

# Sommerrolle, Garnelen-Tempura, Erdnuss-Dip, Curry-Schaum

**Für zwei Personen**

**Für die Sommerrollen:**

4 Garnelen	40 g Reismudeln	1 Mango
4 Reispapierblätter	1 Knoblauchzehe	4 g Ingwer
2 Zweige Estragon	1 EL Sesamöl	500 ml Erdnussöl

**Für die Garnelen-Tempura:**

5 Garnelen mit Schwanz	1 Ei	20 g Speisestärke
30 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	2 TL Currypulver
500 ml Öl	Salz	

**Für den Curryschaum:**

100 ml Gemüsefond	200 ml Sahne	1 TL Currypulver
2 EL grüne Currypaste	2 EL gelbe Currypaste	1 EL Butter
1 TL Chilisalz		

**Für den Dip:**

1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote	1 unbehandelte Limette
3 EL Erdnussbutter	2 EL Gemüsefond	1 EL Sesamöl
100 ml Kokosmilch	1 TL brauner Zucker	

**Für die Dekoration:**

2 Bananenblätter	1 Lotusblüte	1 rote Chilischote
------------------	--------------	--------------------

**Für die Sommerrollen:** Die Reismudeln ca. 4 Minuten in einem Topf gar kochen. Garnelen waschen und auf Holzspieße stecken. Ingwer schälen und fein hacken.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Estragon abbrausen, trockenwedeln und in 4 Teile schneiden. Mango schälen, Fruchtfleisch heraus trennen und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Garnelen ca. 2 Minuten darin anbraten. Ingwer und Knoblauch dazugeben. Garnelen vom Holzspieß abziehen.

Eine Schüssel mit Wasser füllen und je ein Reisblatt mit Wasser benetzen. Mittig zuerst den Estragon und danach die Mangoscheiben wie einen Fächer legen. Reismudeln auf der Mango verteilen und zwei Garnelen mittig platzieren. Ränder nach innen klappen und fest einrollen. Erdnussöl heiß werden lassen und Sommerrollen darin goldgelb frittieren.

**Für die Garnelen-Tempura:** Stärke, Mehl und Backpulver mischen. Ei, 125 ml Wasser,  $\frac{1}{2}$  TL Salz und Curry zufügen und zu einem glatten Teig verrühren und 20 min. quellen lassen.

Garnelen waschen und trocken tupfen. Öl in einem Topf erhitzen.

Garnelen mit einer Gabel durch den Teig ziehen und abtropfen lassen. In dem Öl ca. 4 Minuten unter wenden knusprig ausbacken.

**Für den Curryschaum:** Den Fond in einem Topf erhitzen. Sahne, Currypulver, grüne und gelbe Currypaste, Chilisalz und Butter dazugeben und mit einem Stabmixer schaumig aufmixen.

**Für den Dip:** Limette halbieren und den Saft auspressen. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Chili der Länge nach halbieren, entkernen und klein schneiden. Beides in einem Topf erhitzen. Mit Limettensaft, Sesamöl, Fond und Kokosmilch ablöschen. Erdnussbutter unterrühren. Mit Zucker abschmecken und aufkochen.

**Für die Dekoration:** Bananenblätter rund ausschneiden. Bananenblätter auf Tellern anrichten. Sommerrollen mit Garnelen-Tempura und Erdnuss-Chili-Dip darauf anrichten und mit den Blüten und Chili garnieren.

Marcel Heid am 24. April 2019