

# Chinesische Frühlingsrollen mit Gambas und Sesam-Soße

**Für 4 Personen**

**Für die Frühlingsrollen:**

200 g Gambas	100 g Karotten	50 g Sellerie
2 Lauchzwiebeln	100 g Zuckerschoten	1 Tomate
2 EL Sesamöl	100 g frische Sojasprossen	Sojasoße
Salz, schwarzer Pfeffer	1 TL Ingwer	1 Chilischote
1 Bund Koriander	1 Bund Schnittlauch	1 kl. Paket Frühlingsrollenteig
Frittierfett		

**Für die Sesamsoße:**

3 EL gemischter Sesam	je 1/2 rote und gelbe Paprika	1/2 Bund Basilikum
1/2 Bund Koriander	3 EL Reisessig	1 EL Sesamöl
2 EL Sonnenblumenöl	50 ml Hühnerbrühe	Salz, Pfeffer, Zucker
1 Prise Dayong		

Die Gambas schälen, entdarmen und in kleine Würfel schneiden. Karotten, Sellerie, Lauchzwiebeln und Zuckerschoten putzen und in feine Streifen schneiden. Tomate häuten, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Die Gambas mit etwas Sesamöl in einer Pfanne scharf anbraten und die Gemüwestreifen und Sojasprossen zugeben. Alles vorsichtig anbraten und mit Sojasoße und Salz und Pfeffer abschmecken. Ingwer schälen, Chilischote waschen und entkernen, beides fein hacken und untermischen. Wichtig ist, dass die Flüssigkeit gut einkocht und die Füllung nicht zu feucht ist. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln, fein hacken, untermischen und die Masse auf Küchencrepepapier geben und trocknen. Den Frühlingsrollenteig in gleichmäßige Vierecke schneiden, die Masse darauf verteilen und einrollen. Die Frühlingsrollen in der Fritteuse oder in einem Topf mit erhitztem Frittierfett bei ca. 100 Grad gleichmäßig goldgelb ausbacken. Für die Sesamsoße Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Paprika putzen und fein würfeln. Basilikum und Koriander abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Reisessig mit Sesamöl, Sonnenblumenöl und Hühnerbrühe verrühren. Gerösteten Sesam und Paprikawürfel untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Dayong und einer Prise Zucker abschmecken. Vor dem Servieren die Kräuter untermischen. Die Frühlingsrollen mit der Soße anrichten. Nach Belieben mit Kopfsalat, Tomatenstreifen und Radieschen garnieren.

Tipp: Mit etwas Ketchup Manis, Oystersoße, Dayong und Reisessig lassen sich die Frühlingsrollen noch zusätzlich würzen und verfeinern.

Karlheinz Hauser Montag, 4. August