

# Frühlingsrollen mit Garnelen und Hähnchen

## Für zwei Personen

### Für die Frühlingsrollen:

150 g Hähnchenfilet, ohne Haut	150 g Riesengarnelen	100 g grüner Speck
3 cm Ingwer	50 g Karotten	3 Reispapiere
2 Knoblauchzehen	2 Schalotten	1 Chilischote
1 Stange Zitronengras	2 Zweige Koriander	Öl, Salz, Pfeffer

### Für die Sweet-Chili-Sauce:

2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 Chilischote
150 ml Orangensaft	100 g passierte Tomaten	1 EL Honig
1 Zweig Koriander	1 Stange Zitronengras	1 EL Sesamöl
Salz		

### Für die Frühlingsrollen:

Das Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und grob würfeln. Die Garnelen und den Speck ebenfalls waschen und grob zerteilen.

Nun das Hähnchenfleisch zusammen mit den Garnelen, Karotten und Speck in einen Fleischwolf geben und sehr fein zerkleinern.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und ebenfalls fein hacken. Das Zitronengras vom Ende befreien und waschen.

Ingwer schälen und zusammen mit dem Zitronengras fein hacken. Dann den Koriander abrausen, trocken wedeln und fein hacken. Nun die Fleischmasse mit Koriander, Salz und Pfeffer abschmecken.

Dann je ein Reispapier in vier gleich große Teile schneiden und mit je 1 EL Fleischmasse belegen. Die Ränder des Reispapieres mit Wasser befeuchten und einrollen. Die Rollen im heißen Fett ausbacken.

### Für die Sweet-Chili-Sauce:

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und ebenfalls fein hacken. Das Zitronengras vom Ende befreien und fein hacken.

Nun alle Zutaten in einer heißen Pfanne mit etwas Sesamöl leicht anrösten und mit Honig glasieren. Den Zutaten den Orangensaft und die passierte Tomaten beimengen, die Sauce durch ein Sieb geben und passieren. Die Sauce in eine kleine Schalen geben. Abschließend den Koriander abrausen, trocken wedeln, grob hacken und als Garnierung auf die Sauce geben.

Die Frühlingsrollen und die Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 22. Oktober 2021