

# Asatisches Rinderfilet mit grünem Spargel



200 g	Basmatireis
	Salz
500 g	Rinderfilet
4 EL	Sherry oder Reiswein
1	Knoblauchzehe
1 TL	Pfefferkörner (z. B. bunter)
6 EL	Sojasoße
1 Messerspitze	Brühe
1 TL	brauner Zucker
2 Bund (ca. 1 kg)	Spargel
4 EL	Öl

## Zubereitung

- 1 Reis in knapp  $\frac{1}{2}$  l kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Filet trocken tupfen und in sehr dünne Scheiben (2–3 mm) schneiden. Mit Sherry beträufeln. Knoblauch schälen, hacken. Pfeffer im Mörser zerstoßen.
- 2 Beides mit 3 EL heißem Wasser, 4 EL Sojasoße, Brühe und Zucker verrühren.
- 3 Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel in Stücke schneiden. In 2 EL heißem Öl ca. 2 Minuten braten. Mit 2 EL Sojasoße würzen, warm stellen.
- 4 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Filetscheiben darin in 2 Portionen bei starker Hitze anbraten. Mit Pfeffermarinade ablöschen und aufkochen. Fleisch mit Spargel und Reis anrichten.