



## **Goi Guan - Fresh Spring Rolls mit fünf Kräutern, Schiffskielgarnelen und Phoenixnudeln im Reiscrêpe, dazu Zitronengras-Hoi Sin-Dip von Joseph Peter**

### Zutaten

- 20 Reiscrêpescheiben, getrocknet
  - 1 kl. Bund Minze (Pfeilminze), gezupft
  - 1 kl. Bund frischer Koriander, gezupft
  - 1 kl. Bund Thai Basilikum, gezupft
  - 4 Halme Gui Chai (Knoblauchschnittlauch)
  - 20 St. Sägeblattkoriander (Pak Chee Lerb)
  - ½ Kopf Romanasalat, in feine Streifen geschnitten
  - 150 gr Reismudeln, eingeweicht und kurz getrocknet (Rohgewicht ca. 50 gr)
  - 16 St. Tigerprawns, geschält, entdarnt und gekocht
  - 100 gr kalte, dünne Phönixreisnudeln, gekocht
- 
- 12 cl. Hoi Sin Sauce
  - 20 cl. Wasser
  - 60 gr Palmzucker
  - 1 EL geröstete, gehackte Erdnüsse

Zuerst mittig ein Basilikumblatt auf den Reiscrêpe legen, gefolgt von etwas Minze und Koriander. Anschließend eine Garnele, ein wenig Phönixnudeln und Romanasalat darauf legen. Nun den Reiscrêpe links und rechts einschlagen; dabei den Halmlauch so einlegen, dass er ca. 5 cm aus der Rolle herausragt. Die Rolle von unten einschlagen und einrollen, sprich fertig stellen.

Für den Dip die Hoi Sin Sauce mit Wasser und Palmzucker langsam zu sirupartiger Konsistenz einkochen. Erkalten lassen und mit gehackten, gerösteten Erdnüssen bestreut zu den Spring Rolls servieren.

