

Gemüse-Sommerrollen, Zitronengras-Rindfleisch, Soße

Für zwei Personen

Für das Rindfleisch:

250 g Flanksteak	6 Zitronengrasstangen	4 Knoblauchzehen
1 Schalotte	2 EL helle Sojasauce	4 EL vietnam. Fischsauce
Sesamöl		

Für das Gemüse:

100 g Tafelsalz	150 g Zucker	100 ml Weißweinessig
1 Karotte	1 Daikon-Rettich (5cm)	

Für die Sauce:

6 Limetten	3 EL Fischsauce	2 rote Thai-Chilis
1 Knoblauchzehe	2 EL Zucker	1 Karotte
Ingwerknolle, ca. 2 cm	Salz	

Für die Röstzwiebeln:

1 große Bananenschalotte	Fritteuseöl	Salz
--------------------------	-------------	------

Für die Sommerrollen:

6 Scheiben Reispapier	50 g Vermicelli-Glasnudeln	2 kleine Kopfsalatherzen
50 g ungesalzene Erdnüsse	80 g Sojabohnensprossen	$\frac{1}{2}$ Bund Thai-Basilikum
$\frac{1}{2}$ Bund frische Minze		

Für das Zitronengras-Rindfleisch:

Aus 1 EL braunem Zucker, $\frac{1}{2}$ EL Sojasauce und 3 EL Fischsauce eine Marinade herstellen. Knoblauch und Schalotte abziehen. Von 4 Zitronengrasstangen das hintere Ende trimmen und die äußeren harten Blätter entfernen. Nur das untere weiche innere Ende des Zitronengrases verwenden. Zitronengras, 2 Knoblauchzehen, ein Viertel Schalotte und die zuvor angerührte Marinade in eine Moulinette geben und zu einer Paste verarbeiten. Fleisch waschen, trocken tupfen, in dünne Streifen schneiden und in einen Beutel mit der Paste mischen. Fleisch darin mindestens für 20 Minuten bei Raumtemperatur ziehen lassen. Dann das Fleisch in Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne ca. 20 Sekunden kräftig anbraten. Kurz vor dem Servieren noch etwas frisches Zitronengras hacken und unter die Rinderfiletstreifen mischen.

Für das Gemüse:

Den Daikon und die Karotten waschen, schälen und in sehr feine Julienne schneiden. Aus Essig, Zucker, Salz und 1 EL Wasser eine süß-saure Mixtur abschmecken. Alles in einen Topf geben und kurz aufkochen. Heiße Flüssigkeit mit Julienne in einen Beutel geben und vakuumieren. In den Kühlschrank zum Abkühlen legen. Mindestens 20 Minuten ziehen lassen. Julienne in einem Sieb abtropfen lassen, ggf. auspressen.

Für die Nuoc-Cham-Sauce:

Limetten halbieren und den Saft auspressen. Limettensaft mit 2 EL warmen Wasser und Zucker verrühren. Knoblauch abziehen, fein hacken. Ingwer und Karotte schälen und ebenso sehr fein hacken. Knoblauch, Karotten und Ingwer in die Sauce geben. Thai-Chilis der Länge nach aufschneiden, entkernen, Schote sehr fein hacken und ebenso unterrühren. Fischsauce unterrühren und eventuell Gemüse mit Salz abschmecken.

Für die Röstzwiebeln:

Schalotte abziehen, dünn aufschneiden und mit einem Tuch trocken tupfen. In der Fritteuse goldbraun ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Für die Sommerrollen:

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Reispapier ca. 1 Minute in heißem Wasser einweichen und auf ein feuchtes Küchenhandtuch legen. Für Glasnudeln Wasser aufkochen und Glasnudeln darin ca. 5 Minuten gar kochen. Nach 5 Minuten Wasser abgießen und Glasnudeln kalt abschrecken. Salatherzen und Sojabohnensprossen waschen. Basilikum und Minze abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Ca. 1 EL davon grob hacken. Salatherzen in einzelne Blätter teilen, mit den Glasnudeln, dem mariniertem Gemüse, Sojabohnensprossen, den Röstzwiebeln, den Erdnüssen sowie grob gehacktem Basilikum und Minze miteinander vermengen. Fülle mittig auf das Reispapier geben, die Enden einschlagen und zu einer Rolle aufrollen. Gemüse-Sommerrollen mit Zitronengras-Rindfleisch und Nuoc-Cham-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Schönfelder am 30. Oktober 2017