

Sommerrollen, Garnelen, Schweine-Filet, Reispfannkuchen

Für zwei Personen

Für die Rollen:

| | | |
|-------------------------|-------------------------|--------------------------|
| 6 kleine Garnelen | 1 Schweinefilet à 100 g | 5 Stück Reispapier |
| 150 g Reismudeln | 1 Karotte | $\frac{1}{2}$ Salatgurke |
| $\frac{1}{2}$ Kopfsalat | 2 Zweige Koriander | 1 Zweig Minze |
| Öl | Salz | Pfeffer |

Für die Fisch-Sauce:

| | | |
|--------------------|--------------------|-------------|
| 2 Zehen Knoblauch | 1 rote Chilischote | 2 Limetten |
| 2 Zweige Koriander | 4 EL Fischesauce | 2 EL Zucker |

Für die Erdnuss-Sauce:

| | | |
|-------------------|--------------------|----------------|
| 2 Zehen Knoblauch | 2 EL Erdnussbutter | 50 g Erdnüsse |
| 1 TL Zucker | 1 TL Hoisinsauce | 1 TL Sojasauce |
| 100 ml Gemüfefond | Pflanzenöl | |

Für die Reispfannkuchen:

| | | |
|------------------------|-------------------|----------------|
| 1 Schweinefilet à 50 g | 5 kleine Garnelen | 250 g Reismehl |
| 1 TL Kurkuma | Pflanzenöl | Salz, Pfeffer |

Für die Rollen:

Die Karotte schälen und reiben. Salat waschen und trockenschleudern.

Koriander und Minze von Stielen befreien, abbrausen, trockenwedeln und mit dem Salat vermengen.

Schweinefilet in einer Pfanne mit Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und durchbraten.

Garnelen längs halbieren und mit in die Pfanne geben.

Reismudeln in einem Topf mit Salzwasser kurz abkochen.

Reispapier befeuchten, so dass es flexibel wird, mit Schwein, Reismudeln und Salat füllen und zur Hälfte rollen. Dann die Scampi mit der Oberseite nach unten platzieren und fest zu Ende rollen.

Für die Fisch-Sauce:

Knoblauch abziehen. Chili, Knoblauch und Zucker im Mörser zu einer Paste reiben. Limette halbieren, Saft auspressen und dazugeben. Fischesauce und etwas Wasser in die Sauce rühren. Mit Zucker abschmecken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Limette abreiben. Koriander und Limettenabrieb mit der Sauce vermengen.

Für die Erdnuss-Sauce:

Knoblauch abziehen, feinhacken und in Öl anbraten. Fond, Erdnussbutter, Zucker, Hoisinsauce und Sojasauce hinzugeben. Köcheln lassen bis es die richtige Konsistenz hat. Mit Erdnüssen garnieren.

Für die Reispfannkuchen:

Reismehl mit Kurkuma, Salz und Pfeffer mischen und mit Wasser anrühren. Schweinefilet und Garnelen fein schneiden und mit Öl in einer kleinen Pfanne von beiden Seiten anbraten. Teig hinzugeben und dünn ausbacken. Pfannkuchen umklappen. Mehr Öl hinzugeben und Pfannkuchen frittieren lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Müller am 02. August 2018