

# Laarb Thai Style Rindstatar mit Wan-Tan Crackers

## Tatar

### Zutaten:

400 g Rindfleisch (Filet, Huft oder Entrecôte)  
2 Zehen Knoblauch  
1 Thai Chili  
1 EL Fischsauce  
1 TL Palmzucker oder Rohrzucker  
2 Limetten  
1 Schalotte  
50 g Klebereis  
2-3 Blätter Kaffir-Limettenblätter  
6-8 Blätter Minze Blätter  
6-8 Blätter Koriander  
Salz

### Anleitung:

1. Rindfleisch in circa 1 mm kleine Würfel schneiden.
2. Knoblauch und Thai Chili mit einer Prise Salz in einem Mörser zerstoßen.
3. Zucker, Fischsauce und Palmzucker zur Masse im Mörser hinzugeben und mit dem Saft der Limetten vermischen.
4. Die Schalotte schälen und fein hacken.
5. Minze und Kafir Limetten Blätter in feine Streifen schneiden.
6. Klebereis in der Bratpfanne dunkelbraun rösten und anschliessend in einem Mörser zu einem Pulver zerstoßen.
7. Koriander Zupfen als Garnitur.
8. Die im Mörser hergestellte Sauce mit dem Fleisch, der gehackten Schalotte, 2/3 der Kräuter und einem Esslöffel vom Reispulver vermischen.
9. Mit Salz und eventuell etwas Zucker abschmecken.
10. Mit den restlichen Kräutern garnieren und mit mehr Reispulver bestreuen.

## Wan Tan Crackers

### Zutaten:

1 Packung Wan-Tan Teig

### Anleitung:

1. Wan Tan Blätter in 180°C heissem Pflanzenöl frittieren, bis sie knusprig sind.
2. Mit Salz bestreuen und abkühlen lassen.

## Eigelb-Crème

### Zutaten:

6 Eier  
1 EL Reissessig  
1 TL Sesamöl  
1 TL Siracha Chili Sauce  
Salz und Weisser Pfeffer

### Anleitung:

1. Eigelb trennen und mit Essig, Siracha Chili Sauce, Sesamöl, Salz und Pfeffer in einer Aluminium-Schüssel aufschlagen.
2. Auf einem Wasserbad auf 80 Grad aufschlagen.
3. Danach in der Schüssel auf Eis nochmals kurz schlagen und kaltstellen.
4. Eigelb-Creme als Dip mit den Wan Tan Cracker zum Tatar geniessen.