

Asia-Wok-Pfanne

Mit Schweinefilet, serviert im Reisring

Rezept für ein Schweinefilet Wok Gericht im asiatischen Stil. Schnell gemacht und äußerst köstlich. Für die optische Note sorgt der auf den Tellern platzierte Reisring in dem wir das Schweinefleisch-Gericht servieren und mit knackigen Baby-Spinat-Blättern garnieren. Einen Reisring könnt Ihr ganz einfach und günstig online kaufen. Er ist eine gute Investition, denn danach werdet Ihre viele Gerichte optisch nicht wiedererkennen. Perfekt um Eure Gäste uzu überraschen, denn das Auge ist ja bekanntlich mit.

Zutaten

- 600 g Schweinefilet
- 4 Frühlingszwiebeln
- 200 g Baby-Blattspinat
- 1 rote Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Koriander
- 6 EL Erdnüsse, ungesalzen
- 2 EL Chilipaste
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Weißweinessig
- 1 TL Honig
- 1 TL Senf
- Reis

Zubereitung

- Den Blattspinat abwaschen und abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Die paprika entkernen, Stielansatz abschneiden und in Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und pressen. Koriander abbrausen und die Blätter abzupfen.
- Den Reis nach Packunganleitung kochen.
- Das Schweinefilet abwaschen, trockentupfen, in Streifen schneiden und mit etwas Öl im Wok scharf anbraten. Knoblauch, Sojasauce, Senf und Chilipaste begeben gut verrühren und mit anbraten.
- Paprika und Frühlingszwiebeln ebenfalls begeben und kurz mitbraten. Mit Honig, Weißweinessig und den Gewürzen abschmecken. Kurz bevor alles fertig ist die Spinatblätter kurz mit in den Wok geben
- Den Reis mit einem Reisring auf Tellern anrichten und jeweils von der Asia-Wok-Pfanne ein paar Löffel hineingeben.
- Das Ganze mit den Spinatblättern garnieren. Erdnüsse grob hacken und darüber streuen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/asia-wok-pfanne/>