

Garnelen-Glasnudel-, Schweine-Filet-Sauerkraut-Rolle

Für zwei Personen

Für den Johannisbeer-Dip:	100 g rote Johannisbeeren	1 Schalotte
1 rote Schote Chili	1,5 cm Ingwer	$\frac{1}{2}$ TL Akazienhonig
3 EL Sojasoße	1 EL Johannisbeerlikör	Sesamöl
Für den Preiselbeer-Dip:	100 g Preiselbeeren	1 Zitrone (Saft)
2 EL Meerrettich	1 EL Sojasauce	3 EL Ahornsirup
Pfeffer		
Für die Sommerrolle:	4 Lagen Reispapier	5 Riesengarnelen
100 g Glasnudeln	1 Karotte	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
Sesamöl	Salz	Pfeffer
Für die Winterrolle:	4 Lagen Reispapier	1 Schweinefilet à 100 g
3 Scheiben Speck	100 g Sauerkraut	1 TL Kümmel
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Johannisbeer-Dip: Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Chili der Länge nach aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und in feine Streifen schneiden. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und Schalottenwürfel glasig andünsten. Chilistreifen hinzugeben und mit 3 EL Wasser ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Ingwer schälen und grob schneiden. Mit Johannisbeerlikör, Ingwer und Honig vermengen und zur Sauce geben. Sauce aufkochen lassen und in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Pürierstab zu einem glatten Sud mixen. Mit Sojasoße abschmecken.

Für den Preiselbeer-Dip: Die Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Preiselbeeren, 2 EL Zitronensaft und Meerrettich mit einer vermengen und mit Pfeffer abschmecken. Dip durch ein Sieb passieren und mit Sojasauce und Ahornsirup abschmecken.

Für die Sommerrolle: Reispapier in Wasser einweichen. Sesamöl in er Pfanne erhitzen und Glasnudeln goldbraun angaren. Garnelen waschen, trockentupfen und Kopf und Darm entfernen. Garnelen in mundgerechte Stücke schneiden und mit den Glasnudeln in der Pfanne vermengen. Beides für ca. 2 Minuten in der Pfanne schwenken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Karotte schälen und in Julienne schneiden. Koriander und Karotte mit Sesamöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Reispapier auf einer feuchten Arbeitsfläche legen. Reispapier mit einem Pinsel mit etwas Wasser bestreichen und Glasnudeln mit Garnelen mit einem Esslöffel darauf portionieren. Karotten und Koriander längs dazu portieren und alles mit dem Reispapier einwickeln. Die Enden bei der Hälfte einschlagen und die Rolle fertig einwickeln.

Für die Winterrolle: Reispapier in Wasser einweichen. Schweinefilet waschen und trockentupfen. Das Fleisch in 1 cm große Tranchen schneiden. Sauerkraut in einem Topf mit etwas Wasser für ca. 15 Minuten garen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Fleischstreifen darin kurz scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen. Speck in Würfel schneiden und in der Fleischpfanne kross anbraten. Speck mit Sauerkraut vermengen und mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Schweinefilet mit Salz und Pfeffer abschmecken. Reispapier auf einer feuchten Arbeitsfläche legen. Sauerkrautmasse mit einem Esslöffel auf dem Reispapier portionieren. Filetstreifen auflegen und. mit dem Reispapier einwickeln. Die Enden bei der Hälfte einschlagen und die Rolle fertig einwickeln. Die Garnelen-Glasnudel-Rolle mit scharfem Johannesbeer-Dip und Schweinefilet-Sauerkraut-Rolle mit Preiselbeer-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Lisa Kechel am 31. Mai 2017