

Wan Tan mit Garnelen-Füllung, Fenchel-Orangen-Salat

Für zwei Personen

Für den Teig:

100 g Spätzlemehl 1 Prise Salz

Für die Garnelenfüllung:

100 g Garnelen, roh, geschält	1 Frühlingszwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Stange Zitronengras	1 cm Ingwer	½ rote Chilischote
1 Limette	4 EL Sojasauce	1 EL Sake
1 EL Sesamöl	Salz	Pfeffer

Für die Wan Tans:

1 Liter Pflanzenöl

Für den Salat:

1 Fenchelknolle mit Grün	2 Orangen	3 EL weißer Balsamico
1 EL Honig	20 g Cashewkerne	4 EL Olivenöl
1 EL Fenchelsamen	Salz	Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 Ei, Eigelb	250 ml neutrales Pflanzenöl	½ TL Senf
1 Orange, Schale	1 Limette, (Saft, Schale)	1 EL Zitronenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Teig: Das Mehl mit 50 ml heißem Wasser und Salz zu einem glatten Teig kneten und 20 Minuten in Klarsichtfolie ruhen lassen.

Für die Garnelenfüllung:

Garnelen waschen, trockentupfen und kleinhacken. Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden. Ingwer, das hintere Drittel der Zitronengras Stange, Knoblauch und Chili sehr klein schneiden, mit Garnele, Sojasauce, Sake, Sesamöl, Limettensaft und Abrieb vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Wan Tans: Teig mit einer Nudelmaschine hauchdünn ausrollen. Ca. 8-10 Zentimeter große Quadrate ausstechen. 1 TL Garnelenfüllung in die Mitte der Wan Tan Blätter drapieren und ringsherum mit Wasser bestreichen und zum Dreieck zusammenfalten.

In 180 Grad heißem Öl goldbraun backen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für den Salat: Fenchel putzen und vom Strunk befreien, fein hobeln und einsalzen.

Orange filetieren. Aus Honig, Balsamico, Salz, Pfeffer, etwas frisch gepressten Orangensaft und Olivenöl ein Dressing mixen und Fenchel damit marinieren. Mit Orangenfilet, gemörserten Fenchelsamen und klein gehacktem Fenchelgrün auf dem Teller anrichten. Zwei dünne Scheiben Fenchel in einer Grillpfanne scharf anbraten und zum Salat geben.

Cashewkerne in einer Pfanne rösten, hacken und über dem Salat verteilen.

Für die Mayonnaise: Ei trennen und Eigelb mit Senf und Limettensaft in einem hohen, schmalen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer glatten Masse verarbeiten.

Das Öl langsam hinzufügen, um eine dickflüssige Mischung zu erhalten.

Orangenschalen sowie das Zitronenöl hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Fenchel auf einem Teller anrichten. Wan Tans darauf platzieren. Etwas Fenchel-Orangen-Marinade um den Fenchel geben. Mayonnaise um den Fenchel geben und mit Orangenesten dekorieren und servieren.

Julia Riedmiller am 30. November 2021