Algen
20 g Zucker
30 g Ingwer
1 TL Sesam
10 ml Yuzusaft
20 ml Sriracha Soße
100 g Roastbeef
25 g Misopaste
0.5 Bund Mizuna

Zubereitung:

Sake, Mirin und Sojasauce in einen Topf geben und aufkochen.Karotte, Zwiebel, Knoblauch und Kombu dazugeben und ca. auf ein Drittel einreduzieren, anschließend den Zucker einrühren.Sauce durch ein Sieb passieren.Sesam in einer Pfanne ohne Öl anrösten.Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden.Sauce mit Yuzusaft, Chilisauce und den Ingwer und Sesam abschmecken.Gurken schälen, der Länge nach halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen, anschließend in grobe Stücke schneiden.Papaya schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden.Tomaten waschen und vierteln.Erdnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten.Für das Roastbeef: Sojasauce und Misopaste in einem Gefäß gut mixen und darin marinieren lassen.Danach das Roastbeef auf beiden Seiten scharf anbraten und für ca. 4 Minuten bei 180°C im Ofen abschieben.Zum Anrichten das geschnittene Gemüse mit der Spicy Marinade marinieren, das Roastbeef in Tranchen schneiden und auf dem Salat anrichten.Mit Koriander und den gerösteten Erdnüssen bestreuen