

Rindfleisch-Salat mit Klebreis und Weißkohl-Salat

Für zwei Personen

Für das Larp nuea:

1 Rinderfilet à 200 g	1 rote Zwiebel	2 Frühlingszwiebeln
$\frac{1}{2}$ rote Spitzpaprika	2 Limetten (50 ml Saft)	2 kleine Chilischoten
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	15 Blatt Minze	50 ml thailänd. Fischsauce
1 Stück Palmzucker	2 EL Sesamöl	Salz

Für den Klebreis:

100 g gewässerter Klebreis	Salz
----------------------------	------

Für den Weißkohlsalat:

200 g Weißkohl	2 Limetten, Saft	1 kleine rote Chili
1 TL Zucker	1 EL Sesamöl	Salz

Für die Garnitur:

30 g geröst., gemahl. Klebreis	1 große Karotte
--------------------------------	-----------------

Für das Larp nuea:

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen und in sehr feine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Paprika und Chili waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Limette halbieren und auspressen.

Öl in Pfanne erhitzen und Fleisch bei mittlerer Hitze anbraten und salzen. Es sollen keine Röstaromen entstehen. 2 EL Limettensaft, 2 EL Fischsauce und etwas Zucker dazu geben und weiter köcheln lassen.

Nach circa 15 Minuten Fleisch samt Flüssigkeit in eine größere Schüssel umfüllen. Zwiebeln, Paprika und Chilis unterrühren. Sofort ca. 80 Milliliter Limettensaft und restliche Fischsauce darüber gießen.

Für den Klebreis:

Eingeweichten Klebreis abgießen und im Körbchen über Wasserdampf 30 Minuten dämpfen. Gegebenenfalls salzen.

Für den Weißkohlsalat:

Weißkohl putzen, waschen und fein hobeln. Limette auspressen. Chili waschen, entkernen und fein hacken. Kohl mit Limettensaft und Sesamöl marinieren. Mit Chili, Zucker und Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Gerösteten Klebreis vor dem Servieren über das Laab Nua streuen. Karotte schälen und Förmchen ausstechen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marco Kugler am 29. Oktober 2018