



SISAGOUANE VONGSAY
Luang Prabang, Düsseldorf
Wurzeln in Laos

Lab Ped

THAI-SALAT MIT ENTE

ZUTATEN

Entenbrust 4 Stk.
1 Frühlingszwiebel
1 Stange Zitronengras, 3 Zitronenblätter,
1 Chili nach Geschmack
1/2 Galgant (Laowurzel)
Koriander, Minze
Zitronensaft

Fischsauce,
gerösteter Klebreis
Salz
Rote Zwiebel zum Garnieren
Beilage: 1 Kg Klebreis für 4 Personen
Klebreis vorher 4 Stunden in Wasser einlegen in einem
Sieb dünsten, bis er glasig wird.

ZUBEREITUNG

Die Ente nicht würzen, sonst wird es nachher zu salzig. Lieber vor dem Servieren nachwürzen. Ente braten oder grillen, sie darf innen noch rosa sein. Danach abkühlen und Ente mit Messer klein hacken. Alle Kräuter fein gehackt mit Ente zusammen in Schale dazu 2 Esslöffel geröstet Klebreis. Dazu den Klebreis einfach in einer heißen Pfanne schwenken, bis er geröstet ist, dann fein mörsern.

1 Esslöffel Fischsauce
3 Esslöffel Zitronensaft

Alles zusammen umrühren, mit Salz, Pfeffer und Fischsoße abschmecken nach Bedarf salzen.
Rest Minzen und Koriander und etwas rote Zwiebel (halbe Ringe) garniert. Mit Gurke und oder Karotte, Sojabohnen anrichten.

Empfehlung: Lab Ped mit Gemüse essen, zum Beispiel Stangensellerie, Chikoree oder was gerade da ist.