

Vietnamesische Frühlingsrollen mit Fisch-Soße

Für zwei Personen

100 g Schweinehackfleisch	100 g Geflügelhackfleisch	7 Reisblätter
30 g Glasnudeln	40 g Kohlrabi	40 g Karotten
1 frische Peperoncini	7 Blätter Eissalat, groß	2 Zehen Knoblauch
1 Ei	20 ml destillierter Essig	40 ml Wasser
80 ml Fischsauce	20 ml süße Chilisauce	20 ml Sojasauce
20 ml Sesamöl	1 l Frittieröl	Salz, Pfeffer

Die Fritteuse auf 180 Grad anheizen und mit dem Frittieröl befüllen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Glasnudeln darin kurz kochen und anschließend in einem Sieb abgießen, in eine Schüssel geben und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Reisblätter in einer Schüssel mit Wasser für fünf Minuten einlegen. Für die Füllung den Kohlrabi und die Karotten schälen und fein reiben. Die Knoblauchzehen abziehen und klein schneiden. Anschließend das Schweinehackfleisch und das Geflügelhackfleisch zusammen mit dem Kohlrabi, den Karotten und einer Knoblauchzehe vermengen. Ein Ei und die Glasnudeln ebenfalls dazugeben. Von der Chilisauce, der Sojasauce, der Fischsauce und dem Sesamöl je 20 Milliliter zu der Fleisch-Gemüse-Mischung geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Reisblätter aus dem Wasser nehmen, trocken tupfen und die Füllung mit einem Spritzbeutel darauf geben. Anschließend die Seiten der Reisblätter einschlagen und einrollen. Die Frühlingsrollen in der Fritteuse goldgelb frittieren. Währenddessen für die Fischsauce die Peperoncini in kleine Stücke schneiden. Mit 60 Milliliter Fischsauce, 20 Milliliter destilliertem Essig und 40 Milliliter Wasser vermengen. Die Peperoncini zusammen mit der restlichen Knoblauchzehe dazugeben und mit etwas Salz abschmecken. Die Eissalatblätter waschen und trocken tupfen. Die vietnamesischen Frühlingsrollen auf den Salatblättern auf Tellern anrichten und mit der Fischsauce in einer separaten Schale servieren.

Werner Dilitz am 25. März 2014