

Foto: ORF



Reispfanne Asia Style

Koch: Jing Chen

150g Jasminreis mit kaltem Wasser waschen und gut trocknen. Reis mit ca. 250g-300g Wasser im Topf ohne Deckel 5-10 min bei mittlerer Hitze aufkochen. Danach Deckel draufgeben und auf die kleinste Hitzestufe stellen und weitere 10 min dämpfen. Im Anschluss den Reis kurz umrühren und zugedeckt bei kleinster Hitze noch 5 min garen.

Fertigen Reis in Kühlschrank kaltstellen.

Kaltgestellten Reis mit einem Eidotter vermengen und möglichst versuchen, die Reiskörner zu trennen. Das Eiklar mit 2 weiteren Eiern, Salz und weißem Pfeffer verquirlen und in heißem Öl bei höchster Hitzestufe braten.

Das gebratene Ei aus der Pfanne nehmen und das Gemüse (feingeschnittene, blanchierte Karotten und Edamame) mit den blanchierten Garnelen scharf anbraten. Den Reis dazugeben und in die Pfanne hineinstampfen und den Reis gut rösten.

Das gebratene Ei auch wieder dazugeben. Schrittweise mit Sojasauce, Salz, Zucker und weißen Pfeffer würzen. Fein geschnittene Jungzwiebel und einen Schuss Sesamöl zum Schluss.