

Reis Rezepte

Garnelen In Reispapier

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Exotisch, China, Gemüse, Meer, Speck

250 g	Garnelenfleisch; ausgelöst		schwarzer Pfeffer f.a.d.M.
50 g	Speck, fett	3	Frühlingszwiebeln
2	Eiweiß	2	Chilischoten, rot
	Sesamöl; einige Tropfen	16	Scheib. Reispapier
	Salz	4	Koriandergrün-Stängel
1 Teel.	Speisestärke		- ersatzweise glatte
1 Teel.	Sojasauce		- Petersilie
1 Teel.	Sherry, trocken		Fett; zum Frittieren

Garnelenfleisch mit dem gewürfelten Speck im elektrischen Zerkacker oder im Mixer zerkleinern, dabei die Hälfte des Eiweiß, Sesamöl, etwas Salz, Stärke, Sojasauce, Sherry und eine Prise Pfeffer einarbeiten. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und schräg in feine Ringe schneiden. Chilischoten winzig klein würfeln.

Die Reispapierblätter jeweils paarweise aufeinander legen (weil sie sonst leicht reißen). Mit Wasser besprühen und weichen lassen, bis sie weiß wirken und nicht mehr transparent sind. Auf jedes Reispapier 1 El Garnelenfarce, etwas Koriander, gehackte Frühlingszwiebeln und Chilischoten in die Mitte setzen. Zum Aufrollen zuerst die beiden Längsseiten über die Füllung klappen, dann die Querseiten darüber schlagen und mit verquirltem Eiweiß festkleben, damit nichts herausquellen kann.

Fett zum Frittieren erhitzen. Die Päckchen schwimmend ausbacken. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen, heiß servieren.