

NAM TOK

| saftiger, scharfer Salat aus Rindfleisch und frischen Kräutern |

GESAMTZEIT	<i>15 Minuten</i>	ARBEITZEIT	<i>15 Minuten</i>	REGION	<i>Thailand</i>
		PASSENDER DRINK	<i>Chang Bier</i>		
		SAISON	<i>Jun.- Okt., ganzjährig machbar</i>		
		ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN			
Für den Salat		Für das Dressing			
- 800 g	<i>Rumpsteak/Entrecôte</i>	- 2	<i>Chilischoten</i>		
- 6	<i>Schalotten</i>	- 1	<i>Knoblauchzehe</i>		
- 2	<i>Frühlingszwiebeln</i>	- 3	<i>Kaffir Limettenblätter,</i>		
- 1 Bund	<i>frischen Koriander</i>		<i>frisch</i>		
- 1 Bund	<i>frische Minze</i>	- 3	<i>Limetten (Saft)</i>		
- 5 EL	<i>Reisgrieß alternativ</i>	- 6 EL	<i>Fishsauce</i>		
	<i>Reis</i>	- 4 EL	<i>Palmzucker</i>		
-	<i>Erdnussöl</i>				
<p>Ob der Name „Nam Tok“ wirklich daher kommt, dass einem das Wasser im Mund zusammenläuft sei mal dahingestellt. Charmant ist es allemal, aber es ist eher unwahrscheinlich, dass den Thailändern diese Redewendung geläufig ist. Plausibler ist die Legende, dass der Name aus der Grilltradition des Isaan Volkes (Mekong-Volk) heraus entstanden ist. Angeblich wurden in dieser Region häufig Sonntagsausflüge zu einem bekannten Wasserfall in der Region gemacht. Dort wurde dann oft mit mitgebrachten Zutaten, also sehr einfach gegrillt. Beim Grillen tritt Fleischsaft aus und das Geräusch was dabei entsteht ähnelt anscheinend einem Wasserfall. Auf jeden Fall eine schöne Geschichte, egal ob wahr oder nicht.</p> <p>Typisch für den Rindfleischsalat ist der Reisgrieß, der einen haptisch, knackigen Gegenspieler zu den anderen saftig frischen Komponenten bildet. Und wer kein Reisgrieß hat, schaut einfach geschwind ins Rezept. Wie bereits im Teaser erwähnt, lebt der Salat auch von seiner Schärfe. Also nimm das Feuer im Mund in Kauf, wenn du dem natürlich traditionellen Geschmack möglichst nahe kommen willst... Solltest du ein Weichei sein, dann kannst du den Chilianteil auch einfach beliebig nach deinem Empfinden dosieren. (aber nicht den Mekong Volk erzählen).</p> <p>Jetzt hast du den Text bis zum bitteren Ende gelesen, Glückwunsch, du bist bereit das Ding zu kochen und zu rocken. Noch besser: Grillen! Das Wasser wird dir schon in der Küche im Mund zusammenlaufen. Also leg lieber ein Handtuch drunter.</p>					
<p><i>Dieser Salat - Liebe auf den ersten Blick. Die Aromen - Einzigartig. Da kann einem nur das Wasser im Mund zusammenlaufen. Vielleicht ist das auch der Grund warum Nam Tok übersetzt Wasserfall bedeutet. Das saftige Fleisch, gepaart mit den frisch-asiatischen Gewürzen sorgt für ein unverwechselbaren Geschmack. Probieren und genießen. Doch Vorsicht, es gibt eine Regel: Je schärfer der Salat, desto authentischer! Vergiss also die Taschentücher nicht. Aber wie man so schön sagt... Wer schönes Essen will muss leiden.</i></p> <p>Nam Tok stammt aus der Provinz Isaan im Nordosten Thailands. Dort ein echter Klassiker, aber hierzulande eher unbekannt. Das macht das Gericht aber umso interessanter.</p>					

1 Knoblauchzehe - 2 Chilischoten - 3 Kaffir Limettenblätter - 3 Limetten (Saft) - 6 EL Fishsauce - 4 EL Palmzucker

DRESSING

Knoblauch pressen, Chilischoten entkernen und zusammen mit den Limettenblättern so fein wie möglich schneiden. Alles in eine größere Schüssel geben und mit Fishsauce, Palmzucker und dem Limettensaft aus den frischen Limetten gut miteinander vermengen.

6 Schalotten - 2 Frühlingszwiebeln - 800 g Rumpsteak/Entrecôte - Erdnussöl

STEP 1

Die Schalotten schälen und klein hacken. Die Lauchzwiebeln waschen und fein schneiden. Das Erdnussöl in einer Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten scharf anbraten, in Alufolie einwickeln und ca. 5 weitere Minuten im Backofen auf 50° durchziehen lassen.

1 Bund Koriander - 1 Bund Minze - 5 EL Reisgrieß

STEP 2

In der Zwischenzeit Minze und Koriander grob zerhacken. Das Fleisch in dünne Streifen schneiden und den auslaufenden Fleischsaft, sowie den Fleischsaft aus der Alufolie auffangen und in das Dressing geben. Das Rindfleisch zusammen mit den Schalotten, den Lauchzwiebeln und Reisgrieß unter das Dressing heben. Minze und Koriander hinzugeben und alles ordentlich umrühren. Warm servieren.

Wer kein Reisgrieß hat, kann die selbe Menge an ungekochtem Reis verwenden. Einfach in einer Pfanne stark rösten und anschließend im Mörser zu Pulver mahlen.

TIPP

Wer das Gericht noch etwas aufpeppen mag, kann noch einen Schuss Sojasauce und Sesamöl für das Dressing verwenden. / In den Salat passen auch super fein gehackte Erdnüsse