

Durchsichtige Frühlingsrollen mit Rindfleisch

Zutaten für 4 Personen:

400 Gramm Rindfleisch von der Hüfte
125 Gramm Reisfadennudeln
2 eingelegte Zwiebeln, fein geschnitten
2 Gewürzgurken, in dünne Streifen geschnitten
1 – 2 Möhren, in feine Stifte geschnitten oder gerieben
Rundes Banh Trang Reispapier
1 Kopfsalat, Korianderzweige
Schüssel mit warmem Wasser auf den Tisch

Für die Marinade:

2 TL geriebenes Zitronengras
1 TL fein gehackter Knoblauch oder Knoblauchpaste
2 cl. Ingwerwein
Sojasoße nach belieben

Für die Soße:

6 EL Nuoc Mam Soße oder Fischsoße
1 rote Chilischote, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt oder Knoblauchpaste
2 EL Zitronensaft
1 TL Weinessig
1 TL Zucker
4 TL trockener Sherry

Zubereitung:

Das Fleisch gegen die Faser in ca. 3 mm dicke und etwa 5 cm lange Streifen schneiden. Die Zutaten für die Marinade vermischen und die Fleischstreifen mindestens 3 Stunden darin einlegen.

Fadennudeln einweichen und danach gut abtropfen lassen. Die erkalteten Fadennudeln mit den Zwiebeln, den Gurkenstreifen und den zerkleinerten Möhren mischen und in eine Schüssel geben.

Alle Zutaten für die Soße in einer Schüssel gut verrühren. Die gut gesäuberten Salatblätter auf eine Platte geben und mit dem Koriander auf den Tisch zu der Schüssel mit den Fadennudeln und einer zweiten Schüssel mit dem warmen Wasser stellen.

Man sollte die Fleischstreifen aus der Marinade auf einem Tischgrill oder in einem Fondue garen, oder in einer Pfanne mit ein wenig Öl kurz anbraten. Wir haben uns aus Platzgründen für die Pfanne entschieden. Vorsicht, die Garzeit für das Fleisch ist wirklich sehr kurz, sonst wird es zäh.

Die runden Reispapier tafeln werden kurz in die Schüssel mit warmem Wasser getaucht. Wenn es weich und formbar ist, auf einem Teller mit dem Nudelsalat belegen und zu einer Rolle formen. Diese mit einem Salatblatt umwickeln, in die Dip-Soße tunken und zusammen mit dem gegarten Fleischstreifen verzehren. Achtung, anfangs bedarf es dazu ein wenig Geschicklichkeit.

Man reicht am besten dazu Wasser oder ein gekühltes „Saigon“-Bier. Guten Appetit!