

Thailändischer Enten-Brust-Salat

Für 2 Personen

1-2 Entenbrüste à 150 g	Salz, Pfeffer	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	ca. 10 g frischer Galgant	1/2 Bund frischer Koriander
2 Kaffirlimettenblätter	2 Lauchzwiebeln	2 TL Basmatireis
2 EL thailändische Fischsauce	Zitronensaft	Chilipulver
4 große Kopfsalatblätter		

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Haut der Entenbrüste gitterförmig einschneiden. Das Fleisch salzen und pfeffern, auf der Hautseite in eine (backofengeeignete) Pfanne geben und bei mittlerer Hitze braten bis die Haut goldbraun ist. Dann wenden und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten fertig garen. Anschließend herausnehmen und mit Alufolie abgedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen. Schalotten, Knoblauch und Galgant schälen und sehr fein schneiden. Koriander abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Kaffirlimettenblätter in feine Streifen schneiden. Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Den rohen Reis in einer heißen Pfanne trocken rösten, bis er goldbraun ist, anschließend im Mörser leicht zerstoßen. Die gebratenen Entenbrüste lauwarm fein schneiden bzw. hacken und mit Schalotten, Knoblauch, Galgant, Koriander, Limettenblättern, Lauchzwiebeln und gemörsertem Reis zusammen mischen. Mit Fischsauce, Zitronensaft und Chilipulver abschmecken. Die Salatblätter waschen und trocken schütteln. Den Entensalat in die Kopfsalatblätter einwickeln und anrichten.

Otto Koch am 07. Februar 2014