

Zweierlei vietnamesische Sommer-Rolle mit Dip-Soße

Für zwei Personen

Für die Sommerrollen:

100 g Roastbeef	4 große Garnelen	8 Stück rundes Reispapier
150 g Reismudeln	40 g Thai-Schalotten	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Kopf Kopfsalat	40 g Bohnensprossen
$\frac{1}{2}$ Gurke	1 Karotte	5 EL Fisch-Sauce
5 EL helle Soja-Sauce	2 EL helle Sesamsaat	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	$\frac{1}{2}$ Bund Thai-Basilikum	Sesamöl, Salz, Pfeffer

Für die Dip-Sauce:

2 Limetten	1 rote Thai Chili	20 g Erdnusskerne
50 ml Fisch-Sauce	2 $\frac{1}{2}$ EL Zucker	

Für die vietnamesischen Sommerrollen Reismudeln in eine Schüssel geben, mit lauwarmem Wasser übergießen und circa zehn Minuten ziehen lassen.

Gurke abbrausen, trockenreiben und in schmale Stifte schneiden. Minze, Koriander und Thai-Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Thai-Schalotten abziehen, in schmale Spalten schneiden und in Sesamöl goldbraun anbraten. Sesam in einer Pfanne ohne Öl rösten und anschließend mit etwas Salz im Mörser zerstoßen. Karotte schälen und in feine Streifen schneiden. Salat putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Bohnensprossen waschen und trockentupfen.

Roastbeef kalt abbrausen, trocken tupfen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Knoblauch, Fisch-Sauce, Soja-Sauce und Pfeffer vermengen und Fleisch marinieren. 15 Minuten ziehen lassen. Zwiebel abziehen, in grobe Stücke schneiden und in Sesamöl langsam anschwitzen. Mariniertes Fleisch dazugeben und bei hoher Temperatur kurz scharf anbraten. Dann vom Herd nehmen und ruhen lassen.

Garnelen kalt abbrausen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit Sesamöl sanft anbraten. Herausnehmen, salzen, pfeffern und der Länge nach halbieren.

Reispapier durch lauwarmes Wasser ziehen und auf einem feuchten Tuch ausbreiten. Auf die untere Hälfte der Reispapier-Blätter Salat geben, darauf Reismudeln, Gurke, Garnelen oder Roastbeef, Bohnensprossen, Karotten, Sesam mit Salz, Thai-Schalotten und einige Blätter der Kräuter. Dann Enden einschlagen und aufrollen.

Für die süß-scharfe Dip-Sauce Limetten auspressen. Limettensaft, etwas Wasser, Fisch-Sauce und eine Prise Zucker verrühren. Chilischote abbrausen, trockenreiben, halbieren, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch klein hacken. Erdnüsse zerkleinern und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Erdnüsse und Chili mit Dip-Sauce verrühren.

Je eine vietnamesische Sommerrolle mit Garnele und eine mit Roastbeef mit süß-scharfer Dip-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Greineder am 27. September 2016