

Larb vom Schwein mit Macadamia-Nuss

Für 2 Personen

250 g Schweinehack	100 g Reis	3 Limetten
2 rote Thai-Chilis	1 rote Zwiebel	3 Knoblauchzehen
3 Stangen Zitronengras	30 g ungesalzene Macadamianüsse	40 ml Fischsoße
1 EL Palmzucker	0,5 Bund frischer Koriander	0,5 Bund Minze
2 EL Sesamöl	Sonnenblumenöl	

Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen. Die Knoblauchzehen abziehen, kleinhacken und zusammen mit dem Hackfleisch in die Pfanne geben. Die Chilis längs aufschneiden, entkernen, kleinschneiden und zu dem Fleisch geben. Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen und den Reis und die Macadamianüsse darin anbraten. Die Zwiebel abziehen und kleinhacken. Anschließend die Koriander- und Minzeblätter abzupfen und kleinschneiden. Den unteren hellen Teil der Zitronengrasstangen abschneiden und mit einem Messerrücken leicht zerdrücken. Das Ganze mit dem Reis und anschließend mit dem Fleisch vermengen. Die Limette halbieren, den Saft auspressen und mit dem Palmzucker und der Fischsoße vermischen. Abschließend die Marinade über den Fleischsalat geben. Den Fleischsalat mit Macadamianuss auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Eastham am 10. Juni 2010