

## *Roastbeef mit Broccoli in Austernsauce*



### Zutaten:

- 1100g Roastbeef
- 2x große Schalotten
- 2x Knoblauchzehen
- 60g Ingwer
- 6x EL Austernsauce (Maekrua®)
- 1x EL Sojasauce (dunkel)
- 1x EL Sojasauce (hell)
- Meersalz
- Palmzucker
- Reiswein (Shao Xing)
- Schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- 2x TL Kartoffelstärke
- Kartoffelstärke (in Reiswein aufgelöst)
- 2x TL Yeol's Sesamöl (aus geröstetem Sesamsamen)
- 800g Broccoli

- Erdnussöl
- Thai Jasmin Reis

### Anleitung:

- Das **Roastbeef** parieren, quer zur Faser in ca. 4cm lange, 2cm breite und 3mm starke Stücke schneiden.
- Schalotten, Knoblauch und Ingwer hacken, vermischen.
- Eine Marinade aus der Hälfte der Schalotten-Knoblauch-Ingwermischung, 3x EL Austernsauce, 1x EL Sojasauce (dunkel), schwarzem Pfeffer und 2x TL Kartoffelstärke anrühren, das Fleisch in dieser Marinade ziehen lassen. (Mindestens 1 Stunde)
- Den Broccoli in Röschen teilen und ca. 3 Minuten in Salzwasser blanchieren.
- 300ml Broccoli Sud abseihen, mit 3x EL Austernsauce, 2x TL Sesamöl und 1x EL Sojasauce (hell) vermischen.
- Einen Wok erhitzen, Erdnussöl zugeben und das Fleisch kurz aber scharf anbraten, im Abstellwok warmhalten.
- Die restliche Schalotten-Knoblauch-Ingwermischung anbraten, Broccoli mitbraten und mit etwas Reiswein ablöschen.
- Den angerührten Broccoli Sud zugeben, aufkochen lassen und mit aufgelöster Kartoffelstärke binden.
- Das Fleisch wieder zugeben und alles ca. ½ Minute Pfannenrühren, mit Meersalz, Pfeffer und Palmzucker abschmecken.
- Sofort mit Thai Jasmin Reis servieren.

地獄火