



Scharf-würziges Larb pet, wie im Isaan mit Weißkohl, Gurke, Schlangenbohne und Klebreis serviert. (Zürich, 2/2014)

## LARB PET

### Scharfer Salat aus gehacktem Entenfleisch mit Galgant, Kaffernlimette und Minze

Larb [ausgesprochen wie auf UK-English, also eher *Laap*] ist ein Salat aus gehacktem Fleisch oder Fisch, der als das Nationalgericht von Laos gilt. Verbreitet ist Larb auch im Nordosten von Thailand, im Isaan, der ebenfalls hauptsächlich von Laoten bewohnt wird. Larb kann aus Huhn, Schwein, Rind, Ente, Süßwasserfisch oder Pilzen zubereitet sein, wobei das Fleisch roh oder gekocht verzehrt wird.

Ein sehr feines Larb habe ich in Nong Kai am Ufer des Mekong gegessen, in einem Restaurant namens *Nam Tok Rim Kong*, was übersetzt etwa so viel heißen soll wie «Wasserfall beim Kong». Das auf Speisen aus dem Isaan spezialisierte Lokal serviert ein Larb mit Entenfleisch (*Pet*), das scharf, herb, salzig, leicht süß und leicht säuerlich schmeckt. Das Aroma wird hauptsächlich von Galgant, Kaffernlimette und Minze bestimmt. Das Larb enthält neben Muskelfleisch (wahrscheinlich von der Brust) auch kleine Stücke von Leber, Haut und wahrscheinlich Herz des Tiers.

Das nachfolgende Rezept stellt den Versuch dar, die Sensation des Larb aus Nong Kai zu rekonstruieren. Entenherz und Entenleber sind in der Schweiz leider nur selten aufzutreiben, weshalb ich sie durch



**Am Mastdarm** | «Mitten in dieser ländlichen Beschaulichkeit wirkt der Hai Sok Pier in Nong Kai wie ein Ameisennest. Von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang sind hier zahllose Männer dabei, mit grossem Tempo Waren zu verladen. Kleinere Kisten lassen sie über Rutschbahnen schliddern, größere Stücke oder empfindlichere Güter tragen sie auf ihren Schulter über...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 20. Februar 2014.



Das Restaurant *Nam Tok Rim Kong* in Nong Kai liegt an der Uferpromenade über dem Mekong und ist auf Gerichte aus dem Isaan spezialisiert. (2/2014)



Das Vorbild: Larb Pet im Restaurant *Nam Tok Rim Kong* in Nong Kai. (2/2014)

#### FÜR 4 PERSONEN

- 2 EL Klebreis
- 1 Entenbrust (200 g) mit Haut
- 500 ml Wasser
- 12 Hühnerherzen (100 g)
- 100 g Hühnerleber
- 25 g Galgant, geputzt und fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 4 EL Fischsauce
- 4 EL Limettensaft
- 1 EL Zucker
- 4 Thai-Chilis, entkernt und fein gehackt, je nach Capsaicintoleranz auch mehr
- 10 Thai-Schalotten oder 1 rote Zwiebel (100 g)
- 1 Zitronengrasstängel, von den äusseren Blättern befreit und in kleinste Scheibchen geschnitten
- 6 Kaffernlimettenblätter, vom Mittelgrat und Stil befreit, in feinste Streifen geschnitten
- 3 asiatische Zwiebeln, in etwa 3 mm langen Stücken
- 6 Lange Koriander, in feinen Streifen
- 2 EL Pfefferminze, in nicht zu feinen Streifen
- 4 Pfefferminzezweiglein, etwas zerzupft

Herz und Leber vom Huhn ersetze, die leicht zu beschaffen sind. Zu dem Larb serviere ich ganz nach dem Vorbild des Restaurants in Nong Kai, auf einem separaten Teller Schnitze von rohem Weißkohl, Gurkenscheiben und 5 cm lange Stücke von Schlangengurke. Außerdem gebe ich einen Korb mit frisch gekochtem Klebereis dazu.

#### Zubereitung (Kochzeit 40 Minuten)

1 | Den Klebreis in einer nicht beschichteten Stahlpfanne rösten bis er eine hellbräunliche Farbe angenommen hat, dann im Mörser leicht zerstampfen.

2 | Die Haut von der Entenbrust lösen und auf der Federseite mit einem scharfen Messer kreuzförmig einritzen. Mit der Federseite nach unten in eine Bratpfanne mit Antihafbeschichtung legen. Auf mittlerem Feuer etwa 20 Minuten auslassen, von Zeit zu Zeit auf die Fleischseite legen. Das austretende Fett periodisch in eine Tasse gießen und beiseite stellen. Nach Ende der Kochzeit sollte die Haut braun und knusprig sein. Auf einem Küchenpapier abtropfen und etwas abkühlen lassen. Ein etwa 4 × 4 cm grosses Rechteck aus der Haut schneiden und in feine Lamellen zerlegen, die Haut zerbröseln dabei ein wenig. Restliche Haut entsorgen. *Je nach Gusto kann man natürlich auch mehr von der Haut für den Salat aufschneiden.*

3 | In einem Töpfchen 500 ml Wasser zum Kochen bringen und die Herzen darin zehn Minuten garen. Leber begeben und weitere 5 Minuten köcheln bis die Leber durchgekocht ist. Abgießen, leicht abkühlen lassen und in feine Lamellen oder Scheiben schneiden.

4 | Die Entenbrust auf ein Küchenbrett legen und mit einem scharfen Messer horizontal in 3 bis 4 Scheiben zerschneiden. Das geht am besten, wenn man gleichzeitig die Hand flach auf das Fleisch presst. Nun der Länge nach vertikal in feine Streifen zerlegen und schließlich quer in möglichst kleine Stücke zerschneiden. Diese Stücke auf dem Brett ausstreichen und mit einem großen Küchenmesser ein wenig hacken, bis die Stücke wie sehr grobes Hackfleisch aussehen.

5 | Zwei EL von dem ausgelassenen Entenfett in der Bratpfanne erwärmen. Galgant begeben und anbraten bis es scharf duftet. Knoblauch begeben und kurz anziehen lassen. Nochmals ein paar Tropfen Entenfett und das Entenfleisch zugeben, drei Minuten unter ständigem rühren Braten, dabei das Fleisch auseinanderdrücken, damit keine Klumpen entstehen. Das Fleisch sollte gar nicht oder nur ansatzweise bräunen.

6 | Wenn das Fleisch gerade knapp durch ist, Fischsauce, Limettensaft, Zucker und Chilis begeben und unter ständigem Rühren so lange kochen bis die Flüssigkeit weitgehend absorbiert ist, etwa 3–5 Minuten. Topf vom Feuer nehmen, Haut, Herz, Leber und Thai-Schalotten unterheben, auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

7 | Zitronengras, Kaffernlimette, asiatische Zwiebeln, Sägezahnkoriander, die in Streifen geschnittene Pfefferminze und 1 EL des gerösteten Reises unterheben.

8 | Salat auf einen Teller heben, mit dem restlichen Reis bestreuen und mit der Pfefferminze dekorieren.