

**Der Weg des Assassinen – Buch Bedrohung in Asien, Rezept wie im Buch:**

Rinderfilet mit Kokosraspeln und gebratenen Nudel / indonesisch für 2 Personen

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Zutaten:** |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| **300 gr.**  | Rinderfilet  |
| **1 + 1**  | 1 Knoblauchzehe und eine kleine Zwiebel |
| **0,5 TL**  | Frischer Ingwer gerieben  |
| **0,5 TL**  | Koriander getrocknet |
| **0,25 TL**  | Kurkuma gemahlen |
| **1,5-2 TL**  | Palmzucker (oder braunen Zucker, geht auch) |
| **2 -3 EL**  | Olivenöl oä |
| 150-200 ml | Kokosmilch, plus 30 gr. Kokosraspeln (wer es mag gerne auch etwas mehr) |
| **2** | Frühlingszwiebel  |
| **Zum Einlegen:** | 2 El Fischsauce, 2 El Öl, 2-3 EL leichte Soja Sauce (oder 1 – 1,5 normale Sojasauce), Plus etwas Salz, Pfeffer, Chilisalz oä |

 |

**Arbeitszeit:** ca. 30 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 12 -15 Min. **Ruhezeit:** min. 1 Std. besser 1 Tag. **Schwierigkeitsgrad leicht-mittel**

**1**

Das Rinderfilet in kleine mundgerechte Stücke schneiden und dann mit etwas Öl und Gewürzen (Kurkuma, Ingwer, Koriander, Salz, Pfeffer, Chilisalz) einreiben. Knoblauchzehe und kleinen Zwiebel klein schneiden und ebenfalls dem Fleisch zugeben und vermengen. Am besten einen Tag abgedeckt in einer Schale in den Kühlschrank stellen, dann wird das Fleisch besonders zart. Wenn nicht möglich mindestens 1 Stunde.

**2**

Wenn man das Essen dann zubereiten möchte, das Fleisch mit Marinade in den Wok geben oder eine große Pfanne. Jetzt die Kokosraspeln dazugeben. Kurz ein paar Minuten scharf anbraten. Je nachdem ob man es mehr durchgebraten mag, dann etwas länger. Dann kurz zur Seite stellen und ruhen lassen.

**3**

Jetzt die Nudeln (chinesische Schnellkochnudeln) in kochendes Wasser geben. Bei mittlerer Temperatur Stufe 3 – 4 Elektroherd ca. 8-10 min. kochen, dann probieren ob die Nudel einen festen Biß haben. Wenn ja, Nudeln in einen Nudelsieb gießen. Danach die Nudeln und 1-2 EL Öl in eine neue Pfanne geben und bei mittlerer Hitze kurz erhitzen. Achtung man muß die Nudel immer wieder schwenken, damit sie nicht hart werden (5 min. ca.).

**Variante:** schmeckt auch gut mit Reis.

**4**

Parallel dazu das Fleisch wieder bei höher Temperatur 6-7 auf den Herd stellen. Jetzt die Kokosmilch und die kurz zuvor kleingeschnittenen Frühlingszwiebel (ca. 4-5 cm) große Stücke schneiden und dazugeben. Immer wieder umrühren. Ungefähr 5-6 Minuten.

Jetzt die Nudel schön anrichten (oder wenn man es schafft als runden Ball, geht mit einem kleinen Schöpflöffel) und die Portion Fleisch mit Frühlingszwiebeln und Soße, daneben anrichten.

Wer mag kann jetzt nochmals etwas Zitronenabrieb darüber geben, sieht auch optisch sehr gut aus, oder etwas Schnittlauch.

Schmeckt einfach köstlich, Mjammmhhhhhi.

Guten Appetit!