



## **Thailändischer Entenbrustsalat**

### **Lap Ped**

#### **Zutaten für 4 Personen**

500 g Entenbrust mit Haut, 4 Knoblauchzehen, 1 Stück Galant (2-3 cm lang), 3 Korianderzweige, 2 Schalotten, 3-4 Zitronenblätter, 3 EL Reis, 2 Zitronen, 2-3 EL Fischsauce, 1 Prise Chilipulver, 1 Kopf Blattsalat nach Wahl

#### **Zubereitung**

Entenbrust auf beiden Seiten 10-12 Minuten grillen. Abkühlen lassen, das lauwarme Fleisch fein hacken.

Den Knoblauch schälen, den Galant putzen und beides sehr fein hacken. Korianderzweige waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Die Schalotten schälen. Korianderblätter, Zitronenblätter und Schalotten fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.

Den Reis in einer Pfanne trocken rösten bis er braun wird. Dann im Mörser zerstoßen. Alle Zutaten gut miteinander vermischen, mit den Frühlingszwiebeln garnieren.

Den Salat waschen und trocken tupfen. Den Entensalat zum Verzehren in die Salatblätter wickeln.