

Garnelen-Frühlingsrolle

Für 2 Personen

4 Frühlingsrollenteigblätter	200 g Garnelen	10 g frische Sojasprossen
1 Zitrone	50 g Crème-fraîche	1 TL dunkles Sesamöl
1 EL Sojasoße	1 Spritzer flüssige Würze	1 TL Mehl
Öl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Frühlingsrollenteig auf der Arbeitsfläche ausbreiten und auftauen lassen. Die Garnelen auftauen lassen, waschen und trocken tupfen. Die Sojasprossen waschen und trocken schleudern. Die Zitrone auspressen. Den Zitronensaft, die Sojasoße, das Sesamöl, eine Prise Pfeffer und die Würze miteinander verrühren und die Garnelen und Sprossen darin kurz marinieren. Jeweils etwas Füllung auf zwei Frühlingsrollenteigblätter verteilen. Die Seiten nach innen einschlagen und von unten nach oben vorsichtig aber fest aufrollen. Das Mehl mit dem Wasser verrühren und die Enden damit verkleben. In einem Topf das Öl erhitzen und die Frühlingsrollen darin goldbraun frittieren. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren. Die Crème-fraîche als Dip servieren.

Steffen Henssler am 13. August 2010