Rezept

Wan-Tans mit Krabbensalat

Ein Rezept von Wan-Tans mit Krabbensalat, am 28.04.2024

Zutaten

10	TK-Wan-Tan-Blätter (à 9 x 9 cm, Asialaden)
4 EL	Traubenkernöl
100 g	Berglinsen
1	grüner Apfel (z. B. Granny Smith)
250 g	Krabben
	Pfeffer
400 ml	Pflanzenöl zum Frittieren (z. B. Sonnenblumenöl)
1/2	Vanilleschote
1/2 TL	Currypulver
1/2	Limette
4 Stängel	Koriandergrün (ersatzweise Minze)
	Salz
1 Prise	Zucker
	etwas Koriandergrün zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Wan-Tan-Blätter auftauen lassen. Inzwischen die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen. Mit Öl und Currypulver in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze leicht erwärmen, sodass das Currypulver sein Aroma entfalten kann. Den Topf beiseitestellen und die Mischung ca. 15 Min. ziehen lassen.

2. Linsen in kochendem Wasser ohne Salz in ca. 15 Min. garen, in einem Sieb kalt abschrecken. Saft der Limettenhälfte auspressen. Apfel waschen, vierteln, entkernen und ca. ½ cm groß würfeln. Sofort mit dem Limettensaft verrühren. Koriandergrün waschen und trocken schütteln, Blättchen und Stiele hacken. Mit Linsen, Apfelwürfeln und Krabben mischen. Vanille-Curry-Öl untermischen. Salat mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und kühl stellen. Ca. 30 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

3. Die Wan-Tan-Blätter mit einem Messer diagonal halbieren. Das Öl zum Frittieren in einem hohen Topf erhitzen (es ist heiß genug, wenn an einem Holzlöffel, den man hineinhält, kleine Bläschen aufsteigen). Jeweils 3 - 4 Teigdreiecke vorsichtig einzeln in das heiße Fett gleiten lassen und unter behutsamem Rühren mit einem Holzlöffel in 20 - 40 Sek. goldbraun frittieren. Dann mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Je 1 EL Salat auf die Dreiecke geben und mit abgezupftem Koriandergrün garnieren. Sofort servieren.