

Phō b. mit knusprig gebackenen Wan-Tan

Für zwei Personen

Für das Phō b.:

100 g Rinderfilet	250 g Ochsenschwanz	50 g Shiitakepilze, frisch
20 g Shiitakepilze, getrocknet	20 g Ingwer	6 Gojibeeren
1 Bund Lauchzwiebeln	1 Staudensellerie	1 Karotte
100 g Sojasprossen	100 g Reisbandnudeln	1 Bund Koriander
1 Bund Thai-Basilikum	2 Chilischoten	500 ml Rinderfond
10 ml Fischsauce	10 ml Sojasauce	10 ml Tomatenmark
1 TL Zucker	Öl	

Für die WanTan:

6 Blätter Wan-Tan-Teig	1 Ei	Butterschmalz
Leinentuch		

Die Lauchzwiebeln, die Karotte und den Staudensellerie putzen und zerkleinern. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Lauchzwiebeln, die Karotte und den Staudensellerie mit dem Ochsenschwanz in der Pfanne anschwitzen. Mit kaltem Wasser ablöschen. Den Ingwer schälen und die Chilischoten der Länge nach aufschneiden, entkernen und zerkleinern. Den Ingwer, die Chilischote, die Gojibeeren, die getrockneten Shiitake, die Fischsauce, die Sojasauce und den Zucker hinzugeben und 20 Minuten köcheln lassen.

Den Koriander und das Basilikum klein schneiden. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben aufschneiden. Den Rinderfond in einem Topf zum Kochen bringen und die Reisbandnudeln darin garen. Anschließend den Rinderfond in eine Schüssel abgießen und damit die Sojasprossen übergießen. Nach zwei Minuten erneut abgießen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Shiitake putzen, zerkleinern und darin anbraten. Die Brühe durch ein mit einem Leinentuch ausgelegtes Sieb abschütten.

Die Hälfte des Ochsenschwanzes, der Lauchzwiebeln, der Sellerieknolle und der Shiitaki-Pilze zerkleinern und auf den WanTan-Teig geben. Das Ei aufschlagen, trennen und mit dem Eiweiß die Seiten des Teigs verkleben. Butterschmalz in eine Pfanne geben, erhitzen und den gefüllten Teig in der Pfanne ausbacken.

Die Phō b. mit den knusprig gebackenen Wan Tan auf Tellern anrichten, mit dem Eigelb, den Rinderfiletscheiben, den restlichen Kräutern und den gebratenen Shiitaki-Pilzen garnieren und servieren.

Ellen Hunt am 15. September 2015