

Suppe mit Hackbällchen, Sommerrolle, Garnele, Karotte

Für zwei Personen

Für Rettich, Karotten:

100 g Rettich	1 Karotte	100 g eingel. japan. Rettich
$\frac{1}{4}$ TL Zucker	50 ml Sushiessig	$\frac{1}{4}$ TL feines Salz

Für den geriebenen Rettich:

125 g Rettich	1 kleines Glas Lachskaviar	Salz
---------------	----------------------------	------

Für die Sommerrollen:

6 Blätter Reispapier	$\frac{1}{2}$ Rettich	1 chinesische Mettwurst
2 Riesengarnelen	1 Karotte	2 Frühlingszwiebeln
1 Knolle Ingwer à 2 cm	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	2 EL Fischsauce
1 EL geröstetes Sesamöl	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	$\frac{1}{4}$ TL Paprikaflocken
Salz		

Für die Rettichsuppe:

$\frac{1}{2}$ Rettich	100 g Hackfleisch vom Schwein	1 Frühlingszwiebel
1 Knolle Ingwer à 3 cm	1 Ei, davon das Eigelb	500 ml Hühnerfond
$\frac{1}{2}$ TL Stärke	1 EL Sojasauce	2 EL Sesamöl
1 TL Chilipaste	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	Salz

Für den Dip:

40 ml Sojasauce	1 TL Chilibohnenpaste
-----------------	-----------------------

Für Rettich, Karotten:

Rettich und Karotte mit dem Sparschäler in Streifen hobeln und mit Zucker und Salz in einer Schüssel verkneten, bis sich Flüssigkeit bildet und die Gemüsestreifen weicher werden. Gemüse abtropfen, kurz abspülen und ausdrücken.

In ein Serviergefäß geben, mit Sushiessig mischen und mit Salz abschmecken

Für den geriebenen Rettich:

Rettich raspeln, etwas salzen, abtropfen lassen.

In ein Serviergefäß geben, mit Lachskaviar dekorieren.

Für die Sommerrollen:

Rettich und Möhre putzen und in feine Streifen schneiden.

Frühlingszwiebel in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und längs halbieren.

Ingwer und Knoblauch fein reiben.

Garnelen längs halbieren und aufspießen, damit sie beim Braten gerade bleiben. Die chinesische Wurst würfeln. Beides in einer Pfanne mit Ingwer, Knoblauch und Frühlingszwiebelstücken anschwitzen.

Reisblätter einzeln in kaltem Wasser einweichen, auf ein Brett legen. Jeweils mit Korianderblättern belegen, darauf zwei Garnelenhälften, Gemüse und Wurstwürfel verteilen. Von unten und den Seiten einklappen und rollen.

Sommerrollen diagonal durchschneiden, mit Kräutern dekorieren.

Für die Rettichsuppe:

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Ingwer fein würfeln, Rettich in dünne Streifen schneiden.

Hackfleisch mit Frühlingszwiebel, Ingwer, Eigelb, Stärke, Sojasauce, Salz und 1 TL Chilipaste vermischen.

Wasser aufkochen und dann simmern lassen. Aus dem Hackfleisch kleine Bällchen formen und

im Wasser garziehen lassen.

In einem anderen Topf den Hühnerfond erhitzen. Rettichstreifen hineingeben. Mit Sesamöl und Salz abschmecken.

Die Hackbällchen aus dem Wasser heben und in die Suppe geben.

Mit gehacktem Koriander bestreut servieren.

Für den Dip:

Chilibohnenpaste mit Sojasauce verrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Claudia Claes am 13. März 2019