

SCHWEINENACKENSTEAK IN THAI-MARINADE

SCHWEINENACKENSTEAK IN THAI-MARINADE

Zugegeben - für dieses Rezept braucht man viele Kleinigkeiten, aber es lohnt sich. Und das eine oder andere hat man vermutlich dann doch noch im Kühlschrank oder Tiefkühlfach. Ich kann nur sagen, dass mir dieses Schweinenackensteak in Thai-Marinade wahnsinnig gut geschmeckt hat und ich die Marinade definitiv noch öfter machen werde. Sie passt natürlich nicht nur zu Schweinenackensteak sondern auch gut zu Geflügel oder Seafood.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Schweinenackensteaks (je ca. 200g)

2 Stängel Zitronengras

5 Limettenblätter

1 handvoll frischer Koriander

1-2 Frühlingszwiebeln

4 cm Ingwer

1-2 kleine rote Chilis

6 EL Erdnussöl

4 EL Fischsauce

3 Knoblauchzehen

Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Es gibt viel zu schnippeln, also auf los geht's los. Frühlingszwiebeln und Chilis werden in Ringe geschnitten und auf den tiefen Teller gegeben. Die Zitronengrassängel spalte ich der Länge nach und schneide sie dann in kleine Stücke. So können sie ihr Aroma am besten abgeben. Dazu gebe ich jetzt schon mal das Öl und die Fischsauce. Den Knoblauch und den Ingwer schneide ich in sehr dünne Scheiben. Den Knoblauch schäle ich vorher, den Ingwer nicht. Jetzt lege ich die Limettenblätter in die Marinade und hacke zu guter letzt noch den Koriander fein. Sobald der auch in der Marinade ist mit etwas Pfeffer würzen. Das Ganze sollte jetzt in etwas so aussehen:



Jetzt gebe ich das Fleisch in die Marinade und wende es rundherum darin bis es von allen Seiten damit beschichtet ist. Mit Folie abdecken und für wenigstens 2 Stunden, besser aber über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Lasst es euch schmecken!