

# Süß-scharfer Kokos-Kürbis-Salat mit Garnelen-Röllchen

## Für 4 Personen

1 Hokkaido-Kürbis, ca. 1 kg	70 ml Olivenöl	1 Kokosnuss, frisch
1 Orange	2 Zitronen, unbehandelt	1 TL Currypulver
20 g Honig	16 Riesen-Garnelen, küchenfertig	2 Schalotten
4 Stiele Koriander	20 ml Sojasoße	8 Frühlingsrollenblätter
1 Ei	1 EL Pfeffer, schwarz, gemahlen	10 g Ingwer
Puderzucker	Fett	Salz
Pfeffer	Chili	

Den Kürbisboden begradigen und den Stielansatz entfernen. Anschließend den Kürbis schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kürbisstücke mit Puderzucker bestäuben. 40 Milliliter Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Kürbisscheiben von beiden Seiten braten, bis ein schönes Grillmuster entstanden ist. Die Kokosnuss öffnen, das Kokoswasser in eine Schüssel gießen und das Kokosfleisch mit einem Löffel auskratzen. Die Orange und eine Zitrone jeweils auspressen und den gewonnen Orangen- und Zitronensaft zusammen mit dem restlichen Olivenöl, 50 ml Kokoswasser, Currypulver und Honig zu einer Vinaigrette verrühren. Die Kokosstreifen und die gegrillten Kürbisstücke in einer Schüssel mischen und die Vinaigrette darüber verteilen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Die Garnelen, wenn nötig, schälen und den Darm entfernen. Anschließend abspülen, trockentupfen und klein würfeln. Die Schalotten schälen und ebenfalls klein würfeln. Die Korianderblätter von den Stielen zupfen und klein schneiden. Bis auf einen kleinen Rest den Koriander zusammen mit den Schalotten und der Sojasoße zum Garnelenfleisch geben und alles gründlich mischen. Den Ingwer schälen und ganz fein hacken. Etwas Schale der verbliebenen Zitrone abreiben. Ingwer, Zitronenschale und schwarzen Pfeffer mischen. Nun die Garnelen mit dieser Pfeffermischung und mit etwas Salz würzen. Die Frühlingsrollenblätter auf der Arbeitsfläche auslegen und die Garnelenmasse in einer langen Bahn darauf verteilen. Das Ei trennen und die Ränder der Frühlingsrollenblätter mit dem verquirltem Eiweiß bestreichen und anschließend zu einer dünnen Zigarre aufrollen. Die Rollen nach und nach in einem Topf mit heißem Fett ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Salz würzen. Den Salat in kleinen Schälchen anrichten, die Garnelenröllchen darauf legen und mit dem übrigen Koriander garniert servieren.

Johann Lafer am 09. Oktober 2010