

Frühlingsrollen mit Glasnudel-Salat und Knoblauch-Dip

Für zwei Personen

Für die Frühlingsrollen:

250 g Schweine-Hackfleisch	1 Ei	6 Stück Reispapier
3 Frühlingszwiebeln	1 Karotte	35 g eingeweichte Glasnudeln
2 EL, getr., eingeweichte Mu-Err-Pilze	2 EL Fischsauce	1 l Pflanzenöl
Pfeffer		

Für den Glasnudelsalat:

100 g Glasnudeln	1 Karotte	1 Gurke
50 g Sojasprossen	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Thai-Basilikum
1 Bund Koriander	2 Zweige Minze	1 Schalotte
1 Limette	2 EL Fischsauce	1 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Dip:

$\frac{1}{2}$ Knolle Knoblauch	2 Stangen Zitronengras	$\frac{1}{4}$ Chili-Schote
1 Limette, (Saft)	3 EL Fischsauce	1 EL Honig, flüssig

Für die Garnitur:

4 Blätter Kopfsalat	20 g gesalzene Erdnüsse	$\frac{1}{2}$ Schale Shiso-Kresse
---------------------	-------------------------	-----------------------------------

Das Ei mit dem Schweinehackfleisch mischen und mit Pfeffer und einem EL Fischsauce würzen und verrühren. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.

Glasnudeln klein schneiden, Pilze mit heißes Wasser Giesen und danach klein schneiden, die Karotte putzen und hacken und in einer Schüssel mit der Hackfleischmasse verrühren. Mit Pfeffer und Fischsauce abschmecken.

Reispapier kurz in Wasser einweichen, abtropfen und Fleischmasse vorsichtig darin einwickeln. Fett in Fritteuse heiß werden lassen und Frühlingsrollen frittieren, bis sie gold-braun und knusprig sind.

Für den Glasnudelsalat:

Glasnudeln mit heißem Wasser übergießen und ca. 3 Minuten ziehen lassen, anschließend in einem Sieb abtropfen. Schnittlauch, Thai-Basilikum, Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln und grob hacken.

Karotte schälen, Gurke waschen und beides mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Limette halbieren und auspressen. Fischsauce, Limettensaft, Zucker, Pfeffer und Schalotten zu einem Dressing vermischen. Glasnudeln mit Kräutern, Sprossen und Gemüse vermischen und Dressing darüber geben.

Für den Dip:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili und Zitronengras waschen, putzen und ebenfalls fein hacken. Zusammen mit Zucker im Mörser zu einer feinen Paste zerreiben. Limette halbieren und auspressen. 1 EL Limettensaft mit Fischsauce in Paste einrühren, mit Wasser verdünnen, bis gewünschte Konsistenz erreicht ist. In einen Topf geben und aufkochen lassen. Abschmecken und abkühlen lassen.

Für die Garnitur:

Salat waschen und trockenschütteln. Erdnüsse grob hacken und über den Salat streuen. Shiso-Kresse abschneiden und das Gericht garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Monika Nguyenova am 14. August 2018