

Reis Rezepte

Ente In Reispapier

Anzahl: 20 Stück

Gattung: Ente, Gemüse, Pilz,

400 g	Entenbrustfilet	6	Essl. Hoisinsauce
200 g	Bambussprossen (Glas)	6	Essl. Reiswein
200 g	Egerlinge; Braune - Champignons		Salz
			Pfeffer
100 g	Austernpilze	20	Scheib. Reispapier; Durchmesser 22 - cm
1	Bund Koriander		
2	Knoblauchzehen	2	Essl. Zwiebeln; geröstet
2	Zucchini		Hoisinsauce; zum Dippen

Entenbrustfilets längs halbieren, dann quer in feine Streifen schneiden. Bambussprossen abtropfen lassen. Pilze putzen. Egerlinge in Scheiben, Austernpilze in Streifen schneiden. Korianderblättchen grob zerhacken. Knoblauchzehen schälen. Bambussprossen grob zerkleinern. Zucchini waschen und die Enden abschneiden. Erst längs in Scheiben, dann quer in feine Streifen schneiden.

Die Hälfte des Öls in eine Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin von beiden Seiten goldbraun braten, herausnehmen und beiseite stellen. Restliches Öl erhitzen. Pilze darin bei mittlerer Hitze unter Rühren braten, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Knoblauch dazupressen. Hoisinsauce, Reiswein, Bambussprossen, Entenbrustfilets und Koriander hinzufügen und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

Backofen auf 100GradC vorheizen. eine große Schüssel mit kaltem Wasser füllen. 1 Blatt Reispapier darin etwa 1 Minute einweichen. Das Reispapier auf ein Brett legen. Etwas von der Fleisch-Pilz- Mischung sowie von den Zucchiniestreifen in die Mitte geben. Die beiden Seiten über die Füllung klappen und das Reispapier von unten her aufrollen.

Die fertige Rolle auf einen Teller legen, mit einem zweiten Teller beschweren und im Ofen warm halten. Nach und nach alle Reispapierblätter füllen. Die fertigen Rollen aus dem Ofen nehmen, halbieren und vor dem Servieren mit gerösteten Zwiebeln bestreuen.