

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. August 2019 ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Mai Huynh

Bánh cuốn:

Reisteigtaschen mit süßer Sojasauce, frittierten Schalotten und Koriander

Zutaten für zwei Personen

Für die Füllung:

150 g Hackfleisch vom Schwein
100 g Hackfleisch vom Rind
50 g getrocknete Mu-Err-Pilze
1 Schalotte
3 EL Fischsauce
3 EL neutrales Öl, zum Anbraten
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pilze in heißem Wasser 20 Minuten einweichen und quellen lassen. Die Schalotte abziehen und feinhacken. Die Pilze ausdrücken, Stiele entfernen, kleinschneiden und hacken. Das Hackfleisch in einer Schüssel mit Pilzen und Schalotten vermischen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Mischung anbraten, mit Fischsauce und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenbrett nochmals feinhacken.

Für die Crêpes:

400 g Reismehl
50 ml neutrales Öl
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Das Reismehl mit kochendem Wasser übergießen, sodass der Teig eine crêpeteig-ähnliche Konsistenz hat. Öl einrühren.

Etwas Öl in eine Crêpepfanne geben, auf mittlere Hitze stellen und einen Schöpflöffel Teig in die Pfanne geben. Leicht schwenken, sodass der Boden gerade bedeckt ist und den Deckel aufsetzen. Etwa 1 Minute warten, dann aus der Pfanne nehmen.

Die Crêpes jeweils mit etwa 2 ½ EL der Füllung mittig belegen, fest zusammenrollen und beiseite stellen.

Für die frittierten Schalotten:

3 Schalotten
2 EL Mehl
300 ml Frittieröl
Salz, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Die Schalotten abziehen und in dickere Ringe schneiden. Die Schalotten in Mehl wenden.

In der Fritteuse goldgelb ausbacken, abschöpfen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit etwas Salz würzen.

Für die Sauce:

4 EL Sojasauce
2 EL Fischsauce
4 EL Zucker
1 Zitrone, davon 1ELSaft

Sojasauce, Fischsauce und Zucker in einen Topf geben und einköcheln lassen. Zitrone halbieren und auspressen, die Sauce damit abschmecken.

Für die Garnitur:

¼ Bund Koriander

Den Koriander abrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Koriander garnieren und servieren.