

# Kartoffel-Frühlingsrolle, Garnelen und Grapefruit-Salat

## Für 2 Personen

5 Riesen-Garnelen, mit Kopf	350 g mehligk. Kartoffeln	2 Blätter Frühlingsrollenteig
1 rote Zwiebel	1 Orange, unbehandelt	1 rosa Grapefruit
1 Lauchzwiebel	0,5 Bund Koriander	1 Ei
200 g Crème-fraîche	60 ml Teriyaki-Soße	1 EL Honig
2 EL Balsamico-Essig	1 EL dunkles Sesamöl	4 EL Olivenöl
Pflanzenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Riesen-Garnelen von Kopf, Schwanz und Schale befreien und entdarmen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin glasig braten. Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen, abgießen, durch die Kartoffelpresse geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lauchzwiebel von den Enden und den äußeren Blättern befreien und in feine Ringe schneiden. Den Koriander zupfen und fein hacken. Die Lauchzwiebel und den Koriander zu der Kartoffelmasse geben und alles miteinander vermengen. Die Garnelen unter die Kartoffelmasse heben und das Sesamöl dazu geben. Die Kartoffel-Garnelen-Masse auf den Frühlingsrollenteig geben und einrollen. Das Ei trennen und das Eigelb auffangen. Die Enden der Frühlingsrollen mit dem Eigelb bestreichen und festdrücken. Das Pflanzenöl in der Fritteuse erhitzen und die Frühlingsrollen darin frittieren. Die Orange schälen und filetieren. Die Grapefruit schälen und filetieren. Die rote Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Den Honig, das restliche Olivenöl und den Balsamico miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Orangenfilets, die Grapefruitfilets und die Zwiebelringe mit dem Honig-Olivenöl- Dressing vermengen. Die Crème-fraîche in einem Topf stark erhitzen und die Teriyaki-Soße einrühren. Die Kartoffel-Frühlingsrolle mit Garnelen, dem Grapefruit-Zwiebel-Salat und dem Teriyaki-Rahm auf Tellern anrichten und servieren.

Franka Illeditsch am 19. Oktober 2010