

# Thailändischer Hähnchen-Salat

## Für zwei Personen

### Für den Würzreis:

1 Tasse thailänd. Klebereis                      2 Kaffir-Limettenblätter                      4 rote getrock. thail. Chilis

### Für die Chilimischung:

3 rote getrock. thail. Chilis                      1 Kaffir-Limettenblatt

### Für das Laab Gai:

1 Hähnchenschenkel, mit Haut                      100 g Hähnchenbrustfilet, ohne Haut                      1 Limette  
2 Schalotten                      4 EL Fischsauce                      4 Stängel Europagras  
 $\frac{1}{4}$  Bund Schnittlauch                      2 Frühlingszwiebeln

### Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$  Salatgurke                      4 Chicoréeblätter                      4 Romanasalatblätter  
 $\frac{1}{2}$  Bund frische Minze

### Für den Hühnerhaut-Chip:

1 EL Sesamöl                      1 TL 5-Spice-Gewürz

### Für den Würzreis:

Den Klebereis mit den Limettenblättern in einer Pfanne mittel bis dunkelbraun rösten, danach den Reis mit den Limettenblättern in einem Mörser mahlen. Die getrockneten Chilischoten ebenfalls mahlen. Die Menge der Schoten richtet sich nach dem gewünschten Schärfegrad.

### Für die Chilimischung:

Chilis in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Anschließend mit einem Kaffir Limettenblatt in einem Blitzhacker zu einem feinen Pulver mahlen.

### Für das Laab Gai:

Limette halbieren und auspressen. Hühnerhaut vorsichtig vom Fleisch lösen. Haut für den späteren Gebrauch beiseitelegen. Dann Hähnchenfleisch von Schenkel lösen und zusammen mit dem Filet in kleine Stücke schneiden. Schalotten abziehen und fein hacken.

In einem kleinen Topf vier Esslöffel Wasser erhitzen und das Fleisch darin unter ständigem Rühren mit 1 EL Fischsauce krümelig anbraten.

Restliche Fischsauce, Schalotten und zwei Esslöffel Limettensaft zum Fleisch geben.

Alles verrühren, drei Esslöffel vom fertig gestellten Reispulver unterrühren und mit der fertig gestellten Chilimischung abschmecken.

Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien, in Ringe schneiden und unterheben. Schnittlauch und Europagras abbrausen, fein hacken und drüberstreuen.

### Für die Garnitur:

Gurke in Scheiben schneiden. Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Chicorée und Romanasalatblätter abbrausen und trockenwedeln.

### Für den Hühnerhaut-Chip:

Ablöste Hühnerhaut (s.o). in Sesamöl von beiden Seiten scharf und knusprig anbraten. Mit 5-Spice-Gewürz würzen, ein Backpapier auf die Hühnerhaut legen und mit einem Topf beschweren. Etwas braten lassen und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Laab Gai auf Chicorée und Romanasalat-Blätter anrichten, mit Minze, Gurken und Hühnerhaut-Chip garniert servieren.

Thomas Jehle am 20. Juli 2021