

Blutwurst-Tofu-Frühlingsrollen auf Paprika-Ananas-Kraut

Für zwei Personen

Für die Frühlingsrollen:

1 Pack Frühlingsrollenteig	100 g Blutwurst ohne Pelle	80 g Räuchertofu
300 ml neutrales Öl	gemahlener Kümmel	Salz, Pfeffer

Für das Kraut:

200 g Sauerkraut	2 rote Paprikaschoten	1 mehligk. Kartoffel
1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ frische Ananas	1 EL Honig
200 ml Gemüsesfond	$\frac{1}{2}$ EL edelsüßes Paprikapulver	Chili
1 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone	1 Ei	1 TL Senf
200 ml Rapsöl	1 Bund Koriander	Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

1 Gurke	$\frac{1}{2}$ TL Ingwer	1 TL Sriracha-Sauce
2 TL Sojasauce	2 EL Reisweinessig	1 TL Agavendicksaft
1 TL heller Sesam	2 EL Sesamöl	2 EL Olivenöl

Für die Frühlingsrollen:

Die Blutwurst und den Räuchertofu klein würfeln, miteinander vermischen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Frühlingsrollen-Teig ausbreiten, auf jeweils ein Teigblatt einen Esslöffel der Blutwurst-Tofu-Füllung geben und zu kleinen Frühlingsrollen aufrollen.

Frühlingsrollen anschließend in heißem Öl frittieren.

Für das Paprika-Ananas-Kraut:

Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Mit dem Gemüsesfond in einem Standmixer fein pürieren.

Entstandenen Paprikasaft durch ein Passiertuch in einen Topf pressen.

Zwiebel abziehen, die Hälfte in dünne Streifen schneiden und in heißem Öl anschwitzen. Sauerkraut dazugeben, mit anschwitzen und das Paprikapulver untermischen.

Mit dem frischen Paprikasaft aufgießen. Eine halbe Kartoffel fein reiben und unter das Kraut rühren. Bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren.

Ananas schälen und die Hälfte davon klein schneiden. Ein paar Minuten vor Schluss, die Ananas zum Kraut dazugeben und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Chili abrunden.

Für die Koriander-Mayonnaise:

Öl in einen hohen Rührbecher geben. Das Ei mit Senf, einer Prise Salz und etwas Pfeffer hinzugeben. Etwas Zitronensaft auspressen und ein paar Spritzer Zitronensaft hinzugeben.

Den Pürierstab ganz unten im Becher ansetzen, einschalten und langsam hochziehen, so dass eine cremige Mayonnaise entsteht. Koriander abbrausen, trockenwedeln, kleinschneiden und unter die Mayonnaise heben.

Für den Asia-Gurkensalat:

Gurke waschen, mit einem Sparschäler zu Nudeln verarbeiten und in eine Schüssel geben. Ingwer schälen und klein schneiden.

Für die Marinade Ingwer, Sriracha, Sojasauce, Reisweinessig, Agavendicksaft, Sesamöl und Olivenöl mischen und erst kurz vor dem Servieren über die Gurken geben und mit Sesam garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Lentsch am 24. November 2020