

Vietnamesische Sommerrollen mit zweierlei Dip

Für zwei Personen

Für die pikante Sauce:

1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote	4-5 cm Ingwerwurzel
1 Limette, Saft, Abrieb	8 EL Sojasauce	1 EL Mirin
2 EL Sweet Chili Sauce	4 EL Sesamöl	1 TL brauner Zucker
½ Bund glatte Petersilie	1/3 Bund Koriander	

Für das Gemüse:

1 rote Spitzpaprika	½ kleiner Spitzkohl	1 Porree
1-2 Karotten, je nach Größe	½ Gurke	1 EL neutrales Öl

Für den Erdnussdip:

1 Knoblauchzehe	3 cm Ingwer	1 Limette, Saft
2 EL feine Erdnussbutter	30 ml Kokosmilch	4 EL Mirin
1 TL Honig	3-4 EL Sojasauce	5 ml Srirachasauce
1 EL Sesamöl		

Für die Fertigstellung:

50 g Glasnudeln	4 Blatt Reispapier	50 g geröst. Erdnüsse
1 Ei	30 ml Milch	½ Bund Minze
Salz	Pfeffer	

Für die pikante Sauce: Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Ingwer und Knoblauch schälen bzw. abziehen, fein reiben und in eine Schüssel geben. Limettenschale abreiben, in die Schüssel geben und die Limette halbieren. Limettensaft in die Schüssel ausdrücken. Petersilie, Koriander und die Chilischote fein hacken und ebenfalls in die Schüssel geben. Sojasauce, Sesamöl, Mirin, Sweet Chili Sauce und braunen Zucker hinzugeben und gut verrühren.

Für das Gemüse: Spitzpaprika entkernen, Spitzkohl vierteln, Porree putzen und anschließend in feine Streifen schneiden. Karotte schälen und mit dem Sparschäler in feine Streifen hobeln. Gurke halbieren, mit einem Löffel entkernen und in feine Streifen schneiden. Karottenrest, also das innere, holzige Teil der Karotte, ebenfalls in feine Streifen schneiden. Das Gemüse, bis auf die Gurke, in einer Pfanne in Öl kurz scharf anbraten und mit einem Teil der hergestellten pikanten Sauce ablöschen. Die Pfanne vom Herd nehmen und zur Seite stellen.

Für den Erdnussdip: Ingwer und Knoblauch schälen bzw. abziehen und fein reiben. Limette halbieren und auspressen. Sojasauce, Mirin, Sesamöl mit Knoblauch und Ingwer sowie Saft einer halben Limette in einem Topf erwärmen.

Erdnussbutter darin schmelzen lassen und mit Srirachasauce, Honig und Kokosmilch nach Geschmack verfeinern.

Für die Fertigstellung: Gesalzenes Wasser in einem Topf mit Deckel aufkochen lassen, vom Herd ziehen und die Glasnudeln darin für 5 Minuten gar ziehen lassen.

Das Wasser darf nicht mehr kochen. Glasnudeln abtropfen lassen.

Ei mit Milch verquirlen und mit Alufolie abgedeckt im Backofen ca. 15 Minuten garen. Reispapier auf einem Teller für 10-15 Sekunden in lauwarmen Wasser einweichen. Wasser abgießen. Reispapier wie folgt befüllen. Eine Rolle mit Minze, Glasnudeln, Gurke, Möhre und Ei füllen und die zweite Rolle mit Glasnudeln, dem gedünsteten Gemüse und den Erdnüssen füllen.

Ben Rödel am 27. Februar 2024