

Knusprige gefüllte Reispapiertaschen mit Garnelen, Ingwer und Erdnussschaum

Menge für 4 Portionen

- 15 Reispapierblätter
- 540g rohe Garnelen (ohne Kopf)
- 9 Stk. Frühlingszwiebel
- 1 Knolle Ingwer
- 6 Knoblauchzehen
- 3 TL asiatisches Crispy Chili Öl
- 6 TL Sesamöl
- 6 TL Sojasauce

- 125g Erdnussbutter
- 300ml Gemüsefond
- 200ml Sushi Essig
- 1 Prise Zimt
- 2 EL Blütenhonig
- 50ml Sojasauce

Für den Erdnussschaum die Zutaten miteinander abrühren, einmal aufkochen (ganz einfach bei gleicher Temperatur mit dem Bratsensor) und mit dem Stabmixer schaumig rühren.

Die Garnelen schälen, entdarmen und fein hacken. Mit Sojasauce, geriebenem Ingwer, geschnittenem Jungzwiebel, sowie Chiliflakes, Sesamöl und fein geschnittenem Knoblauch marinieren. Die Masse kurz kühl stellen.

Die Blätter halbieren und kurz in kaltes Wasser tauchen, damit sie weich werden. Die Masse gleichmäßig auf den Reispapierblättern verteilen, ordentlich einklappen und mit etwas Öl bestreichen.

Im Backofen mit AirFry-Funktion knusprig backen und zusammen mit dem Erdnussschaum servieren.