

Pfannkuchen mit Garnelen, Schweinebauch, Chili-Soße

Für zwei Personen

Für die Bánh Xèo:

200 g Reismehl	140 ml Kokosmilch	220 ml Bier
4 Halme Schnittlauch	1 TL gemahlener Kurkuma	½ TL Salz

Für die Füllung:

200 g Schweinebauch	200 g Garnelen	200 g Mungbohnsensprossen
½ Zwiebel	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Chilisauce:

1 Karotte	1 rote Chilischote	4 Knoblauchzehen
½ Limette, Saft	4 EL Reisessig	2 EL Fischsauce
1 EL Zucker		

Für die Kräuter:

4 Zweige Koriander	4 Zweige Minze	4 Zweige Thaibasilikum
--------------------	----------------	------------------------

Für die Garnitur:

2 Blätter Kopfsalat	Bananenblatt
---------------------	--------------

Für die Bánh Xèo:

Aus Reismehl, Kokosmilch, Bier, Kurkuma und Salz einen Teig anrühren.

Schnittlauch in feine Röllchen hacken und unterheben.

Für die Füllung:

Schweinebauch mit einem Plattiereisen dünn klopfen. Dann in feine, dünne Streifen schneiden. Garnelenschwänze putzen und längs halbieren, sodass sie vorne noch zusammenhängen. Von allen Seiten salzen und pfeffern. Mungbohnsensprossen waschen und trockentupfen.

Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Schweinebauch, Zwiebeln und Garnelen darin kurz anbraten. Einen großen Schöpflöffel Teig mit in die Pfanne geben, so dass sich alles miteinander verbindet. Pfanne mit einem Deckel verschließen und etwa 30-60 Sekunden braten lassen. Deckel abnehmen, ein paar Mungsprossen auf den Pfannkuchen geben, kurz garen lassen und Pfannkuchen dann zusammenklappen.

Für die Chilisauce:

Zucker, Reisessig und Fischsauce mit 4 EL warmem Wasser verrühren.

Chili längs halbieren und fein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Karotte schälen und in dünne, kleine Streifen schneiden. Alles mit in die Sauce geben und etwas ziehen lassen. Vor dem Servieren mit Limettensaft abschmecken und nochmals umrühren.

Für die Kräuter:

Koriander, Minze und Thaibasilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Für die Garnitur:

Salatblätter waschen und trockentupfen. Gericht auf Bananenblatt anrichten.

Es empfiehlt sich für dieses Gericht tropische Garnelen zu verwenden.

Jake Nguyen am 16. September 2024