

Vietnamesische Frühlingsrollen mit gerösteten Garnelen

Für 2 Personen

4 Riesen-Garnelen	4 Blatt Reispapier	1 Kopf Eisbergsalat
2 Frühlingszwiebeln	1 Karotte	25 g Sojasprossen
25 g Shiitake Pilze	1 Limette, unbehandelt	2 kleine rote Chilischoten
1 Knoblauchzehe	20 g Ingwer	0,5 Bund Koriander
0,5 Bund Minze	0,5 Bund Thai-Basilikum	1 TL geröstete Erdnüsse
50 ml Wasser	50 ml Fischsoße	15 ml weißer Balsamico-Essig
1 TL Akazienhonig	1 EL gemahlener brauner Zucker	1 EL weiße Sesamsamen
1 Spitzer geröstetes Sesamöl	Erdnussöl	gemahlener Szechuan-Pfeffer
Meersalz		

Die Karotte schälen und in feine Streifen hobeln. Die Shiitake Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Etwas Erdnussöl erhitzen, Beides kurz darin anbraten und mit 20 Millilitern Fischsoße ablöschen. Den Eisbergsalat vom Strunk befreien und ebenso in Streifen schneiden. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Chilischoten halbieren, entkernen und fein würfeln. Die Minzeblätter und Basilikumblätter abzupfen und klein hacken. 20 Milliliter Fischsoße, mit dem Akazienhonig, dem Ingwer, dem Sesamöl, einem Esslöffel Limettensaft und die Hälfte der Chilischote mischen. Anschließend die Karotten- Pilzmischung mit den Sojasprossen, den Nüsse und den Eisbergstreifen vermengen und mit der Marinade mischen. Die Minze- und Basilikumblätter untermengen. Die Garnelen schälen, längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, waschen und trocken tupfen. Etwas Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin etwa zwei Minuten von allen Seiten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und der Länge nach halbieren. Das Reispapier einzeln durch kaltes Wasser ziehen, bis die Blätter geschmeidig werden und danach glatt auf ein Küchentuch legen. Auf das untere Drittel nun die Garnelen legen und mit einem Löffel der übrigen Füllung belegen. Das Reispapier von der rechten und der linken Seite über die Füllung schlagen und von unten her straff zur Rolle wickeln. Die Rollen mit Abstand nebeneinander legen, da sie sonst verkleben. Für den Dip den Knoblauch abziehen und in feinste Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln von den äußeren Blättern befreien und in feine Ringe schneiden. Die Korianderblätter abzupfen und fein hacken. Den Sesam in einer Pfanne mit einem Tropfen Sesamöl kurz anrösten. Die übrigen Chilistücke mit dem Koriander, dem Knoblauch, den Frühlingszwiebeln, zwei Esslöffeln Limettensaft, dem Balsamico-Essig, dem Wasser, dem braunen Zucker, den Sesamsamen, der übrigen Fischsoße und dem Sesamöl vermengen und etwas ziehen lassen. Die Frühlingsrollen auf Tellern anrichten und mit dem Koriander-Sesam-Dip servieren.

Anna Ainsley am 13. Juli 2010