

Gebackener Garnelen-Reis mit Zimt im Brick-Teig

Für 2 Personen

100 g Basmatireis	1 Bund Lauchzwiebeln	150 g Garnelen, gekocht
5 EL Pflanzenöl	1 Prise Zimt	4 -6 Blätter Brickteig
100 ml Geflügelbrühe	1 EL Sojasoße	20 ml Reiswein
30 ml Reissessig	50 g Gurke	1 Schalotte
Fischsoße	1 kleine rote Chilischote	

Den Reis in Salzwasser weich kochen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und fein schneiden. Garnelen fein hacken. 1 EL Öl im Wok oder eine Pfanne erhitzen. Reis, Garnelen und Lauchzwiebeln zugeben und ein wenig anbraten. Mit dem Zimt abschmecken. Dann die Masse in Brickteigblätter einfüllen und entweder zu Rollen wie Bonbon, Dreiecke oder andere Päckchen formen. Die Päckchen in einer tiefen Pfanne mit heißem Öl goldbraun ausbacken. Für den Dip die Geflügelbrühe mit der Sojasoße, dem Reiswein und dem Reissessig mischen. Die Gurke und die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und zu dem Dip geben. Mit der Fischsoße abschmecken. Reispäckchen mit dem Dip anrichten. Eine kleine scharfe Chilischote als Garnitur in den Dip legen.

Otto Koch Freitag, 23. Oktober 2009