

Rezept

Rinderfilet auf Papaya-Salsa

Ein Rezept von Rinderfilet auf Papaya-Salsa, am 21.03.2023

Zutaten

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 kleine Knoblauchzehe | 1 cm frischer Ingwer |
| 2 TL Honig | 5 EL Sojasauce |
| 1 EL trockener Sherry | 1 EL Weißweinessig |
| Tabascosauce (Menge nach Belieben) | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| 400 g Rinderfilet | 1 große reife Papaya |
| 1 Schalotte | 2-3 Stängel Koriandergrün |
| 1 rote Chilischote | 4 EL Sonnenblumenöl |
| 2 EL Limettensaft | 1 TL brauner Zucker |
| Salz | 1 EL Butterschmalz |
| einige Stängel Koriander zur Dekoration | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 Gläser à 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Knoblauch und Ingwer schälen und durchpressen. Mit Honig, Sojasauce, Sherry, Essig, Tabasco und Pfeffer verrühren und das Rinderfilet darin 1 Std. marinieren.

2. Die Papaya mit einem Sparschäler schälen und halbieren, die Kerne mit einem Löffel entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken. Den Koriander waschen und trocken schütteln, die Blättchen klein schneiden. Die Chilischote waschen, putzen, längs aufschlitzen, entkernen und die Fruchthälften fein hacken. Diese Zutaten in einer Schüssel mischen; Öl, Limettensaft und braunen Zucker dazugeben und mit Salz abschmecken. In die Gläser füllen.

3. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum in ca. 8 Min. scharf anbraten. In mundgerechte Streifen schneiden, etwas salzen und über die Papaya-Salsa legen. Mit übriger Marinade beträufeln und mit Korianderblättchen anrichten. Sofort servieren.