

### Garnelen-Macadamia-Ravioli mit Koriander

#### Zutaten für 4 Personen:

- 100g geröstete Macadamias, grob gehackt
- 1 Bund frischen Koriander
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Reisweinessig
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 EL Sojasauce
- 24 Wan-Tan-Blätter (Chinaladen, alternativ Nudelteig)
- 24 Königsgarnelen, geschält



#### Für die Brühe:

- 750 ml Wasser
- 1 Tasse Weißwein
- 1 kleine Ingwerknolle, gehackt
- 1 Stengel Zitronengras, gehackt

#### Zubereitung:

Die Brühezutaten in einem großen Topf zum Kochen bringen. In einer kleinen Schüssel die Macadamias, Koriander, Essig und Zitronensaft vermengen und mit Pfeffer abschmecken. Die Garnelen dazugeben. 12 der Wan-Tan-Blätter auslegen und je einen Löffel der Mischung mit je zwei Garnelen in die Mitte jedes Blattes legen. Die Ecken mit Wasser oder verquirltem Ei bestreichen. Ein weiteres Blatt obenauf legen und die Ecken fest zusammendrücken. Die Ravioli vorsichtig in die kochende Brühe legen und zwei bis drei Minuten kochen, bis die Garnelen hell orange durch den Teig scheinen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und je drei Ravioli auf vorgewärmten Tellern oder flachen Schüsseln anrichten. Eine Tasse voll Brühe in eine Karaffe füllen und die Sojasauce untermischen. Die Ravioli mit der Brühe begießen und sofort servieren.