

# Frühlingsrollen vom Zander, Paprika-Soße, Kraut-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Frühlingsrollen:**

150 g Zanderfilet, ohne Haut	1 Stange Frühlingslauch	2 Blätter Frühlingsrollenteig
1 kleine Schalotte	2 Zehen Knoblauch	½ kleine Chilischote
2 Eier	10 g Ingwer	400 ml Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Paprika-Chili-Sauce:**

2 Paprikaschoten	1 große Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 große Chilischote	1 Flocke Butter	1 EL weißer Balsamicoessig
1 EL Olivenöl	1 EL brauner Zucker	Salz, Pfeffer

**Für den süßsauren Krautsalat:**

300 g Weißkraut	2 kleine Schalotten	1 EL Honig
100 ml weißer Balsamicoessig	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Frühlingsrollen:**

Das Zanderfilet waschen und trockentupfen. Schalotte, Ingwer und Knoblauch abziehen und Chilischote entkernen. Alles sehr fein hacken, so dass eine breiartige Masse entsteht. Eier trennen und ein Eigelb in die Füllung geben. Eiweiß kurz beiseite stellen.

Frühlingslauch abbrausen, in Ringe schneiden, unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse auf den Frühlingsrollenteig geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen, äußere Enden zusammenklappen und fest einrollen und dann im heißen Pflanzenöl goldbraun ausbacken.

Alternative: Frühlingsrollenblatt in ein Dreieck schneiden. In die Mitte etwas Füllung geben, Ränder mit Eiweiß bestreichen. Links und rechts zusammenklappen und dann fest einrollen.

**Für die Paprika-Chili-Sauce:**

Paprikaschoten waschen, vierteln und entkernen. Schoten durch einen Entsafter geben und den Saft auffangen. Schalotte und Knoblauch abziehen, in kleine Würfel schneiden und im heißen Olivenöl anbraten, braunen Zucker dazugeben, schmelzen lassen mit dem Paprikasaft aufgießen und stark einkochen lassen. Chili entkernen, würfeln, dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Essig ablöschen und durch ein Sieb passieren. Reste im Sieb aufbewahren und später zum Krautsalat geben. Sauce mit einer Flocke Butter aufmischen.

**Für den süßsauren Krautsalat:**

Weißkraut in ganz feine Streifen schneiden. Olivenöl erhitzen, Schalotten abziehen, in Streifen schneiden, darin abraten, mit Honig glasieren und mit dem weißen Balsamicoessig ablöschen und einkochen. Das Kraut dazugeben, durchziehen lassen und danach abkühlen. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 30. Oktober 2020