

Pikanter Mangosalat mit mariniertem Rindfleisch

Von Francis Yeh (Restaurant Indochine 21)

Zutaten für vier Portionen:

150 g rohe Mangostreifen (noch nicht ganz reif!)
30 g weiße Zwiebel, fein geschnitten
30 g gekochte Jakobsmuscheln, fein gehackt
10 g frische Korianderblätter

50 g rosa gebratenes Roastbeef
in Sesamöl, Zitronensaft, grüne Chilis,
Zitronengras, schwarzer Sojaessig,
Sherry (oder Quinquin-Sekt), Meersalz, Fischsauce »nam plak«
und Palmzucker mariniert

Radicchio-Salatblatt als »Mangoschale«

- ❖ Roastbeef 24 Stunden lang in der angegebenen Marinade ziehen lassen, danach rosa braten und rasten lassen.
- ❖ Mangos mit ein Drittel der verbliebenen Rindfleischmarinade marinieren und mit Jakobsmuscheln und Korianderblättern vermengen.
- ❖ Roastbeef dünn aufschneiden und mit Mangos im Radicchio-Blatt anrichten.