

## BAO BUN GREAT WALL



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Menù-Zutaten

20 g Crema di peperoni rossi (Rote Paprikacreme) - KNOK

60 g per 6 Frittelle (vedi ricetta) Èbaccalà - WL1X

### Zutaten

3 schwarze Bao-Bun-Brötchen

Joghurt

Shiso-Blätter

## Zubereitung

---

### REZEPT FRIKADELLEN

#### Zutaten

- 45 g Èbaccala - Pastasauce mit Klippfisch (Art.Nr. WL1X)
- 10 g Mehl (00)
- 5 g Reismehl
- 0,5 g Instant-Hefe
- 25 g Mineralwasser
- n. B. frischer Koriander

#### Zubereitung

Das Reismehl und das gesiebte Mehl in eine Schüssel geben, dann die Hefe hinzufügen. Alles schnell mischen, um einen homogenen Teig zu erhalten. Dann Èbaccala, Salz, Pfeffer und den gehackten Koriander hinzufügen. Den entstandenen Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen. Mit einem Löffel Nocken formen und in heißem Öl frittieren, bis sie goldbraun sind.