

# Khao Yum, thailändischer Reissalat

Blauen, rosafarbenen, gelben oder grünen Reis isst man nicht alle Tage. In Thailand, Indonesien und Indien wird der Reis beim Kochen oft gefärbt. Üblicherweise kocht man ihn mit Blüten und Blättern und erhält so gefärbten Reis ohne künstliche Farbstoffe. Ein Gericht, für das ich gefärbten Reis verwende, ist Khao Yum. Der Reis wird mit getrockneten blauen Schmetterlingserbsenblüten, Rotkohl oder Pandan-Blättern gekocht und färbt sich dadurch intensiv blau oder grün. Die Blüten haben kein besonderes Aroma, aber die Pandan-Blätter, die man in Asia-Läden findet, schmecken wie buttriges Popcorn.

Das Gericht wird auf einem Teller mit verschiedenen Beilagen serviert, die mit dem Reis zu einem Salat vermischt werden. Die klassischen Zutaten sind in Streifen geschnittene Limettenblätter, Erdnüsse, Pomelo, Schalotten, Chili, getrocknete Garnelen, Ingwer, Limette und Zitronengras. Manchmal mische ich knusprig gebratenen Schweinebauch unter. Am besten schmecken selbst frittierte Röstzwiebeln dazu. Oft frittieri ich gleichzeitig Knoblauch und Schalotten in etwas Öl. Wer das nicht will, kann auch fertig frittierte Ware kaufen.

Zuerst das gefärbte Wasser vorbereiten (Seite 154). Pandan-Wasser sollte einen Tag im Voraus vorbereitet werden. Alle Zutaten für das Gericht hacken und vorbereiten. Den Reis kochen. Für das **Dressing** die Zutaten in einer Schüssel vermengen.

Den **Reis** gründlich in kaltem Wasser abspülen und in einem Topf mit farbigem Wasser aufkochen. Umrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

Reis mit einer Gabel auflockern und in Schälchen füllen. Schälchen jeweils auf einen Teller stürzen und alle Zutaten um den Reis herum anrichten. Mit dem Dressing beträufeln und servieren.

4 Portionen

## Reis

340g Jasminreis  
600ml gefärbtes Wasser

## Beilage

1 Pomelo, geschält und in kleine Stücke geschnitten  
2 Schalotten, geschält und fein gehackt  
2–4 grüne Thai-Chilischoten oder Jalapeños  
1 Handvoll Koriandergrün, grob gehackt  
8 frische oder TK-Limettenblätter, in feine Streifen geschnitten  
1 Limette, geschält und in kleine Stücke geschnitten  
1 Stk. Ingwer (ca. 2 cm lang), in feine Streifen geschnitten  
2 Stängel Zitronengras, die äußeren, harten Blätter und den Strunk entfernt und die zarten Stängel in feine Streifen geschnitten  
1 Handvoll gehackte Erdnüsse  
3 EL frittierte Schalotten  
2 EL frittierter Knoblauch  
2 EL geröstete Kokosflocken

## Dressing

Saft von 1 Limette  
4 EL Fischsauce  
2 TL feinsten Zucker

