

# Frühlingsrolle mit Rinderragout, Rotkohl-Ingwer-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Frühlingsrolle:

400 g Rinderbratenreste	200 ml Rinderbratensauce	große Blätter Frühlingsrollen
1-2 Schalotten	1-2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Chilischote
1 TL Ingwer	1 Zitrone, Abrieb	100 ml Sojasauce
1 Spritzer Fischsauce	1-2 TL Honig	1-2 Kafirlimettenblätter
1-2 Zweige Koriander	Öl	

### Für den Rotkohl:

200 g gekochter Rotkohl	$\frac{1}{4}$ frischer Rotkohl	1 Chilischote
1 EL Ingwer	2 EL Honig	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
3 EL heller Balsamicoessig	1 Spritzer Fischsauce	Sojasauce
1 EL Sesamöl	1 EL Olivenöl	1 TL Salz

### Für die Mayonnaise:

$\frac{1}{2}$ Chilischote	1 Zitrone, Saft	2 Eier
1 TL Senf	1 TL Misopaste	Honig
100-200 ml neutrales Öl	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

1-2 Zweige Koriander	1 TL schwarzer Sesam	1 TL weißer Sesam
----------------------	----------------------	-------------------

## Für die Frühlingsrolle:

Den Rinderbraten in 0,5x0,5 cm große Würfel schneiden. Schalotten, Knoblauch und Ingwer abziehen, fein würfeln und in Öl anschwitzen. Mit Bratensauce und Sojasauce ablöschen und einkochen. Etwas von der eingekochten Sauce abnehmen und angeklopftes Zitronengras zugeben. Leise köcheln lassen. Vor dem Servieren mit etwas fein geschnittenen Schalotten, Knoblauch und Koriander vermengen und als Dip servieren.

Zur restlichen, eingekochten Sauce die Fleischwürfel dazugeben. Alles gemeinsam einkochen. Kafirlimettenblätter, Chili, Honig, Fischsauce und einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Ein kompaktes Ragout kochen und dann kaltstellen.

Das Ragout in den Frühlingsrollenteig einrollen und ca. 5 Minuten vor dem Servieren in heißem Öl frittieren.

## Für den Rotkohl:

Essig in einen Topf geben und einreduzieren lassen.

Den fertig gekochten Rotkohl mit etwas Ingwer, etwas Honig und eingekochtem Essig zu einer Creme mixen. Ggf. mit Sojasauce abschmecken.

Den rohen Rotkohl fein schneiden und mit 2 Esslöffel eingekochtem Essig, Sesamöl, Salz, Honig, fein geschnittenen Ingwer, Olivenöl, etwas Chili, einen Spritzer Fischsauce und Korianderstielen marinieren.

## Für die Mayonnaise:

Eier trennen und Eigelb auffangen. Eigelb, Senf und Misopaste mit einem Spritzer Zitronensaft vermengen und mixen. Langsam Öl dazugeben und eine Mayonnaise herstellen. Mit Chili, Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

## Für die Garnitur:

Gericht mit Sesam bestreuen. Mit Koriander garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tarik Rose am 27. Dezember 2023