

Rezept

# Reisblattrollen mit Fisch

Ein Rezept von Reisblattrollen mit Fisch, am 25.04.2024

## Zutaten

### Für die Füllung

<b>800 g</b>	sehr frisches Makrelenfilet (Sushi-Qualität)	<b>200 ml</b>	Reisessig
<b>240 g</b>	Schalotten	<b>4 EL</b>	Rapsöl
<b>2</b>	Zwiebeln	<b>2 EL</b>	Zucker
	Salz	<b>4 Stängel</b>	Minze
<b>4 Stängel</b>	Thai-Basilikum (Horapa)	<b>4 EL</b>	geröstete, gesalzene Erdnusskerne

### Für die Rollen

**30 Blätter** Reispapier (20 cm Ø)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal, 44 g F, 47 g EW, 63 g KH

## Zubereitung

1. Das Fischfilet waschen, trocken tupfen und in hauchdünne Scheiben schneiden. 100 ml Essig in einen tiefen Teller gießen und die Scheiben flach hineinlegen. Mit dem restlichen Essig beträufeln und den Fisch abgedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. marinieren.
2. Inzwischen die Schalotten schälen und in dünne Streifen schneiden. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Schalotten darin bei mittlerer Hitze in 2-3 Min. knusprig goldbraun braten. Auf Küchenpapier entfetten. Die Zwiebeln schälen und in hauchdünne Streifen schneiden. Mit Zucker und 1 TL Salz mischen und ca. 30 Min. ziehen lassen. Minze und Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter fein schneiden. Die Erdnüsse grob hacken.
3. Den Fisch in reichlich kaltes Wasser legen und behutsam darin spülen. Abtropfen lassen, auf einem Geschirrtuch ausbreiten und trocknen. Die Zwiebeln in einem Sieb ausdrücken. Fisch, Schalotten, Zwiebeln, Minze, Basilikum und Erdnüsse in einer Schale mischen. Die Füllung auf den Tisch stellen.
4. Bei Tisch 1 Blatt Reispapier in eine Schale mit lauwarmem Wasser tauchen, bis es weich ist. Das Blatt behutsam auf einem Geschirrtuch ausbreiten und 1-2 EL Füllung auf das untere Drittel setzen. Das Reispapier von unten einmal über die Füllung klappen, dann die Seiten leicht überlappend zur Mitte umschlagen. Die Rolle von unten her aufrollen. Die restlichen Rollen ebenso formen. Dazu passt Sojasauce.