

Nam Khao Tod, knuspriger thailändischer Reissalat

Knusprigen Reissalat habe ich zum ersten Mal in Los Angeles im thailändischen Restaurant Night Market gegessen: außerordentlich lecker mit würzigem, knusprigem frittiertem Reis, gemischt mit etwas Thai-Wurst und reichlich frischen Kräutern. Allerdings verließ ich das Lokal mit schmerzenden Kiefern, weil der extrem knusprige Reis viel Kauen erforderte. Diesen Salat serviert man am besten als Beilage zu anderen thailändischen Gerichten.

Damit der stärkehaltige gekochte Reis knusprig wird, muss er gut gekühlt sein und in Reismehl gewendet werden. Reismehl hat die magische Eigenschaft, dass es nicht anbrennt und beim Frittieren seine helle Farbe behält. Deshalb geben viele Pizzabäcker im heißen Steinofen Reismehl unter den Pizzateig, um so eine verbrannte und mehlig Unterseite zu vermeiden – clever!

Das Öl in einem mittelgroßen Topf mit hohem Rand erhitzen.

Ein feinmaschiges Sieb bereitstellen, das in heißes Öl getaucht werden kann (kein Plastik!).

Den Reis mit der Currypaste gründlich vermischen und im Reismehl wenden, sodass jedes Reiskorn bedeckt ist.

Eine passende Portion Reis in das Sieb geben und vorsichtig in das heiße Öl tauchen. Den Reis knusprig frittieren. Dabei mit einem Holzlöffel ab und zu umrühren, damit die Reiskörner nicht verkleben und schön knusprig werden.

Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Wurstbrät mit einer Gabel auf einem Teller zerteilen und dann in einer trockenen Bratpfanne im eigenen Fett scharf anbraten.

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und 5 Minuten stehen lassen, damit die Aromen durchziehen und der leckerste Salat der Welt entsteht.

4 Portionen

- 1–1 ½ l Rapsöl, zum Frittieren
- 420 g gekochter Jasminreis, 1–3 Tage gekühlt
- 2 EL rote Currypaste
- 80 g Reismehl
- 2 frische Salsiccie (ital. Würstchen aus Schweinehack mit Fenchelaroma)
- 6 frische oder TK-Limettenblätter, in feine Streifen geschnitten
- 2 Stangen Zitronengras, die äußeren, harten Blätter und den Strunk entfernt und die zarten Stängel in feine Streifen geschnitten
- 1 rote Zwiebel, geschält und in feine Streifen geschnitten
- 3 EL Fischsauce
- Saft von 1 Limette
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt
- 3–4 grüne Thai-Chili oder 1–2 grüne Chilischoten, in feine Scheiben geschnitten
- 1 Stk. Ingwer (ca. 5 cm lang), in feine Scheiben geschnitten
- 100 g frische Kräuter (z. B. Thai-Basilikum, Minze, Koriandergrün), die Blätter abgezupft
- 1 Handvoll ungesalzene geröstete Erdnusskerne, grob gehackt

