Rezept

Reispapierfladen mit Dip

Ein Rezept von Reispapierfladen mit Dip, am 28.04.2024

Zutaten

300 g	Hähnchenbrustfilet oder Garnelenfleisch
300 g	Schweinehackfleisch
1 EL	Speisestärke
4 Zweige	Koriander
1	Eiweiß
1 Stück	Rettich (etwa 100 g)
2	rote Chilischoten
3 EL	Fischsauce
1 Stange	Lauch
3 EL	Sojasauce
50 g	frische Erdnüsse oder Cashewkerne
8	Reispapierblätter (22 cm Ø)
1 l	Öl zum Frittieren
1 Stück	Ingwer (etwa 2 cm)
3 EL	Ketchup
2 TL	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 4: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Hähnchenfilet oder Garnelenfleisch ganz fein hacken. Vom Lauch Wurzeln und welke Stücke abschneiden, die Lauchstange längs aufschlitzen und gut waschen. Lauch ganz fein hacken. Alles mit Hackfleisch, Sojasauce und Stärke gut mischen. Erdnüsse oder Cashews fein hacken. Koriander abbrausen, trockenschütteln und die Blätter fein hacken.

2. Für den Dip Rettich und Ingwer schälen und fein raspeln. Die Chilis waschen, entstielen und mit den Kernen fein hacken. Den Ketchup mit der Fischsauce und dem Zucker verrühren. Rettich, Ingwer und Chilis dazugeben, den Dip in Schälchen verteilen.

3. Reispapierblätter laut Packungsangabe in Wasser einweichen. Die Hälfte der Reispapierblätter auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Die Hackmischung darauf verstreichen, dabei rundherum einen 1 cm breiten Rand freilassen. Erdnüsse oder Cashews und Koriander draufstreuen. Den Rand mit Eiweiß bestreichen, die übrigen Reisblätter drauflegen und am Rand gut zusammendrücken. (Die Blätter kleben zwar jetzt noch nicht richtig aneinander, tun es dann aber beim Frittieren.)

4. Den Backofen auf 70 Grad schalten und einen großen Teller, mit einer dicken Schicht Küchenpapier drauf, reinstellen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Einen Fladen reinlegen und 2 Minuten frittieren, umdrehen und noch 2 Minuten frittieren. Rausheben, auf dem Teller im Ofen warm halten, bis die anderen Fladen frittiert sind.

5. Sind alle Fladen knusprig, bekommt jeder einen, schneidet ihn in Tortenstücke oder Streifen und isst ihn mit der Sauce.