

Rezept

Vietnamesisches Fondue

Ein Rezept von Vietnamesisches Fondue, am 14.10.2024

Zutaten

250 g Schalotten	Öl
5 Stängel Zitronengras	1 Stück Ingwer (ca. 5 cm)
800 ml Rinderbrühe oder -fond (aus dem Glas)	400 ml Kokoswasser (aus dem Bio- oder Asienladen)
150 ml milder Reissessig	1/2-1 TL Zucker
500 g Rindfleisch (z. B. Entrecote)	250 g küchenfertige Tintenfischtuben
8 küchenfertige rohe Garnelen	125 g Reismudeln
1 kleiner weißer Rettich	2 Möhren
1 kleine Salatgurke	1/4 Ananas
1 kleiner Kopfsalat	4 Frühlingszwiebeln
4-5 Stiele Koriandergrün	4-5 Stiele Minze
4-5 Stiele Shisoblätter (aus dem Asienladen)	16 - 20 runde Reispapierblätter (à ca. 16 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 765 kcal

Zubereitung

1. Für die Brühe die Schalotten schälen, längs halbieren und in Streifen schneiden. In einem Topf reichlich Öl erhitzen, die Schalotten darin bei mittlerer Hitze dunkelbraun braten und vom Herd nehmen. Vom Zitronengras den oberen Teil und den Strunk abschneiden, den Rest mit einem Stößel oder schweren Messer rücken anquetschen. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Beides mit Brühe oder Fond, Kokoswasser und Essig in einem Topf aufkochen. Die Schalotten dazugeben, alles bei schwacher Hitze ca. 30 Min. köcheln lassen. Mit Zucker abschmecken.
2. Inzwischen für das Fondue das Fleisch in sehr dünne Scheiben schneiden. Tintenfische und Garnelen kalt abbrausen und trocken tupfen, Tintenfische in dünne Ringe schneiden. Die Nudeln nach Packungsanweisung einweichen bzw. garen und in einem Sieb abtropfen lassen.
3. Rettich, Möhren und Gurke schälen, Rettich und Möhren in feine Stifte raspeln, Gurke längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Ananas schälen, den Strunk herausschneiden und das Fruchtfleisch klein würfeln. Kopfsalat in Blätter teilen, waschen und trocken tupfen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und klein zupfen. Alles auf einer Platte mit den Reismudeln anrichten.
4. Brühe wieder aufkochen und durch ein Sieb in den Fondue topf gießen. Fleisch, Garnelen oder Tintenfischringe auf Fonduegabeln spießen und in der Brühe garen. Je ein Reisblatt kurz in heißem Wasser einweichen und auf ein Küchentuch legen. Nach Wunsch mit Gemüse, Ananas, Reismudeln und reichlich Kräutern belegen, gegartes Fleisch oder Meeresfrüchte daraufgeben und aufrollen. Oder ein Salatblatt belegen und aufrollen.