

Süße Frühlingsrollen mit Erdbeer-Soja-Soße

Für 2 Personen

4 Frühlingsrollenblätter	250 g Erdbeeren	1 Limette, unbehandelt
1 Ei	50 g Amarettini	100 g Mascarpone
1 EL Speisestärke	50 g Zucker	1 EL Amaretto
50 ml Sojasoße	2 EL Puderzucker	1 TL fruchtiges Currypulver
Pflanzenöl		

Das Ei trennen. Die Amarettini zerbröseln und mit der Mascarpone, der Speisestärke und dem Eigelb in einer Schüssel vermengen. Anschließend mit dem Amaretto abschmecken. Die Frühlingsrollenblätter auslegen, längs halbieren und jeweils am unteren Rand etwas Amarettini-Masse verteilen. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen, an den Seiten einklappen und aufrollen. am Ende gut verschließen, so dass die Masse nicht auslaufen kann. So fortfahren, bis acht Frühlingsrollen entstanden sind. Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und darin die Frühlingsrollen goldgelb ausbacken und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Erdbeeren vom Grün befreien, die Hälfte davon klein würfeln, den Rest in einem hohen Becher fein pürieren. Den Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren, die Erdbeerwürfel zugeben und darin schwenken. Mit der Sojasoße ablöschen und sämig einkochen lassen. Die Limettenschale abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Nun die gebratenen Erdbeerwürfel unter das Erdbeerpüree mischen und mit dem Limettensaft und der Limettenschale abschmecken. Den Puderzucker mit dem Currypulver mischen. Die Frühlingsrollen auf Tellern anrichten mit dem Puderzucker-Currygemisch garnieren und mit der Erdbeersoße servieren.

Johann Lafer am 16. Juli 2010