

Vietnamesische Sommer-Rolle mit süßscharfer Chili-Soße

Für 4 Personen

8 Stück Reisblätter	2 Pakete Enoki	100 g Sojasprossen, frisch
1 China Möhre	1 Bund Daikon Kresse	1 Bund Mizuna
1 Bund Koriander	2 EL Sesam, hell und geröstet	1 EL Ingwer-Saft
1 EL Sesamöl	1 EL Weißweinessig	100 g hot Chili Soße
1 EL Frühlingszwiebel	Salz	Maldon-Sea-Salt

Die Wurzeln des Enoki abschneiden. Die China Möhre schälen und in feine Scheiben hobeln. Sojasprossen, China Möhre, Daikon Kresse, Mizuna, Koriander und Enoki miteinander vermengen. Mit einem Esslöffel Sesam, Ingwersaft, Sesamöl und Salz würzen. Reisblätter blattweise der Packung entnehmen. Mit einem Pinsel mit Wasser leicht befeuchten, mit der Füllung belegen, rollen und schräg aufschneiden und auf Tellern anrichten. Die Chili Soße mit Weißweinessig und Maldon Sea Salt würzen. Einen Esslöffel Sesam und in feine Röllchen geschnittenen Frühlingszwiebel hinzugeben. In einem kleinen Schälchen separat servieren.

Tipp:

Für die Dekoration eignen sich gelbe und blaue Stiefmütterchen.

Christian Lohse am 04. Juli 2008