



plaza  
culinaria



Kulinarische  
Erlebnis- und Verkaufsmesse  
10. – 12. 11. 2017  
Messe Freiburg

Redaktion meine Familie & ich



## Wir laden ein: Asiatisches Fingerfood

Freitag, 10. November 21 Uhr und Samstag, 11. November 14:30 Uhr

### Exotisch-fruchtig: Melonen-Bowle

**Zutaten für 8 Gläser:**

#### **Zubereitung (Am Morgen):**

Je 500 g Wasser- und Honigmelone schälen, entkernen, Kugeln abstechen. Reste pürieren, durch ein Sieb streichen. 50 g Ingwer schälen, würfeln, mit ¼ Bund Minze und 1 l kochendem Wasser in eine Teekanne geben. Abgekühlt durch ein Sieb in ein Gefäß gießen. Mit 200 ml Kokoslikör, 1 l Maracujanektar, 200 ml Wodka, Saft von 1 Limette und pürierten Melonen verrühren. Alles kühlen.

#### **Zum Servieren:**

Bowle mit Eiswürfeln, -Melonenkugeln und Minze in Gläser füllen.



plaza  
culinaria



Kulinarische  
Erlebnis- und Verkaufsmesse  
10. – 12. 11. 2017  
Messe Freiburg

Redaktion meine Familie & ich



## Wir laden ein: Asiatisches Fingerfood

Freitag, 10. November 21 Uhr und Samstag, 11. November 14:30 Uhr

### Vietnamesische Glücksrollen – vegetarisch

**Zubereitungszeit: 50 Min.**

#### **Zutaten für 8 Portionen - ergibt 16 Rollen:**

2 Eier

Salz, Öl zum Braten

150 g Sojasprossen oder -andere Sprossen

1 Mango

1 Salatgurke

1 rote Paprikaschote

16 große Salatblätter

je 4 Zweige Minze, Basilikum und Koriander

100 g Reismudeln

mindestens 16 Blatt Reispapier (Ø 22 cm; lieber ein paar mehr besorgen, sie -reißen leicht)

#### **Für den Pflaumen-Dip**

400 g Pflaumenmus

4 EL Hoisinsauce

3 EL Sojasauce

Saft von 2 Limetten

#### **Zubereitung:**

1. Am Vortag: Eier mit Salz verquirlen. Die Hälfte in eine heiße, geölte Pfanne gießen und daraus ein flaches Omelett backen. Mit übrigem Ei genauso verfahren. Omeletts auf einen Teller geben und zugedeckt kaltstellen.
2. Sprossen waschen, abtropfen lassen. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Gurke waschen, längs halbieren, entkernen. Paprika halbieren, entkernen, waschen. Alles in dünne, lange Streifen schneiden. Salatblätter waschen, trocken tupfen. Kräuterblätter abzupfen. Reismudeln nach Packungsangabe zubereiten. Omeletts einrollen, in dünne Streifen schneiden.
3. Reispapier nach Packungsangabe wässern. 1 Reispapier auf ein feuchtes Tuch legen. Einige Kräuterblätter und 1 Salatblatt darauflegen. Von den vorbereiteten Zutaten (Mango, Gemüse, Omelettstreifen, Reismudeln) nach Belieben jeweils etwas länglich in die Mitte legen. Reispapier seitlich einklappen, von der Längsseite her einrollen (s. Foto). Die Rolle in Frischhaltefolie fest einrollen. So fortfahren, bis alles verbraucht ist. Für den Dip Pflaumenmus mit Hoisin-, -Sojasauce und Limettensaft verrühren, abschmecken. Alles über Nacht kühlen.

#### **Zum Servieren:**

Die Glücksrollen aus der Folie wickeln. Mit dem Dip servieren.



Redaktion meine Familie & ich



## Wir laden ein: Asiatisches Fingerfood

Freitag, 10. November 21 Uhr und Samstag, 11. November 14:30 Uhr

### Japanische Hähnchenspieße - einfach und würzig

**Zubereitungszeit: 40 Min.**

#### **Zutaten für 8 Portionen: Ergibt 16 Spieße**

16 lange Holzspieße

ca. 600 g Hähnchenbrustfilet

1 Bund Lauchzwiebeln

250 ml Sake (japan. Reiswein; ersatzweise Weißwein)

200 ml Sojasauce

5 EL Mirin (japanische Reisweinsauce; ersatzweise -trockener Sherry)

4 EL Zucker

Öl zum Braten

#### **Zubereitung:**

1. Am Morgen der Einladung: Holzspieße in Wasser ca. 15 Minuten einweichen. Hähnchenfilet abbrausen, trocken tupfen, in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Lauchzwiebeln waschen, putzen in 2–3 cm große Stücke schneiden. Beides abwechselnd auf die Spieße stecken.
2. Sake mit Sojasauce, Mirin und Zucker in einem Topf verrühren. Aufkochen, dann bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Etwa die Hälfte der Sauce auf die Spieße streichen. Spieße zugedeckt kühl stellen. Übrige Sauce als Dip zugedeckt beiseitestellen.
3. Zum Zubereiten Öl in einer großen Pfanne (oder einer Grillpfanne) erhitzen. Hähnchenspieße darin rundum ca. 10 Minuten braten. Spieße mit dem Dip servieren.



Redaktion meine Familie & ich



## Wir laden ein: Asiatisches Fingerfood

Freitag, 10. November 21 Uhr und Samstag, 11. November 14:30 Uhr

### Gebackene Wan Tan

**Zubereitungszeit: 45 Min.**

#### **Zutaten für 8 Portionen - Ergibt 40 Stück:**

15 g getrocknete Shiitake-Pilze  
1–2 Knoblauchzehen  
1 Schalotte  
300 g frisches Hackfleisch (Schwein oder gem. Hack)  
1 Ei  
Salz, Pfeffer  
100 g Kokosnusscreme  
(ungesüßt; Dose)  
Fünf-Gewürze-Pulver  
250 g quadratische Wan-Tan-Teigblätter (tiefgekühlt; Asienladen)  
Öl zum Bepinseln  
süßscharfe Chilisauce

#### **Zubereitung:**

1. Am Vortag: Pilze in Wasser einweichen. Knoblauch abziehen, fein hacken. Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Pilze ausdrücken, fein hacken. Mit Hack, Schalotte, Knoblauch, Ei, Salz, Pfeffer, Kokosnusscreme und Fünf-Gewürze-Pulver verkneten.
2. Zum Füllen je 1 Wan-Tan-Batt mit 1 TL Hackmasse füllen, die Ecken über der Füllung zusammendrücken (Beutelchen-Optik) oder zu einem Dreieck falten. So fortfahren, bis alles verbraucht ist. Wan Tan mit Frischhaltefolie zugedeckt über Nacht kaltstellen.
3. Zum Servieren Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Wan Tan mit Öl bepinseln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im Ofen im unteren Drittel ca. 15 Minuten braten.

#### **Zum Servieren:**

Mit Chilisauce zum Dippen servieren.