

Rezept

Garnelen im Reisblatt

Ein Rezept von Garnelen im Reisblatt, am 18.01.2025

Zutaten

8 runde Reispapierblätter (20 cm Ø)	16 Chinakohlblätter
Salz	8 Stängel Minze
4 Frühlingszwiebeln	1/2 Bio-Limette
16 große rohe Garnelen (etwa 500 g)	1/2 TL Currypulver
1/2 l Fischfond	100 ml Kokosmilch
1 TL Sambal oelek	1 TL Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 4: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Vier bis sechs Küchentücher nass machen und auswringen. Die Arbeitsfläche mit der Hälfte der Tücher auslegen (die Fläche muss so groß sein, dass die Reisblätter nebeneinander darauf Platz haben). Die Reispapierblätter nacheinander ins Wasser tauchen, auf die Tücher legen und mit den anderen Tüchern abdecken. Liegen lassen, bis der Rest vorbereitet ist.
2. Chinakohlblätter waschen, untere Enden abtrennen und die dickeren Rippen flach schneiden. Salzwasser aufkochen und die Blätter einlegen. Etwa 1/2 Minute kochen lassen, bis die Blätter biegsam sind. Dann vorsichtig in ein Sieb abschütten und kalt abbrausen.
3. Minze abbrausen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen, ein paar weglegen, den Rest fein schneiden. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzelbüschel und die welken Teile abschneiden. Zwiebeln waschen und in 5 cm lange Stücke, dann der Länge nach in Streifen schneiden. Limette heiß waschen und die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Garnelen aus den Schalen brechen, am Rücken leicht einschneiden und den Darm herausziehen. Die Garnelen waschen und mit Küchenpapier trockentupfen.
4. Jeweils 1 Reisblatt aufdecken, mit 2 Chinakohlblättern belegen und mit etwas Minze und Frühlingszwiebeln bestreuen. Garnelen salzen und mit Curry und Limettenschale würzen. Jeweils 2 Garnelen auf ein Blatt legen und darin einwickeln. Päckchen nebeneinander in den Dämpfeinsatz (am besten aus Bambus) legen. Gut die Hälfte des Fischfonds in einem Topf oder Wok aufkochen.
5. Dämpfeinsatz über den heißen Dampf stellen und die Päckchen zugedeckt etwa 8 Minuten dämpfen. Dabei etwa nach der Hälfte der Zeit übrigen Fond angießen. Dann Einsatz herausheben, Kokosmilch unter den Sud rühren, mit Sambal, Zucker, Limettensaft und Salz abschmecken. Päckchen auf Teller legen und etwas Sud darüber löffeln.