

Sommerrollen, Garnelen, marinierte Gemüse-Julienne

Für zwei Personen

Für die Sommerrollen:

10 Reispapierblätter	4 Black Tiger Garnelen	½ Chinakohl
1 kleine rote Paprika	2 Frühlingszwiebeln	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1-2 cm Ingwer	1 EL Sojasauce light
1 EL heller Sesam	1 EL schwarzer Sesam	Zucker
Chiliflocken	Pflanzenöl	Salz

Für die Sauce:

1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote	1-2 cm Ingwer
1 Limette, Saft	2 EL süße, dicke Sojasauce	1 EL Sojasauce light
1 EL Reissessig	1 EL Zucker	

Für das marinierte Gemüse:

1 Daikon oder weißen Rettich	1 kleiner Kohlrabi	3 Radieschen
1 Karotte	1 Limette, Saft	1 EL Erdnüsse
½ Bund Koriander	2 EL Reissessig	Zucker, Salz

Für die Sommerrollen:

Den Knoblauch und Ingwer abziehen bzw. schälen und klein hacken.

Chinakohl, Paprika und Zwiebel in Streifen schneiden, Frühlingszwiebel in Ringe, Garnele in kleine Stücke schneiden. Knoblauch und Ingwer in Öl anbraten, das Gemüse dazugeben und anbraten, mit Sojasauce, Zucker, Chiliflocken und Salz abschmecken. Zum Schluss die Garnelen kurz anbraten, alles vermischen, aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen.

Reispapierblatt durch Wasser ziehen, auf ein Küchentuch legen. Nach ca.

10-15 Sekunden das untere Drittel des Reispapiers zuerst mit Sesam bestreuen, mit Füllung belegen und einrollen. Öl in einer Pfanne nicht zu stark erhitzen, die Sommerrollen knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Sauce:

Knoblauch, Ingwer und Chili in feine Würfel schneiden und mit den übrigen Zutaten verrühren.

Für das marinierte Gemüse:

Gemüse schälen und in feine Julienne schneiden, mit Salz und Zucker mischen und mit den Händen kneten, bis das Gemüse weich ist, mit Wasser abspülen. Mit Reissessig, Limettensaft, Zucker und Salz marinieren. Koriander waschen, trockenwedeln und schneiden. Vor dem Servieren Koriander untermischen und mit gehackten Erdnüsse garnieren.

Waltraud Aigner am 06. November 2024