Gedämpfte Reisnudelrollen mit Crevetten

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 15

Zubereitung

2½ EL Tapiokastärke

200 g Reismehl

4 EL Mehl

1 TL Salz

2 EL Pflanzenöl

250 ml kaltes Wasser

270 ml heisses Wasser

Tapiokastärke, Reismehl, Mehl und Salz vermischen. Kaltes Wasser und Pflanzenöl zugeben. Heisses Wasser angiessen und gut umrühren.

Masse 30 Minuten ruhen lassen.

1 kg Crevetten, frisch, geschält und entdarmt

2 Frühlingszwiebeln

1 Karotte

Öl

Frühlingszwiebeln und Karotte fein schneiden.

Garraum auf 100 °C mit Dämpfen (vor)heizen

Runde Kuchenbleche gut einfetten. Zum Erzielen einer dünnen Schicht nur wenig Teig auf das Blech geben, damit dieses dünn damit bedeckt ist.

Kuchenbleche auf den Gitterrost in den vorgeheizten Garraum schieben. Dämpfen.

Gargut einschieben

Dämpfen 100 °C während 1 Min.

Kuchenbleche aus dem Garraum nehmen und mit je 3 Crevetten belegen. Weiterdämpfen.

Blech einschieben

Dämpfen 100 °C während 7 Min.

Crêpes etwas auskühlen lassen. Karotten und Frühlingszwiebeln auf die Crevetten legen. Teig unten und oben einschlagen und so einrollen, dass am Ende eine Rolle entsteht.

Vorgang so oft wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Rollen auf eine Anrichtplatte legen und vor dem Servieren erneut 2 Minuten erwärmen.

Tipps

Je mehr runde Kuchenbleche vorhanden sind, desto schneller lassen sich die Crèpes herstellen.

Es lassen sich auch andere Gemüsesorten wie Peperoni oder Sojasprossen verwenden.

Mit süsser Sojasauce als Dip servieren.

Zubehör

1–4 Kuchenbleche rund mit TopClean, ø24 cm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021