

Panierte Frühlingsrollen mit Ananas-Dip

Für zwei Personen

250 g Lachsfilet	4 Riesen-Garnelen	2 Blätter Frühlingsrollenteig
1 Ananas	1 Stange Porree	1 große Karotte
2 Eier	2 Knoblauchzehen	1 Schalotte
1 Ingwerknolle	1 Stängel Koriander	1 TL Chilipulver
8 EL Sojasoße	2 EL Weißweinessig	50 g brauner Zucker
Paniermehl, Öl	schwarzer Pfeffer, Salz	

Die Riesen-Garnelen der Länge nach aufschneiden, von Kopf, Schale und Darm befreien, waschen und trocken tupfen. Das Lachsfilet ebenfalls waschen und trocken tupfen. Anschließend würfeln. Den Porree und die Karotte waschen, schälen und in Stücke schneiden. Die Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Den Koriander waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Schalotte und den Knoblauch darin andünsten. Die Riesen-Garnelen, das Lachsfilet, sowie die Karotte, den Porree und die Sojasoße dazugeben und anbraten. Anschließend zwei gehackte Blätter Koriander hinzufügen und das Ganze etwa fünf Minuten ziehen lassen. Die Frühlingsrollenblätter ausrollen. Die Fisch-Gemüse-Masse darauf verteilen und den Teig einrollen. Für die Panade die Eier aufschlagen und in einen tiefen Teller geben. Das Paniermehl ebenfalls in einen tiefen Teller füllen. Die Frühlingsrollen zuerst durch das Ei, anschließend durch das Paniermehl ziehen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Frühlingsrollen darin ausbraten. Für den Ananas-Dip den Stiel- und den Blütenansatz der Ananas großzügig entfernen. Die Frucht aufrecht hinstellen und schälen. Anschließend die Frucht halbieren, den harten Kern herausschneiden und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Vier Scheiben der Ananas würfeln. Die übrige Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Ingwerknolle schälen und in Scheiben schneiden. Eine Scheibe würfeln und mit den Ananaswürfeln, dem Knoblauch, dem braunen Zucker, etwas Chilipulver, dem Weißweinessig sowie einer Prise Salz fein mixen. Die panierten Frühlingsrollen mit dem Ananas-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Maureen Perera am 24. Juli 2012