

Thai-Schweinefilet auf Salatbett mit Satay-Sauce

Zutaten für 10 Portionen

Schweinefilet

Etwa 500 g Filet salzen, pfeffern, in der Pfanne von allen Seiten anbraten und dann weiter garen. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden.

Für die Satay-Sauce folgende Zutaten glatt rühren:

100 g Erdnusscreme, 150 g Crème fraîche, 4-5 EL Milch, 5 EL Sojasauce, 1 Prise Zucker, 1 rote fein gehackte Chilischote.

Salatbett

400 g Möhren schälen und in sehr feine 3 cm lange Streifen schneiden. Ebenso 1 Bund Lauchzwiebeln und 2 Römersalatherzen.

Vinaigrette

Folgende Zutaten gut verrühren: Saft zweier Limetten, 1 Stück sehr fein geriebener Ingwer, 2-3 sehr fein gehackte Knoblauchzehen, 8 EL Sojasauce, Zucker, 2 EL ÖL.

Gemüse, Salat und Vinaigrette gut mit den Händen verkneten und

$\frac{1}{2}$ Stunde ziehen lassen.

In kleine Porzellanschiffchen etwas Salat geben, 1-2 Scheibchen Fleisch darauf geben, jeweils einen kleinen Klecks Satay-Sauce drauf setzen, mit Chili bestreuen und mit Koriander garnieren.