

# Koreanischer Pfannkuchen

## Für 2 Personen

50 g Riesengarnele	1 Möhre (50g)	1 Baby-Pak-Soi
1 Bund Frühlingszwiebeln	75 g Mehl	1 Ei
1 TL Honig	4 EL Sojasoße	2 EL ungeschälter Sesam
1 getrocknete Chilischote	2 EL Pflanzliches Öl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Sesam und die Chilischote in einem Mörser zerstoßen (nicht zerreiben). Den Sesam-Chili in einer Schüssel mit drei Esslöffeln Sojasoße, dem Honig und einem Esslöffel Wasser mischen. Das Mehl mit 125 Millilitern Wasser und einer Prise Salz verrühren, bis sich die Zutaten gerade verbinden. Ein Ei verquirlen und unter die übrigen Zutaten rühren. Den Teig anschließend zehn Minuten ruhen lassen. Die Frühlingszwiebeln waschen, der Länge nach halbieren und waschen. In etwa drei Zentimeter kleine Stücke schneiden. Die Möhre schälen und in feine Streifen schneiden. Den Paksoi waschen und in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Gemüse darin unter Rühren hellbraun braten. Mit der restlichen Sojasoße ablöschen. Die Tiefseegarnelen in die Pfanne geben. Anschließend den Teig über die Zutaten geben und einige Minuten bei niedriger Hitze braten, bis die Unterseite goldbraun gebacken ist. Den Pfannkuchen wenden und weitere zwei Minuten braten. In Stücke schneiden. Die Pfannkuchenstücke auf einem Teller anrichten. Den Sesam-Dip dazugeben und servieren.

Jürgen Grammes am 24. Januar 2012