Reis-Taschen mit Erbsen-Sprossen und Garnelen

Für 24 Stück:		
Für den Reismehlteig:		
180 g Weizenmehl	120 g Reismehl	2 EL Erdnussöl
Für die Füllung:		
250 g küchenfertige Garnelen	1 EL frischer Ingwer	1 Eiweiß
1 EL Sojasauce	1 EL Reiswein	1 TL Sesamöl
200 g Zuckerschoten	50 g Erbsensprossen	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Für das Dämpfen:		
2 Stangen Zitronengras	1 EL Zitronenöl	4 Zitronenblätter
Ingwer		
Für den Koriander-Joghurt-Dip:		
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	5 Stiele Koriander
Meersalz	20 g geriebener Parmesan	10 g geröstete Pinienkerne
80 ml Olivenöl	150 g Joghurt	

Weizen- und Reismehl in eine Schüssel geben. Öl zugeben und 250 ml kochendes Wasser nach und nach unterrühren. Die Masse zu einem geschmeidigen Teig verkneten, abdecken und etwa 30 Minuten kalt stellen. Garnelen abspülen und trockentupfen. Ingwer schälen und fein reiben. Eiweiß steif schlagen. Garnelen in eine Schüssel geben und mit Ingwer, Sojasauce, Reiswein, Sesamöl und dem Eiweiß vermischen. Abdecken und ca. 15 Minuten marinieren lassen. Zuckerschoten putzen und in kochendem Salzwasser ca. 1-3 Minuten garen. Herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Herausnehmen und abtropfen lassen. Danach mit den Erbsensprossen genauso verfahren. Zuckerschoten (bis auf ca. 4 Stück) und Erbsensprossen fein schneiden und unter die Garnelen heben. Inzwischen den Teig zu ca. 24 etwa 3 cm große Kugeln formen. Auf einen Teller geben und mit einem feuchten Tuch abdecken. Danach die Teigkugeln auf einer bemehlten Fläche mit einem Nudelholz oder der Nudelmaschine zu ca. 2 mm dünnen Kreisen (8 cm Durchmesser) ausrollen. Jeweils 1 TL der Garnelenmischung in die Mitte eines jeden Teigstücks setzen, die Ränder mit etwas Wasser befeuchten. Den Teig wie ein kleines rundes Täschchen über der Füllung zusammendrücken und mit leichter Drehung verschließen. Die fertigen Täschchen wieder unter das feuchte Tuch geben bis alle fertig sind. Zum Dämpfen vom Zitronengras die trockenen Blätter entfernen. Die Zitronengrasstiele leicht andrücken. Ingwer schälen und fein würfeln. 2 Liter Wasser mit Zitronengras, Zitronenblättern, Öl und Ingwer zum Kochen bringen. Nun die Täschchen in ein Dämpfkörbchen setzen und über dem kochendem Wasser etwa 7 Minuten dämpfen. Für den Joghurt-Dip Knoblauch schälen. Petersilie und Koriander abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Mit Knoblauch, $\frac{1}{2}$ TL Salz, Parmesan, Pinienkernen, Öl und Joghurt pürieren, bis sich eine glatte Masse entsteht. Abschmecken und kühl stellen. Schnittlauch abspülen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Die Reistaschen mit den übrigen Zuckerschoten, Schnittlauch und Joghurt-Dip anrichten.

Jörg Sackmann am 11. Juni 2013