



Keulensteaks vom Walisischen Lamm (g.g.A.) nach thailändischer Art mit Tomaten-Ingwer-Salat

Zutaten

- 2 magere Keulensteaks vom Walisischen Lamm
- 10 ml (2 TL) grüne Thai-Curry-Paste
- 1 grüne Chili, entkernt und fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt
- 2,5 cm Ingwerwurzel, geschält und fein gehackt
- 1 kleines Stückchen Butter

Für den Salat

- Salat nach Belieben
- 5 ml (1 TL) Olivenöl
- schwarzer Pfeffer
- 2 frische Tomaten, in Scheiben geschnitten

Zubereitung

1. Grüne Thai-Curry-Paste sowie Hälfte von Chili, Ingwer und Knoblauch in Schale geben. Zutaten vermischen. Keulensteaks vom Walisischen Lamm hinzugeben und von allen Seiten einreiben. Zudecken und bis zum Garen stehen lassen.
2. Salat zubereiten. Zweite Hälfte Chili, Knoblauch und Ingwer in Mörser zerstoßen, bis Masse glatte Konsistenz aufweist. Öl und schwarzen Pfeffer zugeben. Alles vermischen. Saucen-Paste mit Tomaten vermengen und Salat bei Zimmertemperatur stehen und marinieren lassen.
3. Grill oder Grillplatte vorheizen. Steaks von jeder Seite ca. 4 – 6 Minuten lang grillen.
4. Mit Tomaten-Ingwer-Salat anrichten und servieren.



Zubereitungszeit:
20 Minuten

Portionen: 2

Küche:
thailändisch/asiatisch

Zuschnitt:
Keulensteak