Kerstin und Jeanettes Rinder-Filet-Körbchen

Für ca. 24 Stück:

Zutaten	4 Blätter Filoteig	zerlassene Butter
Fleischfüllung:		
200 g Rinderfilet	1 EL Rapsöl	$\frac{1}{2}$ rote Paprika, feine Streifen
1 Tomate entkernt	1 EL Sojasoße	1 EL Limettensaft
1 EL Fischsoße	1 TL Zucker	15 g Korianderblätter
15 g frische Minzblätter	1 EL geröstete Sesamsamen	1 EL Limetten-Abrieb
Deko:		
1 rote Chili in Streifen	Minzblätter	

Filoteig:
Den Filoteig ausrollen, mit zerlassener Butter bepinseln, mit einem Messer etwa 5x5 cm Quadrate schneiden. Jeweils 4 Quadrate vorsichtig versetzt aufeinanderlegen, so dass ein sternförmig gezackter Rand entsteht. Die Teigstapel in die Mulden eines Mini-Muffinblechs legen und am Formboden eng andrücken. Fortfahren, bis alle Teigblätter aufgebraucht sind. Dann im vorgeheizten Backofen 6-8 Minuten bei 160°C Grad (Ober/Unterhitze) knusprig goldbraun backen.
Fleischfüllung:
Filet in einer Pfanne mit Rapsöl scharf anbraten. Abkühlen lassen und in feine Streifen schneiden.
Paprika und Tomate entkernen und klein schneiden. Sojasoße, Limettensaft, Fischsoße, Zucker vermischen.
Die Kräuter fein hacken und zusammen mit der Soße und Paprika, Tomate, Sesamsamen und den Abrieb der Limette verrühren.
Dann das Fleisch sorgfältig unterheben. Den Rindfleischsalat in die Torteletts füllen und mit ganzen Minzblättern und Chilistreifen garnieren.

NN am 10. Januar 2018