

Khaw Thai

Weisser Langkornreis

Khaw Thai wird in Zentral–Thailand angebaut. Er gehört zu den 3000 lokal angebauten Reissorten, die über Jahrhunderte in der bäuerlichen Gesellschaft Thailands kultiviert wurden, heute aber gefährdet sind.

Er entfaltet beim Kochen einen nussigen Geschmack. Durch Zugabe von Honig schmeckt der Reis nach Caramel.

Reissalat

2 Tassen Khaw Thai,
1 TL Senf, 3 EL Apfelessig,
1 TL Honig,
1 EL Sojasauce, Ingwer und Cayennepfeffer,
4 EL Olivenöl,
50–100 g getrocknete Feigen,
50 g Cashewkerne,
100 g Rüepli,
Salz

Zubereitung

Den Reis gründlich waschen, mit der doppelten Menge Wasser aufkochen und ca. 20 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen, erst am Schluss salzen.

Sauce:

Alle Zutaten von Senf bis Olivenöl gut verrühren und unter den noch warmen Reis mischen. Feigen in kleine Stücke schneiden, Cashewkerne halbieren und rösten. Rüepli mit der Röstiraffel raffeln.

Alles unter den Reis mischen und auf grünem Salat anrichten.

