

Rindsfilet mit Glasnudeln, Austernpilzen und Oystersosse

Ziehen lassen:

20 Minuten

La Mise en Place:

1 Stück Ingwer, 2 Knoblauchzehen, 300 g Rindsfilet, 2 TL Dayong, 1 TL Sambal Oelek, 3 EL Sesamöl, 2 EL Austernsosse, 70 g Glasnudeln, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 100 g Austernpilze, 1 gelbe Peperoni, Sesamöl, Austernsosse

Die Vorbereitung:

Ingwer und Knoblauch fein hacken. Das Rindsfilet in feine Streifen schneiden, mit Dayong, Sambal Oelek, Sesamöl und Austernsosse gut vermischen und 20 Minuten ziehen lassen.

Glasnudeln in eine grosse Schüssel legen, mit kochendem Wasser übergießen und fünf Minuten quellen lassen. Abgiessen, kalt spülen und mit der Schere kleiner schneiden. Das schöne Grün der Frühlingszwiebeln und die Zwiebeln selbst in feine Ringlein schneiden. Austernpilze zerpfücken und die Peperoni würfeln.

Die Zubereitung am Herd:

Im Wok Sesamöl erhitzen. Das marinierte Fleisch schön anbraten. Peperoni, Pilze und Frühlingszwiebeln dazulegen und kurz mitbraten.

Die Vollendung:

Die Glasnudeln unterheben, mit Austernsosse noch etwas nachwürzen und alles gut heiss werden lassen.

