

«Espresso» vom 13. Juli 2010: Uf Weltreis i de Schwiiz «Vietnam»

Redaktion: Matthias Schmid

«Rezept: Vietnamesische Sommerrollen»

Für 4 Personen

100 Gramm Glasnudeln
2 Frühlingszwiebeln
100 Gramm Sojasprossen (Mungbohnen-Sprossen)
225 Gramm Schweinehackfleisch
12 Riesencrevetten (Tiger Prawns, wenn möglich)
1 Gurke
1 Karotte
1 Bund frischer Koriander
1 Bund frische Pfefferminze
1 Kopf Eisbergsalat
Reispapierblätter gross

1. Glasnudeln für 20 Minuten in kaltes Wasser einlegen. Anschliessend für 10 Sekunden in kochend heissem Wasser blanchieren, sofort wieder abschütten und beiseite stellen. Auch die Sojasprossen (oder Mungbohnen-Sprossen) blanchieren.
2. Frühlingszwiebeln hacken und zusammen mit dem Schweinehackfleisch 20 Minuten in Wasser köcheln, abschütten, beiseite stellen.
3. Crevetten (sofern roh) ebenfalls 2 bis 3 Minuten in Wasser kochen, beiseite stellen.
4. Gurken und Karotten in schmale, 3 bis 5 Zentimeter lange Streifen schneiden, Minzen- und Korianderblätter zupfen
5. Reispapier einige Sekunden in warmes Wasser einlegen, bis sie leicht beginnen weich zu werden. Auf glatte Unterlage legen.
6. Auf das Reispapier ein ca. 7 Zentimeter langes und 4 Zentimeter breites Blatt vom Eisbergsalat legen, etwas Glasnudeln oben drauf, Sojabohnensprossen, etwas vom Schweinehackfleisch, zwei bis drei Stück Karotte und ebensoviel Gurke, etwas Koriander und etwas Minze darauf. Die Füllung nur einmal einrollen, darauf je zwei Hälften einer Crevette legen, zwei Korianderblätter darauf und die Rolle fertig einrollen.

Schweinefleisch ist nicht zwingend nötig. Sehr gut passt dazu die klassische Sweet-Sour-Sauce, wie man sie in jeder Migros, jedem Coop und jedem asiatischen Spezialgeschäft erhält. Noch besser passt dazu die Nuoc Cham, die klassische Sauce der Vietnamesen.

«Rezept: Nuoc Cham»

Die klassische Dipp-Sauce Vietnams für Sommerrollen, Fischgerichte oder auch nur als Sauce über den Jasminreis:

3 kleine rote Chilis, kleingehackt
3 Knoblauchzehen, kleingehackt
60 Gramm Zucker
1,25 dl Wasser
3 Esslöffel Fischsauce
3 Esslöffel Limettensaft
1 Esslöffel destillierten Reissessig
½ Teelöffel Salz

Alles in einem Glas oder einem Schüttelbecher gut vermischen und in Saucenschälchen zu jedem asiatischen Gericht servieren.