

Spargel-Frühlingsrollen, Chili-Dip, Spargel-Salat

Für zwei Personen

Für den Spargelsalat:

140 g weißer Spargel	140 g grüner Spargel	100 g TK-Erbesen
1 Zitrone, Saft, Abrieb	1,5 EL Tahini	1 EL Ahornsirup
2 TL weißer Sesam	2 TL schwarzer Sesam	½ TL Salz
Pfeffer		

Für den Frühlingsrollenteig:

1 Ei	140 g Mehl	1 Prise Salz
------	------------	--------------

Für die Frühlingsrollenfüllung:

80 g grüner Spargel	80 g weißer Spargel	80 g Shiitake
3 Frühlingszwiebeln	2 Knoblauchzehen	40 g Glasnudeln
½ Limette, Saft, Abrieb	1 EL Agavendicksaft	1 EL Sriracha
1 EL helle Misopaste	1 EL Fischsauce	geröstetes Sesamöl
Salz	Pfeffer	

Für die Fertigstellung:

Mehl	Öl
------	----

Für den Dip:

1-2 rote Chilischoten	3 EL brauner Zucker	2 EL Fischsauce
-----------------------	---------------------	-----------------

Für den Spargelsalat: Das Öl in der Fritteuse auf 180 Grad erhitzen.

Erbesen in Salzwasser garkochen und zur Seite stellen. Weißen Spargel vollständig schälen, grünen Spargel im unteren Drittel schälen und dann in schräge, dünne Scheiben schneiden.

Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Tahini, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Ahornsirup, Salz, Pfeffer und 2 EL Wasser vermischen. Je nach gewünschter Konsistenz mehr Wasser dazu geben.

Den Spargel, Erbsen und das Dressing vermischen. Sesam leicht in einer Pfanne anrösten und auch dazu geben.

Für den Frühlingsrollenteig: Ei, Mehl, Salz und 3 EL Wasser vermengen und zu einem glatten Teig verkneten.

Für die Frühlingsrollenfüllung: Weißen Spargel vollständig schälen, grünen Spargel im unteren Drittel schälen. Spargel, Shiitake und Frühlingszwiebeln klein schneiden und die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Alles in einer Pfanne in Sesamöl anbraten.

Glasnudeln in kochendes Salzwasser geben und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Danach die Nudeln abseihen, etwas kleiner schneiden und auch in die Pfanne geben.

Limettenschale abreiben, anschließend Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Saft, Abrieb, Agavendicksaft, Sriracha, Misopaste und Fischsauce mit in die Pfanne geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung etwas abkühlen lassen.

Für die Fertigstellung: Den Frühlingsrollenteig dünn ausrollen und in vier Rechtecke schneiden. Auf jedes Stück etwa 2-3 EL Füllung geben und zu einer Frühlingsrolle rollen. Frühlingsrollen in der Fritteuse frittieren, bis sie knusprig braun sind.

Für den Dip: Chilis je nach gewünschter Schärfe klein schneiden und zusammen mit dem Zucker in einem Mörser etwas zerreiben. Mit der Fischsauce aufgießen und in einer kleinen Schale zu den Frühlingsrollen reichen.

Sonja Reinholz am 25. April 2024