

Reis-Teigtaschen mit Soja-Soße, Schalotten und Koriander

Für zwei Personen

Für die Füllung:

150 g Hackfleisch vom Schwein	100 g Hackfleisch vom Rind	50 g getrock. Mu-Err-Pilze
1 Schalotte	3 EL Fischsauce	3 EL neutrales Öl
Pfeffer		

Für die Crêpes:

400 g Reismehl	50 ml neutrales Öl	Pflanzenöl
----------------	--------------------	------------

Für die frittierten Schalotten:

3 Schalotten	2 EL Mehl	300 ml Frittieröl
Salz		

Für die Sauce:

4 EL Sojasauce	2 EL Fischsauce	4 EL Zucker
1 Zitrone, (Saft)		

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Bund Koriander

Für die Füllung:

Die Pilze in heißem Wasser 20 Minuten einweichen und quellen lassen.

Die Schalotte abziehen und feinhacken. Die Pilze ausdrücken, Stiele entfernen, kleinschneiden und hacken. Das Hackfleisch in einer Schüssel mit Pilzen und Schalotten vermischen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Mischung anbraten, mit Fischsauce und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenbrett nochmals feinhacken.

Für die Crêpes:

Das Reismehl mit kochendem Wasser übergießen, sodass der Teig eine crêpeteig-ähnliche Konsistenz hat. Öl einrühren.

Etwas Öl in eine Crêpepfanne geben, auf mittlere Hitze stellen und einen Schöpflöffel Teig in die Pfanne geben. Leicht schwenken, sodass der Boden gerade bedeckt ist und den Deckel aufsetzen. Etwa 1 Minute warten, dann aus der Pfanne nehmen.

Die Crêpes jeweils mit etwa $2 \frac{1}{2}$ EL der Füllung mittig belegen, fest zusammenrollen und beiseite stellen.

Für die frittierten Schalotten:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Die Schalotten abziehen und in dickere Ringe schneiden. Die Schalotten in Mehl wenden.

In der Fritteuse goldgelb ausbacken, abschöpfen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit etwas Salz würzen.

Für die Sauce:

Sojasauce, Fischsauce und Zucker in einen Topf geben und einköcheln lassen. Zitrone halbieren und auspressen, die Sauce damit abschmecken.

Für die Garnitur:

Den Koriander abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Koriander garnieren und servieren.

Mai Huynh am 05. August 2019