



# *Vietnamesische Lindfleischspieße*



Rezeptentwicklung **Genevieve Taylor** Grill- und Kochbuch-Autorin

Das Video dazu finden Sie unter:  
[www.feldherrenkueche.de/rezpte](http://www.feldherrenkueche.de/rezpte)

Fotografien:  
Eat Pictures

# ZITRONENGRAS RINDFLEISCHSPIESSE UND KROSSE SESAMNUDELN IN SALAT GEWICKELT, MIT ERDNÜSSEN, FRÜHLINGSZWIEBELN UND EINEM CHILI-LIMETTEN-DRESSING



www.napoleongrills.de

## WAS SIE BENÖTIGEN – FÜR 2 PORTIONEN

### *Für das Zitronengras Rindfleisch*

- 750 g Skirt Steak (Kronfleisch)
- 3 Stengel Zitronengras
- 2 Schalotten, sehr fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, gepresst
- 2 TL Zucker
- 3 EL Fischesauce
- 1 EL Pflanzenöl
- Frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- 12 kleine Holz- oder Bambusspieße, 1 Stunde in Wasser eingeweicht

### *Für die Sesamnudeln:*

- 3 Blöcke getrocknete Eiernudeln, zum Beispiel Mie-Nudeln (ca. 180-190 g)
- 2 TL Sesamöl
- 3 TL Sesam-Saat
- Meersalz-Flocken und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

### *Für das Dressing:*

- 3 Limetten, ausgepresst
- 3 EL Fischesauce
- 3 EL kaltes Wasser
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 2-3 rote Chili-Schoten, fein gehackt
- 2-3 TL Zucker zum Abschmecken

### *Zum Servieren:*

- 1 weicher Kopfsalat, in einzelnen Blättern
- Gesalzene Erdnüsse, gehackt
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten

## WAS ZU TUN IST: IN DER KÜCHE

1. Wickeln Sie das Steak in Frischhaltefolie und legen Sie es 2 Stunden in den Tiefkühlschrank. Dadurch friert es etwas an und lässt sich später ganz dünn aufschneiden.
2. Währenddessen können Sie die Marinade zubereiten: Entfernen Sie die äußeren Schalen der Zitronengras-Stängel und hacken Sie den inneren Kern ganz fein. Danach in eine große Schüssel geben und mit Schalotten, Knoblauch, Zucker, Fischesauce und Pflanzenöl gut vermischen.
3. Nehmen Sie das Steak aus dem Tiefkühler und schneiden Sie es mit einem scharfen Messer gegen die Faser in 3 mm dünne Scheiben. Geben Sie das Fleisch in die Schüssel mit der Marinade und mischen alles sorgfältig durch. Lassen Sie es mindestens 2 Stunden marinieren. Wenn Sie Zeit haben, am besten aber über Nacht.
4. Kochen Sie die Nudeln nach Packungsanweisung und schütten sie anschließend ab. Nun in eine Schüssel geben und mit dem Sesamöl und der Saat mischen. Mit den Salzlocken und Pfeffer würzen.
5. Um das Dressing zuzubereiten, alle Zutaten, außer dem Zucker, in einer Schüssel gründlich verrühren. Nun mit Zucker abschmecken. Das Dressing sollte eine gute Balance zwischen süß, sauer, salzig und scharf besitzen.

## WAS ZU TUN IST: AM GRILL

1. Heizen Sie den Grill auf starke Hitze vor und platzieren Sie auf einer Seite des Rosts eine Plancha oder einer andere Grillplatte.
2. Stecken Sie die Fleischstücke in Ziehharmonika-Form auf die Holzspieße und halten Sie sie am Grill bereit.
3. Legen Sie die Nudeln in kleinen Häufchen auf die Grillplatte. Sie brauchen ungefähr 5 Minuten um gleichmäßig braun zu werden. Drücken Sie ab und zu mit einem Pfannenwender auf die Häufchen, damit sie noch brauner werden. Nun umdrehen und weitere 5 Minuten braten, bis die Nudeln golden und schön kross sind.
4. In der Zwischenzeit können Sie auf der anderen Seite des Grills die Rindfleischspieße braten. Sie brauchen insgesamt 8 Minuten. Wenden Sie die Spieße so, dass sie von allen Seiten gleichmäßig gegart werden.
5. Wenn alles fertig ist, legen Sie die Spieße und Nudeln zusammen mit den Salatblättern auf eine Servierplatte. Das Dressing, die Erdnüsse und die Frühlingszwiebeln in separate, kleine Schüsseln geben.
6. Zum Essen streifen Sie das Fleisch eines Spießes auf ein Salatblatt, legen ein paar von den Nudeln darauf und garnieren alles mit ein paar Erdnüssen, Frühlingszwiebeln und einige Spritzer des Dressings. Nun einfach das Salatblatt zusammenfallen und reinbeißen!