

Papaya-Salat mit Frühlingsrollen

Für zwei Personen

Für die Frühlingsrollen:

200 g Rinderhackfleisch	1 Karotte	1/2 Bund Koriander
1-2 TL geröstetes Sesamöl	1 Pck. Reisblätter	1 Ei, Eiweiß
1 Prise Zucker	Öl	Salz, Pfeffer

Für den Papaya-Salat:

4 Knoblauchzehen	2 milde Chilis	4 EL Erdnüsse (geschält)
2 TL Fischsauce	2 TL Palmzuckersirup	2 TL Tamarindensauce
2 Limetten	8 Cocktailtomaten	1 grüne Papaya
250 g grüne Bohnen		

Für die Frühlingsrollen:

Karotte waschen und raspeln. Hackfleisch, geraspelte Karotte und Sesamöl in einer Schüssel gut vermischen. Reisblätter in einer Schüssel mit warmem Wasser anfeuchten, bis sie weich sind. Zu dem Wasser eine Prise Zucker geben, um den Reisblättern später eine goldbraune Farbe zu verleihen. Die Hackmischung in kleinen Portionen in die Reisblätter einrollen, noch einmal mit Salz und Pfeffer würzen und die Enden mit verquirltem Eiweiß verkleben. In einer Fritteuse Fett erhitzen und die Frühlingsrollen hineingeben, bis sie goldbraun gebacken sind.

Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Koriander hacken und darüber streuen.

Für den Papaya-Salat:

Erdnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Pfanne dabei oft schütteln, damit die Erdnüsse nicht anbrennen. Knoblauch abziehen und grob hacken. Chili waschen und ebenfalls grob hacken, beides in einem Mörser zerstoßen. Eine Handvoll Bohnen und geröstete Erdnüsse dazugeben und ebenfalls grob anstoßen. Limetten halbieren und auspressen. Limettensaft, Palmzucker, Tamarindensauce und Fischsauce in den Mörser geben und mit einem großen Löffel zu einer Paste verrühren.

Papaya schälen und in Streifen schneiden. Tomaten waschen und halbieren, mit den Papaya-Streifen vermengen. Die Masse aus dem Mörser hinzugeben, gut verrühren. Thaibasilikum waschen, trocken wedeln und fein hacken.

Die Frühlingsrollen mit dem Papayasalat auf Tellern anrichten, mit Thaibasilikum garnieren und servieren.

Christian Diepold am 31. Januar 2017