

In Reispapier gerollter Bánh xèo mit Fisch-Soßen-Dip

Für zwei Personen

Für den Teig:

| | | |
|------------------|---------------|--------------------|
| 200 g Weizenmehl | 75 g Reismehl | 1 TL Kurkumapulver |
| 1 EL Maisstärke | 100 ml Bier | 100 ml Kokosmilch |
| Salz | | |

Für die Füllung:

| | | |
|-------------|--------------------|---------------------|
| 10 Garnelen | 150 g Sojasprossen | 3 Frühlingszwiebeln |
| 2 Zwiebeln | | |

Für den Sesam-Dip:

| | | |
|-----------------------|------------------------------|-----------------|
| 1 Zitrone, davon Saft | $\frac{1}{2}$ Chilischote | 1 Knoblauchzehe |
| 2 EL Tahini | 1 $\frac{1}{2}$ EL Sojasauce | 1 TL Honig |
| 1 TL Sesamöl | 1 TL Sesam | |

Für den Fischsaucen-Dip:

| | | |
|-----------------|-----------------|-----------------------|
| 1 Knoblauchzehe | 1 Chilischote | 1 Limette, davon Saft |
| 3 EL Fischsauce | 1 EL Rohrzucker | |

Für den Wasserspinat:

| | | |
|--------------------|------------------|----------------|
| 300 g Wasserspinat | 4 Knoblauchzehen | 1 EL Sojasauce |
| Öl | | |

Für die Garnitur:

| | | |
|-------------------|----|--|
| 150 g Enoki-Pilze | Öl | |
|-------------------|----|--|

Für den Teig:

Das Weizenmehl, Reismehl, Kurkumapulve, Bier und Kokosmilch zu einem cremigen Teig vermischen.

Für die Füllung:

Zwiebeln abziehen und mit Frühlingszwiebeln, Garnelen und Zwiebeln in einer geölkten Pfanne kurz anbraten (sodass die Garnelen noch nicht durchgegart sind) und die Frühlingszwiebeln hinzugeben. Anschließend direkt 1 Kelle des Teigs in die Pfanne geben und möglichst großflächig verteilen.

Sojasprossen in der Mitte des Bánh xèo platzieren und das Bánh xèo in der Mitte umgeklappen. Nun von beiden Seiten braten bis es knusprig ist und aus der Pfanne nehmen. **Für den Sesam-Dip:**

Tahini, Honig, Sesamöl, Sojasauce und den Saft einer halben Zitrone vermischen. Knoblauch abziehen und hacken. Chili hacken und beides mit Sesam hinzugeben.

Für den Fischsaucen-Dip:

Fischsauce, Saft einer Limette, 2 EL Wasser und Rohrzucker vermischen. Knoblauch abziehen und hacken. Chili hacken und beides hinzugeben.

Für den Wasserspinat:

Wasserspinat waschen, in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und in Öl anbraten. Knoblauch abziehen, klein schneiden und zusammen mit Sojasauce zum Wasserspinat geben **Für die Garnitur:**

Untere Enden der Enoki-Pilze abschneiden und per Hand die Pilze voneinander grob abzupfen. Diese nun in eine geölkte erhitzte Pfanne geben und einige Minuten anbraten. Die Pilze werden nun auf dem Wasserspinat serviert.

Till Mahl am 09. Mai 2023