Rinderfiletspieße mit Erdnusssauce

Zutaten (2-4 Personen)

250g Rinderfilet

8 Holzspieße

2cm Ingwerwurzel

1 Knoblauchzehe

5EL Sojasauce

2EL Zucker

5EL Sonnenblumenöl

1 rote Chilischote

2 Frühlingszwiebeln

100ml Geflügelfond

2EL Erdnussbutter

1-2EL Limettensaft

Salz

Cayennepfeffer

300g Bio-Salatgurke

2TL flüssiger Honig

2EL Reisessig

2TL dunkles Sesamöl

Das Filet in 2cm große Würfel schneiden und auf 8 Spieße stecken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Den Knoblauch schälen und pressen. Beides mit der Sojasauce, 1EL Zucker und 2EL Olivenöl vermischen und über die Spieße geben.10Min ziehen lassen.

Inzwischen Chilischote und Frühlingszwiebeln sehr fein hacken. Die Hälfte der Chilischote und die ganze Frühlingszwiebel in 1EL Sonnenblumenöl glasig dünsten und mit dem Fond ablöschen. Den restlichen Zucker (1EL) und die Erdnussbutter dazugeben und die Sauce mit Limettensaft, Salz und Cayennepfeffer würzen. Warmhalten und ab und zu umrühren.

Für den Gurkensalat die Gurke fein hobeln. Aus der restlichen Chilischote, Honig, Reisessig und Sesamöl ein Dressing herstellen und kräftig mit Salz würzen. Die Gurken mit dem Dressing vermengen.

Die Spieße aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Restliche Sonnenblumenöl (2EL) in einer Pfanne stark erhitzt. Spieße darin von allen Seiten 2-3Min anbraten, herausnehmen und auf Teller legen. Mit Erdnusssauce beträufeln und den Gurkensalat dazu servieren.