



Rindfleischstreifen mit Soja-Chilifeuer auf Nashi-Birne

Zutaten (für vier Personen)

250 g luftgetrocknetes Rindfleisch (Bündnerfleisch)
1 Nashi-Birne
2 TL Chilipaste
2 EL Sojasauce
1 gestrichener EL gehackter Knoblauch
1 gestrichener EL fein geschnittener Ingwer
2 EL gerösteter Sesam
1 TL schwarze Sesamsamen
1 EL gehackte Pinienkerne
1 Schale Kresse

Zubereitung (circa 25 Minuten)

Das Fleisch in feine Streifen schneiden. Birne schälen, halbieren, Kernhaus entfernen und in feine Stäbchen schneiden. Chilipaste, Sojasauce, Knoblauch, Ingwer, Sesamöl und Sesamsamen verrühren, Fleischstreifen zugeben und alles vorsichtig vermengen. Birnen portionsweise auf Tellern zu kleinen Häufchen verteilen und das Fleisch darüber geben. Das Ganze mit gehackten Pinienkernen bestreuen und mit Kresse verfeinern.