

# Gefüllte Pfannkuchen mit Dip-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Pfannkuchen:

100 g Reismehl	250 ml Wasser	250 ml Kokosmilch
100 g Schweinebauch	6 Riesengarnelen	1 Zwiebel
1 Frühlingszwiebel	1 Karotte	50 g Sojasprossen
2 EL Sojasauce	4 Zweige Koriander	4 Zweige Minze
6 Shisoblätter	4 Senfblätter	$\frac{1}{4}$ TL Kurkuma
4 EL Erdnussöl	Salz	

### Für das Nuoc Cham:

5 TL Fischsauce	1 Knoblauchzehe	1 rote Chili
4 TL Zucker	1 Limette, Saft	30 ml Wasser

### Für die Pfannkuchen:

Das Schweinefleisch in sehr dünne Scheibchen schneiden und in der Sojasauce marinieren. Das Reismehl mit dem Kurkuma mischen und mit Kokosmilch sowie Wasser zu einem geschmeidigen Teig rühren und leicht salzen.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischscheiben heiß und kurz von beiden Seiten anbraten. Die Temperatur reduzieren und die Zwiebel hinzufügen. Dann die Shrimps dazu geben und von jeder Seite nur kurz mitbraten, sodass sie rosa werden. Die Pfanne nur noch warm halten. In einer zweiten Pfanne 1 EL Öl erhitzen und mit einer Schöpfkelle Teig einfüllen, sodass der Boden dünn bedeckt ist. Sobald die Unterseite knusprig ist, den Pfannkuchen wenden und kurz weiterbraten, bis der Teig nicht mehr flüssig ist. Den Pfannkuchen mit der knusprigsten Seite nach unten auf einen Teller geben, auf dem ein paar Shisoblätter drapiert wurden. Das Fleisch, die Shrimps und die Zwiebel auf eine Hälfte geben und noch Frühlingszwiebel und Karottensetzen hinzufügen, mit dem Koriander bestreuen und die zweite Pfannkuchenseite darüber klappen. Mit Senfblättern und Minze dekorieren und ein Schälchen Nuoc Cham dazu stellen.

### Für das Nuoc Cham:

Den Zucker im Wasser durch Rühren ganz auflösen, die weiteren Zutaten hinzufügen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Horst Ballé am 20. September 2018