

# Thailändischer Enten-Salat

## Für 2 Personen

1 Entenbrust mit Haut a 300 g	1 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	5 g Ingwer
1/2 Bund frischer Koriander	1 Kaffirlimettenblatt	2 Frühlingszwiebeln
2 TL Basmatireis	2 EL thail. Fischsoße	Zitronensaft
Chilipulver	4 große Kopfsalatblätter	

Die Entenbrust in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Öl knusprig braten und durchziehen lassen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen und fein schneiden. Koriander fein hacken. Die Kaffirlimettenblatt in feine Streifen, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Den rohen Reis in einer heißen Pfanne trocken rösten, bis er goldbraun ist, anschließend im Mörser leicht zerstoßen. Dann alles zusammen mischen und mit Fischsoße, Zitronensaft und Chilipulver abschmecken. Den Salat auf Kopfsalatblättern anrichten und servieren.

Otto Koch Freitag, 07. August 2009