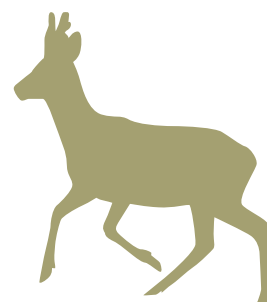




Fotos: Samuel Golter

# LARB KWANG רכה טל FLEISCHSALAT VOM REH

VON WILDREBELL SAMUEL GOLTER



## ZUTATEN

- > 400 – 500 g nicht zu fein gehacktes Wildbret vom Reh
- > 2 Limetten
- > 3 – 4 Schalotten (alternativ: rote Zwiebeln)
- > 3 – 4 Frühlingszwiebeln
- > 3 Stängel Koriander
- > 10 – 15 Blätter Minze
- > 1/2 EL Chiliflocken oder frische Thai Chilis (optional 1EL, wenn es etwas mehr Schärfe sein darf)
- > 1 EL gerösteter und im Mörser gemahlener Reis
- > 2 EL Fischsauce
- > 1 TL Zucker

## ZUBEREITUNG

WildRebell Samuel war in Thailand und hat dort fast täglich Larb gegessen. Hierbei handelt es sich um einen Salat, der meist aus Schweine-, Rinder- oder Hühnerhackfleisch gemacht ist. Als erste Amtshandlung zurück im Ländle hat er das Rezept auf Wild umgemünzt. Für die Jagd in Baden-Württemberg präsentiert der WildRebell ein Rezept für die Verwendung mit Rehhack – und einem für Mitteleuropäer angepassten Schärfeegrad.

- > Gerösteter und gemörselter Reis bringt einen genialen Crunch in den Salat und darf deshalb auf keinen Fall fehlen. Dafür einen 1 EL Reis

ohne Fett oder Öl in einer Pfanne anrösten, bis er leicht goldfarben wird und im Mörser (alternativ mit dem Pürierstab) zu einem groben Pulver zermahlen.

- > Das Rehhack in einer Pfanne unter Zugabe von etwas Wasser garen. Nicht scharf anbraten, aber durchziehen lassen.
- > Nun den gerösteten Reis sowie Chili dazugeben. Je nach Schärfeegrad der Chilis und gewünschtem Ergebnis kann es sinnvoll sein, sich langsam heranzutasten. Das Ganze muss anschließend gut verrührt werden.

> Als nächstes kommen eine Prise Zucker, die Fischsauce sowie der Saft von 1 – 2 Limetten hinzu. Das Ganze dann ein paar Minuten ziehen lassen.

> Schalotten in zarte Streifen, Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Abgezupfte Minz- und Korianderblätter hinzugeben und alles vermengen.

> Larb wird meist lauwarm zu Sticky Rice oder alternativ Jasminreis gereicht, schmeckt aber auch kalt sehr lecker!