

Knusprige Hack-Täschchen

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Wenn man ein bisschen von der Hackfleischfarce abknapsen kann oder etwas übrig hat, dann lässt sich damit ein besonders hübscher, köstlicher Happen zaubern: Sie nehmen dafür die kleinen Teigquadrate, die im Asialaden immer zu finden sind, meist liegen sie in der Tiefkühltruhe. Sie sind hauchdünn, aus seidig glattem Nudelteig, und man kann die paar entnehmen, die gebraucht werden. Schneller, einfacher und pfißiger geht's nicht.



Zutaten für vier bis sechs Personen:

- 2 Tassen Hackfleischfarce (nach Belieben eine von den oben angegebenen Varianten)
- eine halbe Packung WanTanHüllen (wie oben beschrieben)
- 1 Eiweiß
- Öl zum Frittieren

Süß-Scharfe Fruchtsauce:

- Je 1 TL feingehackte Zwiebel
- Ingwer
- Knoblauch
- Chili
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 TL Erdnussöl
- ein halber TL Sesamöl
- 100 g Erdbeer- oder Johannisbeerkonfitüre
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Fischesauce

Je einen Teelöffel der Farce auf einer Seite der Teigquadrate geben, rundum mit Eiweiß einpinseln und zu Dreiecken zusammenklappen. Gut zusammendrücken. Im heißen Öl schwimmend knusprig ausgebacken. Sie werden besonders knusprig, wenn man sie zweimal frittiert: Zunächst eher blass backen, herausheben und abkühlen lassen. Dann ein zweites Mal richtig goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen.

Der Dip dazu: gehackte Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, viel Chili (nach Gusto scharfe oder eher milde, aber eine gewisse Schärfe gibt dem Dip einen besonderen Pfiff) und Frühlingszwiebel in wenig Öl andünsten, einige Löffel Johannisbeer- oder Erdbeerkonfitüre dazu. Sojasauce, Fischsauce und Sesamöl unterrühren. Für diesen hausgemachten Asia-Dip lässt man das Fertigzeug aus der Flasche nur allzu gern stehen...

Getränk: Passt zum Apéritif-Champagner oder Sekt, zum grünen Tee oder natürlich auch zum Pils.