

Rindsfilet-Kokostopf mit orientalischen Gewürzen und Vanille

... und das ist schon fast zu gut, um wahr zu sein - ist es aber!

La Mise en Place:

1/2 TL Koriander, 1/2 TL Kreuzkümmel, 1/2 TL Bockshornklee, 1/2 TL schwarze Senfkörner, 1 TL Kurkuma, Pfeffermühle, 1 ausgelöste Kardamomkapsel, 300 g Rindsfilet, 1 Bund Schnittlauch, Nussöl, Mark von 1 Vanilleschote, 1 dl Kokosmilch, Chili

Die Vorbereitung:

Für die Gewürzmischung Koriander, Kreuzkümmel, Bockshornklee, Senfkörner, Kurkuma, Pfeffer und die Kardamomsamen im Mörser zerstoßen. Das Rindsfilet in 1/2 cm dicke Streifen und den Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Im Wok Nussöl erhitzen und darin Gewürze, Fleisch, das Mark der Vanilleschote und die Schote selbst schön braten. Kokosmilch zugießen und aufkochen.

Die Vollendung:

Mit Chili und Schnittlauchröllchen bestreuen und einen Moment weiter köcheln - die Schote entfernen, 150 g gekochte Nudeln zugeben und der Abend beginnt schon mal gelungen!

