Reispapierröllchen mit Entenbrust

Ausländische Küche » Asiatische Küche » Süß-Sauer

Zutaten (4 Personen)

» 400g Entenbrust / -brüste
» 2 Lauchzwiebel(n)
» 1 rote Chilischote(n)
» 1/2 Gurke(n)
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 1 Stück Ingwer
» 2 EL Erdnüsse
» 4 EL Sojasprossen
» 1 Limette(n)
» 1 EL Fisch-Soße
» Sojasoße
» 1 EL Zucker (braun)
» 8 Reispapierblatt/-blätter
» 8 Salatblatt/ -blätter
» Minze
» Koriander

Bewertung

Beschaffung
Spezial-Laden

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Entenbrust abbrausen, trockentupfen, Haut rautenförmig einschneiden. Lauchzwiebeln, Chili, Gurke waschen, putzen bzw. entkernen, in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen, Ingwer schälen, beides wie die Erdnüsse hacken. Entenbrust auf der Hautseite knusprig anbraten, wenden, 12min weiterbraten. Herausnehmen, warm halten. Ofen auf 240°C vorheizen.

2. Sprossen abbrausen, abtropfen lassen. Mit Lauchzwiebeln, Gurke, Chili, Ingwer und Nüssen im Bratenfett andünsten. Limettensaft, -schale, Fischsoße, etwas Sojasoße und Zucker unterziehen. Entenbrust in Scheiben schneiden ca. 2min darin marinieren.

3. Reispapier auf ein Geschirrtuch legen, beidseitig mit warmem Wasser bestreichen. Mit abgebrausten Salatblättern und Kräutern belegen. Entenbrust mitsamt dem Gemüse darauf verteilen und das Reispapier aufrollen. Dazu evtl. Chili- oder Pflaumensoße servieren.

Nährwerte: 250kcal/E13g/F14g/KH18g pro Portion

angelegt am: 07.12.2005 Rezept-Nr: 1957

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke