

VIETNAMESISCHE REISPAPIERROLLEN MIT ERDNUSS-NUOC CHAM

Nuoc Cham ist die klassische Dipsauce zu vielen pikanten Snacks und Vorspeisen in Vietnam. Traditionell wird sie aus scharfen, süßen, salzigen und sauren Aromen gemischt – ein vielseitiger Begleiter, der Gerichten wie diesen leckeren Gemüse-Reisrollen gewisse Schärfe verleiht.

FÜR 4–6 PERSONEN

6 Frühlingszwiebeln, gehackt
1 gelbe Paprikaschote, Samen und Scheidewände entfernt, in dünne Streifen geschnitten
1 Karotte, in Stifte geschnitten
75 g Chinakohl, fein gehackt
2 EL Ingwer, geschält und fein gehackt
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
2 Handvoll Bohnensprossen
2 EL süße Chilisauce
2 EL helle Sojasauce
2 TL Sesamöl
24 mittelgroße Reispapierblätter
4 lange Schnittlauchhalme
110 g Enoki-Pilze, geputzt und je 4 oder in Sträußchen geordnet

NUOC CHAM

½ kleine Gurke, geputzt und gewürfelt
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
2 TL Palmzucker oder brauner Zucker
1 Bird-Eye-Chili (Piri Piri), fein gehackt
2 EL vegetarische Fischsauce
Saft von 1 Limette
2 EL helle Sojasauce
1 EL geröstete Erdnüsse, grob gehackt

- 1 Frühlingszwiebel, Paprika, Karotte, Chinakohl, Ingwer, Knoblauch und Bohnensprossen in einer großen Rührschüssel vermischen. In einer kleinen Schüssel Chili- und Sojasauce mit dem Sesamöl verrühren. Das Gemüse mit der Sauce übergießen und gut vermischen.
- 2 Wasser aufkochen und in eine hitzebeständige Schüssel gießen. Für jede Rolle 2 Reispapierblätter übereinanderlegen (sie zerreißen leicht beim Füllen) und für 20 Sekunden im heißen Wasser einweichen, bis sie milchig und elastisch werden. Mit einem Küchenspatel aus der Schüssel lösen, kurz abtropfen lassen und auf einem Teller aufbreiten. In der Mitte der Fladen 1 Löffel von der Gemüsemischung gleichmäßig in einem Streifen verteilen. Das untere Ende über der Fülle einschlagen, dann das Reispapier von rechts nach links so einrollen, dass oben eine Spitze offen bleibt. Die Menge ergibt 12 Reispapierrollen.
- 3 Jedes Enoki-Sträußchen mit einem Schnittlauchhalm umwickeln.
- 4 Für die Sauce alle Zutaten vermischen und die Sauce auf vier kleine Schälchen verteilen.
- 5 Pro Person 2–3 Reispapierrollen anrichten, zusammen mit einem Sträußchen Enoki-Pilze und einem Schälchen Dipsauce servieren.

