

Mit Garnelen gefüllte Wan-Tan auf Pflaumen-Soße

Für 2 Personen

150 g Garnelen, mit Schale	100 g Blattspinat	50 g Karotten
30 g Frühlingszwiebeln	2 Zehen Knoblauch	1 Knolle Ingwer, klein
100 g Pflaumen	150 g Wan-Tan-Teigplatten	1 EL Preiselbeergelee
100 ml Sahne	100 ml Bratenfond	2 EL Zwetschgenwasser
1 EL Sojasoße	1 TL chinesische Chilisoße	Rapsöl
Salz		

Den Blattspinat waschen, trocken schleudern und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken, trocknen und klein schneiden. Die Karotten schälen und in kleine Streifen raspeln. Die Frühlingszwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Den Ingwer schälen und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Garnelen von Schale und Darm befreien und klein schneiden. Diese Zutaten in eine Schüssel geben und mit der Sojasoße und der Chilisoße vermengen. Die Wan Tan-Teigplatten mit der Masse füllen und zu kleinen Päckchen formen. Das Rapsöl im Wok erhitzen und die Teigtaschen goldbraun anbraten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Pflaumen halbieren, entkernen und in dem Fond aufkochen lassen. Mit dem Zwetschgenwasser ablöschen. Das Preiselbeergelee einrühren und die Sahne und den Bratenfond hinzugeben. Das Ganze noch einmal aufkochen lassen. Die gefüllten Wan Tan auf Tellern anrichten und mit der Soße beträufeln.

Jacqueline Michalsky am 02. März 2010