

Ban Cuon – vietnamesische Reispapier-Röllchen

Im Prinzip die gleiche Füllung, allerdings wird hier das Hackfleisch am Ende ganz kurz mitgebraten. Die Röllchen werden im Dampf gegart und dann mit der Hand oder mit Stäbchen verspeist.



Zutaten für sechs bis acht Personen:

- 8-16 Reispapierblätter (Asialaden)

Füllung:

- 2 EL chinesische Morcheln
- ½ rote Paprika
- 2-3 Frühlingszwiebeln
- 2 EL neutrales Öl,
- 1 TL Sesamöl
- 1 gehäufter EL fein gewürfelter Ingwer
- 1 EL feingehackter Knoblauch
- ½ TL feingehackte entkernte Chili
- 2 EL feingewürfelte Möhren
- ½ Lauchstange
- 1 Stange Bleichsellerie
- 300 g Hackfleisch (wie oben)
- 1 gehäufter TL Speisestärke
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 EL Sojasauce
- Koriandergrün

Außerdem:

- 2-3 EL Fischsauce
- 1 EL Sesamöl
- Koriandergrün
- 2 EL Brühe (oder Wasser)

Soja-Ingwer-Dip:

- 3 EL Sojasauce
- 1-2 EL Hühnerbrühe
- 2 EL Fischsauce
- Zitronensaft
- 1 TL feingeriebenen Ingwer
- etwas feingehackten Koriander
- Salz
- ½ TL Zucker

Zubereitung:

- Die Reispapierblätter einzeln kurz unter kaltes Wasser halten, dann mit der glatten Seite nach unten auf ein feuchtes Tuch breiten (oder ein glattes befeuchtetes Brett und dann mit einem feuchten Tuch bedecken). Darauf achten, dass die Blätter einander nicht berühren. Sie kleben sonst untrennbar zusammen.
- Für die Füllung die Morcheln mit kochendem Wasser bedecken und einige Minuten einweichen. Dann Wurzelenden entfernen, die Pilze grob hacken.
- Zwiebeln fein hacken, Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
- Im Wok neutrales und Sesamöl erhitzen, Ingwer, Knoblauch, Chili unter Rühren anbraten, dann auch Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Möhren, Lauch und Sellerie zufügen und schließlich das Hackfleisch (vorher wie bei den Wan Tans würzen).
- So lange braten - dabei zerpfücken und zerdrücken -, bis das Fleisch seine rohe Farbe verliert. Dabei mit Salz, Pfeffer, eine Zuckerprise, Fischsauce und einem Schuss Brühe würzen. Feingeschnittenen Koriander zufügen.
- Jeweils zwei Esslöffel davon in der Mitte jedes eingeweichten Reispapierblatts als Streifen verteilen. Das Reispapier aufwickeln, so dass die Füllung davon umschlossen ist. Sofort auf eine mit Öl bepinselnde Platte betten – auch hier darauf achten, dass sich die Röllchen nicht berühren, weil sie sonst nicht mehr voneinander zu lösen sind.
- Mit Fischsauce und Sesamöl beträufeln und im Dampf etwa 8 Minuten garen (bei 90 bis 100 Grad).

Tipp: Man kann die Röllchen auch direkt auf hübsche Teller betten, mit etwas Sesamöl und Brühe beträufeln, und im asiatischen Dampfkorb dämpfen.

Servieren: Mit dem Soja-Ingwer-Koriander Dip anreichen. Hierzu werden alle angegebenen Zutaten miteinander verrührt.

Getränk: Grüner Tee oder ein aromatischer, trockener Weißwein, etwa Muskateller, Scheurebe oder Sauvignon Blanc.