

Rindsfilet-Kokostopf mit einem asiatischen Basilikum-Pesto Ein Juwel!

Marinieren:

Mindestens 30 Minuten

La Mise en Place:

300 g Rindsfilet, 1 Bund Basilikum, 2 Peperoncini, 2 Knoblauchzehen, 1 Stück Ingwer, 1 Stängel Zitronengras, Zesten von 1 Lime, 2 EL Nussöl, 1 grosse Hdv. Bambussprossen, Nussöl, 2 dl Kokosmilch, 2 EL Fischsosse

Die Vorbereitung:

Das Rindsfilet in feine Streifchen schneiden. Basilikum, Peperoncini, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras ganz fein schneiden. Mit den Limezesten und Nussöl verrühren. *1 EL davon* mit dem Rindsfilet mischen und mindestens 30 Minuten marinieren.

Bambussprossen spülen und längs dritteln.

Die Zubereitung am Herd:

Im Wok Nussöl erhitzen, darin das Fleisch schön braten und herausnehmen. Im Satz Pesto und Bambus dünsten, bis es betörend duftet. Kokosmilch angiessen, aufkochen und das Fleisch wieder beifügen.

Die Vollendung:

2 EL Fischsosse einrühren und servieren – ich liebe Juwelen!

Das passt dazu:

China-Nudeln oder Jasminreis

