

Sommerrollen mit Garnelen und Sweet-Chili-Soße

Für 2 Portionen

100 ml Essig	100 g Zucker	1 rote Peperoni
1 Knoblauchzehe	1 TL Salz	6 Garnelen 13/15
0,5 Limette	1 TL Chili-Soße	1 Prise Gewürzsalz
1 Prise Pfeffermix	1 TL Sesamöl	1 Karotte
1 gelbe Paprika	0,5 rote Zwiebel	1 EL Bratöl
1 TL Maisstärke	6 Blätter Kopfsalat	0,5 Bund Koriander
6 Blätter Reispapier		

Essig, 100 ml Wasser und Zucker in einen kleinen Topf geben. Peperoni mit Kernen in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und in feine Stifte schneiden. Beides mit dem Salz in den Topf geben. Alles bei niedriger Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 12 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Garnelen entlang der Bauchseite 3-4-mal leicht einschneiden. Anschließend die Garnelen zwischen Daumen und Zeigefinger sanft zusammendrücken, bis sie an den Einschnitten aufplatzen und gerade bleiben. Garnelen in eine Schüssel geben und mit Limettensaft, Sriracha, Gewürzsalz, Pfeffermix und Sesamöl marinieren. Die marinierten Garnelen in der Backform in das 2. Fach des Airfryers geben und darin weiter marinieren lassen.

Währenddessen die Karotte schälen und in breite Stifte schneiden.

Paprika entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Das Gemüse in einer Schüssel mit Gewürzsalz und Bratöl vermengen und anschließend in das 1. Fach des Philips Steam Airfryers geben. Fach 1 auf 200 °C und 7 Minuten und Fach 2 auf 100 °C und 7 Minuten einstellen.

In der Zwischenzeit den Ansatz der Sweet-Chili-Sauce mit einem Stabmixer fein pürieren. Stärke mit etwas kaltem Wasser vermengen und anschließend unter ständigem Rühren langsam in die Sauce gießen. Sauce 30 Sekunden unter weiterem Rühren aufkochen, bis diese bindet.

Das gegarte Gemüse und die Garnelen aus dem Airfryer nehmen. Gemüse in eine Schüssel geben und mit etwas Garnelen-Sud vermengen. Die Garnelen mit dem übrigen Sud ebenfalls in eine Schüssel geben. Kopfsalat waschen, trocknen und in feine Streifen schneiden. Koriander waschen, trocknen und von den groben Stielen zupfen.

Ein feuchtes Geschirrtuch auf der Arbeitsplatte ausbreiten. Eine Schale mit Wasser füllen, Reispapier darin einweichen und anschließend auf dem Geschirrtuch auslegen. Etwas Gemüse, Salat, Koriander und eine Garnele auf das untere Drittel des Reispapiers legen. Dabei an den Seiten einen kleinen Abstand lassen.

Die Ränder nach innen einklappen und fest einrollen. Mit den übrigen Rollen ebenso verfahren. Sommerrollen schräg halbieren, auf Tellern anrichten und mit Sweet Chili Sauce servieren.

Steffen Henssler am 09. Mai 2025