

Gefüllte Reispapier - Päckchen

Die transparenten, brüchigen, hauchdünnen Reispapierblätter, die man hierfür benötigt, gibt es im asiatischen Lebensmittelfachhandel. Man muss behutsam mit ihnen umgehen, weil sie leicht brechen, solange sie noch trocken sind. Ebenso leicht reißen sie leider auch in eingeweichtem Zustand. Außerdem kleben sie sofort aneinander, wenn man sie nicht getrennt voneinander aufbewahrt. Man taucht die Blätter einzeln in Wasser, breitet sie nebeneinander auf der Arbeitsfläche aus und lässt sie so zunächst einmal einweichen. Sie verlieren dabei ihre Transparenz, werden milchig. Man muss die weichen Blätter nebeneinander auf Tüchern auslegen, damit sie nicht aneinander kleben, und obendrein stets unter einem feuchten Tuch zugedeckt aufbewahren, damit sie nicht vorzeitig wieder austrocknen. Es empfiehlt sich aber, immer zwei Blätter aufeinander zu legen, dann sind sie garantiert stabil genug, um die Füllung zu halten.

Man bereitet eine Reihe solcher Blätter vor und hält zum Füllen auf dem Büfett Folgendes parat: Salatblätter, Kräuter (Koriandergrün, Thaibasilikum, Petersilie etc.), Gurkenscheiben, Sojakeime, Bleichsellerie, eingeweichte Reismudeln oder Glasnudeln (aus Mungobohnen). Außerdem einen China-Dip aus Hoisinsauce und Orangensaft.

Eingewickelt werden Garnelen. Diese kauft man roh, ausgelöst und in bester Qualität. Wenn man sie nur tiefgekühlt bekommt, werden sie zunächst mit kochendem Wasser übergossen, nach einer Minute abgegossen und dann kalt abgeschreckt. Nach kurzer Zeit sind die Garnelen aufgetaut, dank des Brüehens appetitlich sauber und von makelloser Konsistenz.

Zutaten für acht Personen:

800 g Garnelen
1 EL Speisestärke
je 1 EL fein gehackter Ingwer und Knoblauch
1 rote und grüne Chilischote
250 g Champignons
6 Frühlingszwiebeln
3 EL Öl
1 EL Sesamöl
Salz
Pfeffer
½ TL Zucker
2 EL Sojasauce
3 EL Reiswein oder Sherry
Koriandergrün oder Thaibasilikum

Die Garnelen mit kochendem Wasser überbrühen, abgießen, abschrecken und etwa zehn Minuten in kaltem Wasser baden, bevor sie gründlich abgetrocknet werden. Falls nötig, schälen, in jedem Fall längs halbieren und den möglicherweise noch vorhandenen schwarzen Darm entfernen. Mit Speisestärke einreiben.

Die Champignons in Stifte hobeln. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße quer in feine Ringe, das Grün in zentimeterlange Stücke schneiden.

Dann wird man besser in zwei oder sogar drei Partien arbeiten, damit nicht zu viel auf einmal in den Wok kommt: Jeweils etwas Öl erhitzen, den Wok schwenken, bis seine Wände vom Öl überzogen sind. Zuerst eine Portion Garnelen hineingeben, sofort mit der

Bratschaufel rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Ingwer, Knoblauch, Chili, Champignons und Frühlingszwiebeln hinzugeben. Mit Sojasauce und Reiswein sowie Koriandergrün oder Thaibasilikum würzen. Das alles dauert keine zwei Minuten. Zum Schluss abschmecken. Bei zu viel Schärfe Zucker als Ausgleich einstreuen.

Die Gäste können sich einen Löffel davon zusammen mit den bereitgestellten Blättern und dem Gemüse in ein Reispapierblatt wickeln. Vor dem Verspeisen jeden Bissen mit China-Dip würzen!

China-Dip

Hoisinsauce aus dem Asienladen (eine süßlich-würzige Sauce, die man auch zur Pekingente serviert) mit derselben Menge frisch gepresstem Orangensaft glatt rühren.