

Asiatisches Gemüse im Reis-Blatt mit Sesam-Marinade

Für 2 Personen

Für die Sesammarinade:

20 g Sesam, geschält	1/2 Bund frischer Koriander	1 kleine Schalotte
10 g frischer Ingwer	2 TL geröstetes Sesamöl	2 EL Sojasauce
2 EL Reiswein	1 EL Zitronensaft	3 EL Olivenöl
1 TL Akazienhonig	Salz	1 Spritzer Chiliöl

Für das Asiagemüse:

3 Tomaten	50 g Shiitakepilze	50 g Namekopilze
50 g Zuckererbsenschoten	100 g Chinakohl	1 Knoblauchzehe
10 g frischer Ingwer	1/2 Bund frischer Koriander	30 g Toastbrot ohne Rinde
7 EL Olivenöl	1/2 TL geröstetes Sesamöl	2 EL Sojasauce
1 Msp. Anapurnacurry	2 EL Reiswein	1 EL Reissessig
1 EL Crème-fraîche	1 TL Chiliöl	Salz
4 Reisblätter	1 Eiweiß	20 g Shisokresse

Für die Sesammarinade Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Koriander abspülen, trocken schütteln und die Blätter in feine Streifen schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Sesamöl, Sojasauce, Reiswein, Zitronensaft, Olivenöl, Akazienhonig, Schalotten, gerösteten Sesam und Koriander gut vermischen. Mit Salz, Chiliöl und etwas geriebenem Ingwer abschmecken. Die Tomaten am Stieleinsatz einritzen, kurz in heißem Wasser überbrühen, herausnehmen, die Schale abziehen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Dreiecke von 2 cm Kantenlänge schneiden. Pilze putzen. Zuckererbsen und Chinakohl waschen und in Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein reiben. Koriander abspülen, trocken schütteln. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Pilze in einem Wok oder einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten. Mit etwas Knoblauch, Ingwer und Sesamöl würzen. Erbsenschoten zugeben und kurz mit den Pilzen anschwanken. Sojasauce, 2 EL Olivenöl sowie Curry zugeben und alles schwenken. Zuletzt Tomate und Chinakohl zugeben, alles noch mal schwenken. Das Gericht mit Reiswein, Reissessig, Crème-fraîche, Chiliöl und Salz abschmecken. Koriander fein schneiden und untermischen. Geröstete Brotwürfel und unter das Asiagemüse geben. Die Reisblätter in feuchten Tüchern einschlagen. Wenn sie weich sind, das Gemüse darauf verteilen, die Seiten einschlagen und aufrollen. 1 Reisblatt ergibt zwei Rollen von ca. 2 cm Durchmesser und 5-6 cm Länge. Die Rollen mit Eiweiß bestreichen. Die Gemüserollen in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten goldbraun anbraten. Gemüserollen anrichten, mit etwas Shisokresse garnieren und die Marinade separat dazu reichen.

Jörg Sackmann Dienstag, 15. März 2011